

ANEXO 1

TP nº1: COMER//100 Maneiras Bistro – comida sem preconceitos//

Cocktails ao balcão, hambúrguer na mesa, e quem sabe um Burek jugoslavo de queijo fresco e espinafres para conhecer melhor a gastronomia jugoslava pelas mãos da mãe do chef?

Podemos dizer que o Chef Ljubomir Stanisic concebeu o bistro e não bistrô!, junto ao Teatro da Trindade onde consegue servir comida despretensiosa, que contempla o seu passado e o seu presente, não deixando de fora os mais audazes: propondo pratos aparentemente desafiadores. Dos menos audazes aos mais aventureiros, este espaço acolhe quem deseja uma refeição mais tardia, ou não. A ideia é: estamos abertos a todos que nos desejem visitar, mesmo aqui no Chiado, e servimos sem preconceitos a quem apreciar um ambiente descontraído, cheio de boas maneiras para se sentir bem.

Provámos o espadarte fresco de Sesimbra, grelhado com linguini à bulhão pato, o interessante hambúrguer de salmão em pão de tinta de choccos, e o tradicional polvo que gosta de grelos, torricado, tomate e coentros.

A ponte entre as raízes jugoslavas e Portugal é muito bem conseguida, e se deseja experimentar um bitoque português em pão fresquinho a horas tardias, este é o local certo.

Por fim, a espuma de queijo, sorbet de goiaba e crumble de amêndoa recomenda-se para terminar uma refeição em nota doce.

TC n°1: MANGER//100 Maneiras Bistro – la nourriture sans préjugés//

Des cocktails au comptoir, un hamburger sur la table, et qui sait un *Burek* yougoslave au fromage frais et aux épinards pour mieux connaître la gastronomie yougoslave de la mère du chef.

Nous pouvons dire que le Chef Ljubomir Stanisic a créé le *bistro* (ce mot se prononce bichtrou en portugais) et non pas le bistrot !, près du Théâtre de la *Trindade*, où il sert de la nourriture sans prétention, qui contemple son passé et son présent, sans exclure les plus audacieux : il propose des plats apparemment ambitieux.

Des moins audacieux aux plus aventuriers, ce lieu accueille les personnes qui souhaitent un repas plus tardif ou pas. Le concept est : nous sommes ouverts à tous ceux qui souhaitent nous visiter, ici même au *Chiado*, et nous servons sans préjugés ceux qui apprécient une atmosphère détendue et chargée de bonnes manières pour se sentir bien.

Nous avons goûté l'espadon frais grillé de *Sesimbra*, avec des linguine au bouillon de canard, le délicieux hamburger au saumon avec du pain d'encre de seiche, et le traditionnel poulpe, accompagné de fanes de navet, le *torricado* (semblable au *bruschetta*), la tomate et la coriandre. Le pont entre les racines yougoslaves et le Portugal est très bien réussi et si vous souhaitez connaître le *bitoque* portugais (steak dans du pain) avec du pain frais à une heure tardive, il s'agit de l'endroit idéal.

Finalement, nous recommandons la mousse au fromage, le sorbet à la goyave et le crumble aux amandes pour terminer un repas sur une note sucrée.

TP nº2: COMER//Taberna Rua das Flores – Tradição contemporânea//

Um local sugerido por um reputado chef, o qual deu o seu aval e incentivou a nossa visita a este espaço. Assim sendo, o que dizer sobre a Taberna Rua das Flores? A localização não poderia ser mais central, fica quase no largo do Chiado, e a fila que se faz à porta apenas adivinha que a espera vale a pena.

A decoração relembra antigas tasquinhas e o menu, que é surpreendentemente apresentado a cada mesa numa lousa gigante, exibindo os pratos|petiscos do dia. A seleção remete para os petiscos de outrora, bem portugueses, indo de norte a sul, cobrindo a nossa gastronomia, mas com um toque muito simples de contemporaneidade.

Há vinho da casa servido em copo baixo, e limonada, de acordo com a tradição portuguesa, sendo que os petiscos são sempre divididos, afinal os portugueses gostam de partilhar!

Destaque para as amêijoas, muito saborosas, e para o fresco atum em sésamo, finalizando tudo com a sobremesa de musse chocolate com cereja e licor, que formou uma combinação muito bem conseguida. Nunca conte com o mesmo prato, pois aqui os pratos são feitos com o que houver fresco no dia, e regra geral, ao gosto e inspiração do chef.

Aqui só se paga com dinheiro, por isso esqueça o cartão de crédito, tal como na Lisboa antiga!

TC n°2: COMER// Taberna Rua das Flores – La tradition contemporaine//

Il s'agit d'un lieu suggéré par un chef réputé qui l'a approuvé et qui nous a encouragés à le visiter. Donc, que dire sur la *Taberna Rua das Flores*? Elle se situe presque dans le largo do *Chiado*, donc sa localisation ne pouvait pas être plus centrale. La file d'attente devant la porte nous fait deviner que l'attente en vaut la peine.

La décoration nous fait penser à d'anciennes tavernes et étonnamment, le menu est écrit sur une ardoise géante qui est posée sur chaque table. Il indique les plats | amuse-bouches du jour. Leur choix nous rappelle les amuse-bouches bien portugais d'autrefois. Ils représentent la gastronomie du nord au sud du Portugal mais avec une touche très délicate de contemporanéité.

Le vin de la maison est servi dans un verre bas et la limonade selon la tradition portugaise, sachant que les amuse-bouches sont toujours partagés entre plusieurs personnes. Après tout, les Portugais aiment partager !

Nous mettons en évidence les palourdes qui sont très savoureuses, le thon frais au sésame et pour finir, une mousse au chocolat à la cerise et liqueur comme dessert. Il s'agit d'une combinaison très bien réussie. Ne vous attendez jamais au même plat, puisque ici les plats sont faits avec les produits frais du jour et en règle générale, selon le goût et l'inspiration du chef.

Ici, seulement les paiements en liquide sont acceptés, oubliez donc votre carton de crédit, comme dans l'ancienne Lisbonne !

TP nº3: COMER// Restaurante Pharmácia – uma receita para comer//

Depois de 2 restaurantes bem-sucedidos em Lisboa, Tânia Martins juntou-se a Susana Felicidade e criaram, de raiz, um conceito de petiscos e menus surpresa para de facto surpreender quem gosta de o ser.

No edifício da Associação Nacional de Farmácias encontra este restaurante, onde os paladares são sempre cativados pelos sabores portugueses.

O encontro do olhar com esta decoração insólita remete para uma espécie de farmácia conceptual, ao estilo dos antigos consultórios médicos.

Aqui há cocktails, e pelo que comprovámos, muito bons e sempre à portuguesa: concebidos com os bons ingredientes e bebidas do nosso Portugal. Poderá apreciá-los enquanto relaxa na esplanada e admira a bela paisagem, ou até durante a refeição no restaurante.

Ponto assente: aqui privilegia-se tudo que é português, exceto os medicamentos; mas esses residem dramaticamente nos antigos armários de farmácia, que os exibem com cores e feitios muito divertidos.

Para começar a refeição pode optar por alguns petiscos, poderíamos chamar-lhes tapas, mas como Tânia gosta de referir, em Portugal partilha-se, e é com os petiscos que esta partilha se faz. Independentemente do nome dado a estas delícias, destacámos o tomate recheado com cogumelos e os pastéis de bacalhau com compota de pimento.

Para quem gosta de ser surpreendido recomendámos o menu surpresa: Tem alguma alergia ou contraindicação alimentar? Ser-lhe-á perguntado. De seguida espere ser surpreendido com o menu degustação que o chef preparar, e que inclui sempre entrada, prato de carne, prato de peixe e sobremesa. Devemos dar realce ao facto de ser um bom risco a tomar, por isso, desaperte o cinto e prepare-se para uma viagem surpresa aos sabores inspiração do dia, sempre sem contraindicações.

TC n°3: MANGER// Restaurant *Pharmácia* – une ordonnance à manger//

Après avoir créé 2 restaurants à succès à Lisbonne, Tânia Martins s'est joint à Susana Felicidade pour créer entièrement un concept d'amuse-bouches et de menus surprise pour étonner qui aime être étonné.

Dans le bâtiment de l'*Associação Nacional de Farmácias* (Association Nationale des Pharmacies) se trouve ce restaurant, où le goût est toujours captivé par les saveurs portugaises.

Lorsque nous regardons cette décoration insolite, nous sommes renvoyés vers une sorte de pharmacie conceptuelle, comme dans les anciens cabinets médicaux.

Ici, il y a des cocktails et nous avons constaté qu'ils sont très bons et toujours faits à la manière portugaise, car ils sont conçus avec des ingrédients de qualité et des boissons du Portugal. Vous pourrez les savourer pendant que vous vous détendez sur la terrasse et vous admirez le beau paysage, ou même pendant le repas dans le restaurant.

C'est un fait qu'ici tout ce qui est portugais est privilégié, sauf les médicaments. Ils vivent dramatiquement dans les anciennes armoires de la pharmacie et ils possèdent des couleurs et des formes amusantes.

Au début du repas, vous pouvez choisir certains amuse-bouches, on pourrait les nommer *tapas*, mais comme dit Tânia : au Portugal on partage et c'est avec les amuse-bouches que ce partage se fait. Indépendamment du nom attribué à ces délices, nous mettons en évidence la tomate farcie aux champignons et les accras de morue avec de la compote de piment.

Nous recommandons le menu surprise à ceux qui aime être surpris : Avez-vous une allergie ou une contre-indication alimentaire ? Il s'agit d'une question qui vous sera posée. Ensuite, préparez-vous à être surpris par le menu dégustation que le chef préparera. Ce menu inclut toujours une entrée, un plat de viande, un plat de poisson et un dessert. Nous devons souligner le fait qu'il s'agit d'un bon risque à prendre. Desserrez votre ceinture et préparez-vous pour un voyage surprise aux saveurs de l'inspiration du jour, toujours sans contre-indications.

TP nº4: COMER//Café Lisboa – um aplauso a uma boa refeição ligeira//

O Largo de São Carlos deu origem a mais um palco na cena gastronómica de Lisboa. Aqui poderá fazer uma refeição mais ou menos ligeira, ao estilo dos cafés antigos, que hoje em dia voltaram à ribalta.

Abrem-se cortinas para um espaço localizado no teatro de São Carlos que apresenta uma esplanada, a dar destaque nos dias em que se proporcione uma boa conversa enquanto se provam alguns petiscos criados pelo Chef José Avillez, e se bebem cocktails dirigidos pelo Cinco Lounge. Os atores principais da carta são os surpreendentemente saborosos nuggets de bacalhau, o bacalhau à Braz com um novo guião: a azeitona verde é desconstruída, o que faz qualquer um aplaudir a cena, quando esta se junta com o cremoso bacalhau. O bife à café também merece o seu papel principal, altamente recomendado pelas críticas.

Por fim pode terminar a cena com um pastel de nata (receita da casa) que, quem sabe, poderá ser candidato a prémios futuros.

Relativamente ao espaço, podemos dizer que é uma espécie de homenagem ao teatro: confortável, dando destaque ao que verdadeiramente interessa - a comida.

TC n°4: MANGER//Café Lisboa – une ovation pour un bon repas léger//

Le *Largo de São Carlos* a donné lieu à un plateau de plus dans la scène gastronomique de Lisbonne. Ici, vous pourrez prendre un repas plus ou moins léger, comme dans les anciens cafés qui de nos jours sont de nouveau sous le feu des projecteurs.

Les rideaux s'ouvrent sur un lieu situé dans le théâtre de *São Carlos* et qui possède une terrasse. Cette terrasse est l'endroit idéal pour avoir une bonne conversation, tout en goûtant des amuse-bouches confectionnés par le Chef José Avillez et buvant des cocktails provenant du *Cinco Lounge*. Les acteurs principaux de la carte sont les étonnamment savoureux nuggets de morue et la morue *à Bras* qui a un nouveau scénario : les olives vertes ont une texture différente des autres et elles sont dénoyautées, ce qui fait que toutes les personnes applaudissent la scène lorsqu'elles se mélangent avec la morue crémeuse. Le steak au café mérite aussi son rôle principal, puisqu'il est vivement recommandé par les critiques.

Finalement, vous pouvez terminer l'acte avec un *pastel de nata* (recette de la maison) qui, qui sait, pourra être un fort candidat à de futurs prix.

En ce qui concerne le lieu en soit, nous pouvons dire qu'il s'agit d'une sorte d'hommage au théâtre, puisqu'il est confortable et il met en évidence ce qui est réellement important : la nourriture.

TP nº5: COMER//Restaurante Chefe Cordeiro – um restaurante de Chef com Chef//

Foi na esplanada do restaurante, no Terreiro do Paço, à luz do tempo perfeito ao qual Lisboa nos habitua, que o Chefe José Cordeiro nos falou de si e do seu novo restaurante: o que pretende transparecer da sua vida, do seu eu, das suas raízes, e o seu orgulho em ser português.

Este é um restaurante que tem por base os petiscos, “mais ou menos benfeitos”, como referiu o Chefe. Afinal, ele sabe do que fala, pois já foi distinguido com 2 estrelas Michelin nos restaurantes Casa da Calçada, em Amarante, e Feitoria, no Hotel Altis Belém, em Lisboa.

Aqui pode encontrar uma carta extensa e variada e que futuramente será composta por cozinha de autor. Aberto das 9:00h da manhã, para um bom pequeno-almoço, até às 00:30, sendo sempre uma opção cool para qualquer altura do dia.

Na nossa visita ao Chefe Cordeiro, petiscamos uns bem portugueses bolinhos de bacalhau de nome gritante “bolinhos de bacalhau com bacalhau” e... orelha de porco. Parece estranho? Nada disso, há que provar e depois comentar! Para o jantar, optamos por um simples arroz de tamboril em que os sabores lípidos e acentuados com o toque dos coentros fizeram deste um prato a não perder; por fim, terminamos com a sugestão do Chef: uma mousse de chocolate com gelado, pinhões tostados, vinho do porto e menta. Afinal, esta é uma casa portuguesa com certeza.

Um restaurante cosmopolita, permanentemente ligado às raízes portuguesas, com uma vista que por si só já encanta, e à qual certamente se renderá, depois de degustar um belo petisco.

TC n°5: MANGER//Restaurant *Chefe Cordeiro* – un restaurant de Chef avec un Chef//

C'est sur la terrasse du restaurant, dans le *Terreiro do Paço*, à la lumière du magnifique temps dont Lisbonne nous habitue que le Chef José Cordeiro nous a parlé de lui et de son nouveau restaurant : ce qu'il veut révéler de sa vie, de lui, de ses origines, et son orgueil d'être portugais.

Il s'agit d'un restaurant qui se concentre sur les amuse-bouches “plus ou moins bien faits”, comme a indiqué le Chef. Après tout, il sait de quoi il parle, puisqu'il a été récompensé par 2 étoiles Michelin dans les restaurants *Casa da Calçada*, à *Amarante* et *Feitoria*, dans l'Hôtel *Altis Belém*, à Lisbonne.

Ici, vous trouverez une carte riche et variée. À l'avenir, elle possèdera de la cuisine d'auteur. Le restaurant est ouvert de 09h00 jusqu'à 00h30. Il s'agit donc d'une bonne option à n'importe quel moment de la journée, sans oublier qu'il permet de déguster un bon petit-déjeuner.

Lors de notre visite au restaurant du Chef Cordeiro, nous avons grignoté les accras de morue qui sont des amuse-bouches typiquement portugais, au nom incontestable “accras de morue avec de la morue” et... de l'oreille de porc. Cela vous paraît étrange ? Pas du tout, il suffit d'abord de les goûter et après de donner son avis ! Au dîner, nous avons choisi un simple riz à la lotte. Il s'agit d'un plat à ne pas manquer, car il offre des saveurs limpides et accentuées grâce à une touche de coriandre. Finalement, nous avons terminé le repas avec la suggestion du Chef : une mousse au chocolat avec de la glace, des pignons grillés, du vin de Porto et de la menthe. Après tout, il s'agit bien évidemment d'une maison portugaise.

Ce restaurant est cosmopolite et il est constamment lié aux racines portugaises. Il offre une vue qui à elle seule nous éblouit et dont vous allez tomber sous le charme, après avoir goûté de délicieux amuse-bouches.

TP nº6: COMER//AVENUE – uma avenida de sabores portugueses//

Uma das zonas mais centrais de Lisboa, diríamos que até mesmo da Europa, a Avenida da Liberdade presenteia-nos com o AVENUE, um restaurante gracioso, com uma cozinha rústica portuguesa à sua imagem – elegante e reconstruída.

De norte a sul, dos conventos ao mar, da horta ao campo, os pratos criados pela Chef Marlene Vieira, são naturalmente portugueses, vêm de todas as regiões, e são sempre apresentados com um toque moderno e com um visível carinho pela gastronomia portuguesa.

Provámos, e recomendámos, os peixinhos da horta com maionese de coentrada, um início muito saboroso; a farinheira com ovo escalfado e folhas do campo; as lascas de bacalhau em tempura, maionese de poejos, tomate e laranja; o leitão da Bairrada; o lombo de bacalhau confit, crumble de broa de milho e esmagada de grão; o polvo na brasa, esmagada de batata, cascas fritas, grelos e azeitonas. Por fim, não podíamos deixar de ir até ao norte e experimentar o famoso Pudim Abade de Priscos com gelado de manjerição e frutas em calda, que correspondeu lindamente ao tradicional, especialmente na textura, bem como o nosso pastel de nata!

Na enoteca do espaço, é possível escolher de entre mais de 300 referências. Desfrute do bar, delicie-se no restaurante, que para já, o preço convida, algo que não poderemos garantir nos próximos tempos.

TC n°6: MANGER//AVENUE – l'avenue des saveurs portugaises//

L'*Avenida da Liberdade* est l'une des zones les plus centrales de Lisbonne, peut-être même de l'Europe. Elle nous offre l'AVENUE qui est un restaurant gracieux avec une cuisine rustique portugaise à son image – élégante et revisitée.

Les plats créés par la Chef Marlene Vieira représentent le Portugal, du nord au sud, de la campagne à la mer et du potager au champ. Ils proviennent de toutes les régions du pays. Le visuel de chaque plat possède toujours une touche de modernité et une visible tendresse envers la gastronomie portugaise.

En entrée, nous avons goûté les très savoureux *peixinhos da horta* (petits poissons du potager) avec de la mayonnaise à la coriandre. Il s'agit d'un plat que nous recommandons. Ensuite, nous avons mangé la saucisse fumée avec un œuf poché et des feuilles du champ, la morue émietlée en tempura avec de la mayonnaise à la menthe pouliot, de la tomate et de l'orange, sans oublier, le cochon de lait à la *Bairrada*, le filet de morue confit avec un crumble au pain de maïs et de la purée de pois chiches, ainsi que le poulpe grillé avec de la purée de pommes de terre, des peaux frites, des fanes de navets et des olives. Pour finir, nous avons opté pour un fameux dessert du nord, le *Pudim Abade de Priscos* (un flan) avec de la glace au basilic et des fruits au sirop. Il correspond parfaitement à la recette traditionnelle, surtout au niveau de la texture. Nous avons aussi mangé un *pastel de nata* (une tartelette au flan) qui est une pâtisserie typique du Portugal ! Vous pouvez choisir parmi plus de 300 vins de l'œnothèque du restaurant. Profitez du bar et régalez-vous au restaurant, puisque pour le moment le prix est attrayant. Il n'est pas sûr que cela va continuer à l'avenir.

TP nº7: COMER//Pizzaria Lisboa – um pouco de Itália com sabor a Portugal//

Se gosta da tradicional pizza de massa italiana, feita com ingredientes frescos, e um toque português, esperando que uma pizza seja um momento menos banal, então tem de passar pela Pizzaria Lisboa. O estilo do espaço é descontraído, há pizzas para todos os gostos, desde a tradicional marguerita passando por todos os recantos lisboetas até à bem portuguesa pizza de queijo com pera e presunto serrano, uma combinação divina. Nota-se que existiu a sensatez de recriar, sem pretensões, um prato, que cada vez é mais do mundo, num prato com um toque português.

Mas, nada de saltar logo para a pizza, aproveite e saboreie as entradas que primam pela alma italiana. Aconselhamos a burrata com pinhões e molho de pesto, e a beringela no forno com mozzarella, tomate e parmesão.

Se não gosta de pizza, pode sempre optar por um saboroso risoto, ou pelo suculento hambúrguer em focaccia com mozzarella de búfala, molho de tomate, toucinho fumado e manjerição.

Por fim, pode acompanhar tudo com um cocktail da casa ou do Café Lisboa. Buon appetito!

TC n°7: MANGER//Pizzeria Lisboa – un peu de l'Italie avec une saveur du Portugal//

Si vous aimez la traditionnelle pizza, faite avec une pâte italienne, des ingrédients frais et agrémentée d'une touche portugaise, vous devez vous rendre à la Pizzeria *Lisboa*. Elle fera alors partie d'un moment moins banal. Cette pizzeria possède un style décontracté et des pizzas pour tous les goûts : en partant de la traditionnelle *Margherita*, passant par tous les recoins de Lisbonne et jusqu'à la typique pizza portugaise au fromage, à la poire et au jambon cru *Serrano*, formant une délicieuse combinaison d'ingrédients. La détermination de recréer, sans prétentions, un plat de plus en plus international, contenant une touche portugaise est très présente.

Cependant, avant de déguster la pizza, profitez et savourez les entrées qui privilégient l'âme italienne. Nous recommandons la *burrata* (semblable à la *mozzarella*) aux pignons et sauce *pesto*, ainsi que l'aubergine au four à la *mozzarella*, tomate et parmesan.

Si vous n'appréciez pas les pizzas, vous pouvez toujours choisir un savoureux *risotto*, ou un succulent hamburger à la *mozzarella* de Bufflonne, sauce tomate, lard fumé et basilic, dans du pain *focaccia*.

Finalement, vous pouvez terminer votre repas avec un cocktail fait maison ou provenant du Café *Lisboa*. *Buon appetito* !

TP nº8: COMER//Mercantina – um pouco de Nápoles em Lisboa//

Em Lisboa existe um cantinho de Nápoles, transportado literalmente de lá até cá. A Mercantina abriu as suas portas e rapidamente se tornou um sucesso, sendo merecedora da estrela Michelin da pizza que é atribuída pela Associação da Verdadeira Pizza Napolitana.

Aqui sentir-se-á um vero italiano, a degustar uma pizza feita com alma italiana, cozida num forno personalizado, feito e vindo de Nápoles, especialmente para este local. O nome Mercantina, gravado no dito, espelha a unicidade do mesmo.

O Chef Giorgio Damasio orienta esta cozinha com mãos de um italiano, que vive em Portugal, há 10 anos. O menu muda de acordo com as estações: pratos e pizzas mais consistentes no inverno, e mais leves no tempo mais quente. As sobremesas são ao estilo italiano, e ainda que o cheesecake não seja de origem italiana, o mesmo foi desconstruído para criar uma sobremesa que não poderíamos deixar de aconselhar. O chá frio não se pode perder como acompanhamento, é divinal. Não deixe de provar esta pizza ao estilo napolitano, que se come com as mãos, saboreando-a com a alma de um verdadeiro amante italiano.

TC n°8: COMER// *Mercantina* – un petit bout de Naples à Lisbonne//

Il existe un petit coin de Naples qui a été littéralement transporté à Lisbonne. La *Mercantina* est très vite devenue un succès, peu après avoir ouvert ses portes. Elle mérite d'avoir l'étoile Michelin de la pizza qui est attribuée par l'Association de la Vraie Pizza Napolitaine.

Ici, vous vous sentirez comme un vrai italien, en train de déguster une pizza, faite avec une âme italienne et cuite dans un four personnalisé qui a été fait à Naples, spécialement pour cette pizzeria.

Le mot *Mercantina* est inscrit sur le four et cela nous indique qu'il est unique.

Le Chef Giorgio Damasio qui dirige cette cuisine est italien et vit au Portugal depuis plus de 10 ans. Le menu change selon les saisons : il inclut des plats et des pizzas plus consistantes en hiver et des plus légères lorsqu'il fait chaud. En ce qui concerne les desserts, la plupart sont italiens. Cependant, nous mettons en évidence le *cheesecake* dont la recette a été revisitée, même s'il ne s'agit pas d'un dessert italien. Nous recommandons le délicieux thé froid pour accompagner votre pizza. Ne manquez pas de goûter la pizza style napolitaine qui se mange sans couverts et savourez-la en ayant l'âme d'un vrai amateur italien.

TP nº9: COMER//Bica do Sapato – Na moda desde sempre//

O restaurante Bica do Sapato faz as delícias de Lisboa há mais de uma década, e mantém-se intemporal desde então. Com uma decoração contemporânea, este espaço torna-se no local onde se podem encontrar clientes fiéis ao espaço e à sua comida.

Aqui pode encontrar um bar de sushi, aproveitar o fim de semana para fazer um brunch, apreciar as vistas sobre o rio Tejo enquanto bebe um chá, e jantar/almoçar pratos de cozinha de autor.

Os chefs que por aqui passam são sempre tendencialmente dedicados à cozinha de autor. Provámos 2 risottos, de limão e de cogumelos, ambos a recomendar, bem como 2 pratos de peixe: salmão e pregado, ambos consistentes no sabor e frescura. Terminámos em grande com uma esplêndida tarte de maracujá com sorvete de amora!

Resumindo: o espaço é muito agradável, a decoração floral é exímia, a decoração adequa-se lindamente a qualquer hora do dia e altura do ano, por isso, a melhor recomendação que podemos fazer é passar por aqui e sentir o ambiente e sabores do espaço.

TC n°9: MANGER// *Bica do Sapato* – À la mode depuis toujours//

Le restaurant *Bica do Sapato* ravit les habitants de Lisbonne depuis plus de 10 ans. Depuis lors, il s'agit d'un restaurant intemporel. Sa décoration est contemporaine. De nombreux clients sont fidèles à ce restaurant et à sa nourriture.

Ici, vous pouvez découvrir le bar à sushi, vous pouvez profiter du week-end pour manger un *brunch*, vous pouvez apprécier la vue sur la rivière du *Tejo*, pendant que vous buvez un thé et vous pouvez déguster au déjeuner/dîner des plats de cuisine d'auteur.

Les chefs du restaurant se dédient surtout à la cuisine d'auteur. Nous avons goûté 2 *risottos* que nous recommandons : l'un au citron, l'autre aux champignons. Nous avons aussi apprécié 2 plats de poisson qui ont beaucoup de saveur et de fraîcheur : le saumon et le turbot. Nous avons terminé en beauté avec une splendide tarte aux fruits de la passion, accompagnée d'un sorbet aux mûres ! En résumé, ce lieu est très agréable et la décoration florale est magnifique. Elle s'encadre parfaitement à n'importe quelle heure de la journée et époque de l'année. La meilleure recommandation que nous pouvons vous faire est de passer par ici pour goûter les saveurs et sentir l'ambiance du restaurant.

TP nº10: COMER//Restaurante Russo Stanislav – Da Rússia, com amor//

Um pouco das tradições russas deram à cidade de Lisboa um toque de um romance de Tolstoy bem no centro da cidade, ao lado da Av. da Liberdade.

Não podemos opinar se este tipo de pratos são mais ao estilo das personagens Oblonsky ou Levin, de Anna Karenina, sabemos sim que são diferentes, reconfortantes, e que quando imaginamos uma refeição tradicional russa, ela estaria repleta destes ingredientes e servidos num ambiente rústico, com um toque de excentricidade.

E como a Rússia é muito grande e variada, também os pratos aqui o são. O ambiente é tradicional, repleto de rendas e cores. Aqui pode esperar pratos como os que provamos: Beringelas “Stanislav” (rodela de beringela e tomate cobertas com queijo branco Brinza), Golubsi (bolos de couve lombarda recheados com arroz e carne picada), Ruletiki (rolinhos de frango em molho de papoila com tiras de crepe), Mamaliga (papas de milho com carne de porco e queijo Brinza), Frango à Kiev (peito de frango recheado com manteiga e ervas aromáticas). Acompanhámos tudo com um delicioso chá verde de menta fresca e com a bebida típica russa, Kvass, uma espécie de sidra, feita à base de pão fermentado.

Boa viagem até à Rússia.

TC n°10: MANGER//Restaurant Russe *Stanislav* – De Russie, avec amour//

Des traditions russes nous rappelle un roman de Tolstoy en plein centre de la ville de Lisbonne, plus précisément à côté de l'*Avenida da Liberdade*.

Nous ne pouvons pas dire si les plats qui sont servis dans ce restaurant correspondent plutôt au style du personnage Oblonsky ou à celui de Levin, créés par Anna Karenina. Cependant, nous savons seulement qu'ils sont uniques, réconfortants et que lorsque nous imaginons un repas russe traditionnel, il contient ces ingrédients et il est servi dans une ambiance rustique, avec une touche d'excentricité.

Et vu que la Russie est très vaste et diverse, les plats eux aussi le sont. L'ambiance est traditionnelle et la décoration inclut de nombreuses dentelles et couleurs. Ici, vous pouvez vous attendre à des plats comme ceux que nous avons goûtés : les Aubergines *Stanislav* (rondelles d'aubergines et de tomates recouvertes par du fromage blanc *Brinza*), le *Golubsi* (rouleaux de choux de Milan garnis de riz et de viande hachée), le *Ruletiki* (rouleaux de poulet à la sauce de coquelicot avec des lamelles de crêpes), le *Mamaliga* (bouillie de maïs avec de la viande de porc et du fromage *Brinza*), le Poulet à la *Kiev* (poitrine de poulet garnie de beurre et d'herbes aromatiques). En accompagnement, nous avons bu un délicieux thé vert à la menthe fraîche et une typique boisson russe, nommée *Kvass*. Il s'agit d'une sorte de cidre, fait avec du pain fermenté.

Bon voyage jusqu'en Russie !

TP nº11: COMER//Prego da Peixaria – um ambiente familiar para desconhecidos//

Num ambiente descontraído, onde diferentes pessoas se juntam e partilham mesas, mesmo não se conhecendo, surge o Prego da Peixaria. Situado mesmo ao lado do Jardim Botânico, em pleno Príncipe Real, pode encontrar um espaço com um toque rústico contemporâneo, urbano e despretenso, saltando à vista um belo grafiti iluminado pela claraboia. Se conseguir lugar, o pátio interior poderá ser uma excelente opção para almoçar.

Por detrás do vidro verá o que vai comer, e poderá escolher o seu almoço ou jantar a partir de um menu que engloba inúmeros pratos, incluindo pregos de peixe e de carne; abrangendo por exemplo originais hambúrgueres de salmão, choco, camarão, bacalhau e até vegetariano. Algumas das propostas homenageiam os sabores das nossas ilhas, dando destaque ao pão de diferentes origens. Aqui vê-se e sabe-se exatamente o que se vai comer.

Provamos o prego da ilha e o hambúrguer de camarão, e recomendamos. Para quem já conhece os pregos madeirenses, estes fazem-lhe jus. Os molhos que acompanham as batatas devem ser experimentados. Os sumos naturais são um bom acompanhamento a estas iguarias, afinal são frescos e saudáveis.

TC n°11: MANGER// *Prego da Peixaria* – une ambiance familiale pour des inconnus//

Le *Prego da Peixaria* s'insère dans une ambiance décontractée, où des personnes se rassemblent et partagent une table, même ne se connaissant pas. Il se situe auprès du Jardin Botanique, dans le *Príncipe Real*. Il s'agit d'un lieu rustique, contemporain, urbain et sans prétentions. Un joli graffiti qui est illuminé par un puits de lumière nous saute aux yeux. La cour intérieure est une excellente option pour déjeuner, si vous trouvez une table de libre.

Vous pourrez choisir votre déjeuner ou dîner sur la carte. Elle propose de nombreux plats, par exemple les *pregos* (sandwichs) de poisson et de viande, les hamburgers originaux au saumon, à la seiche, aux crevettes, à la morue et même l'hamburger végétarien. Il est possible de voir ce que vous allez manger à travers la baie vitrée. Certains plats rendent hommage aux saveurs des îles de la Madère et des Açores, en mettant en évidence le pain de différentes provenances. Ici, nous pouvons voir et savoir exactement ce que nous allons manger.

Nous avons dégusté et nous recommandons le *prego* (sandwich) de l'île et l'hamburger aux crevettes. Si vous avez déjà mangé les *pregos* (sandwichs) de l'île de la Madère, vous ne serez pas déçus. Vous devez absolument goûter les sauces qui sont servies avec les pommes de terre. Les jus de fruits naturels accompagnent parfaitement ces spécialités. Après tout, ils sont frais et sains.

TP nº12: COMER//Hamburgueria do Bairro – Hambúrgueres para todos//

Já existem várias pela cidade, mas fomos visitar a do Príncipe Real. Num espaço pequeno e acolhedor servem-se hambúrgueres para todos os gostos e feitios. Destacamos o original toque da ilha da Madeira – poderá optar por um hambúrguer em pão do caco e continuar dentro do tema, bebendo uma tradicional Brisa.

Aqui há hambúrgueres vegetarianos, de carne de vaca e de frango. Na realidade, poderá escolher o seu hambúrguer por nomes como: Xoné, Vegeta Portobello, Ba-Bá-Lu, Ali Babá, T3, T2, T1, Piu-Piu, Piri-Piri, Picanha, Camone, Caco, Do Bairro, Alfacinha.

O conceito é de sucesso, e prova que quem gosta de hambúrgueres prefere-os num tom mais tradicional, neste caso com 160 gramas da melhor carne de vaca, acompanhados de ingredientes como: piri-piri, agrião, cebola caramelizada, bacon, queijo, ovo ou até mesmo tofu.

As batatas que fazem companhia ao hambúrguer podem ser as tradicionais, caseiras, cortadas à mão, ou batata-doce, sempre como opção.

Se desejar, também poderá encomendar e levar para casa, aqui não se perde tempo, afinal se é bom, é-o em qualquer local.

TC n°12: MANGER//Hamburgueria do Bairro – Des hamburgers pour tout le monde//

Il en existe plusieurs dans la ville mais nous avons visité celle qui se situe dans le *Príncipe Real*. Des hamburgers sont servis dans ce lieu petit et accueillant. Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies ! Nous mettons en évidence celui de l'île de Madère – vous pourrez choisir un hamburger dans du pain traditionnel de l'île - le *pão do caco* et boire une boisson typique - la *Brisa*.

Il y a des hamburgers à la viande de bœuf, au poulet, ainsi que des végétariens. De plus, il suffira d'indiquer le nom de l'hamburger que vous voudrez : *Xoné, Vegeta Portobello, Ba-Bá-Lu, Ali Babá, T3, T2, T1, Piu-Piu, Piri-Piri, Picanha, Camone, Caco, Do Bairro, Alfacinha*.

Ce concept est une réussite et il démontre que les personnes qui apprécient les hamburgers, les préfèrent quand ils sont plus traditionnels, dans ce cas 160 grammes de la meilleure viande de bœuf, accompagnées d'ingrédients tels que : du piment, du cresson, des oignons caramélisés, du lard fumé, du fromage, des œufs et même du tofu.

Les hamburgers sont accompagnés de pommes de terre qui peuvent être : traditionnelles, faites maison, coupées à la main ou bien vous pouvez choisir des patates douces.

Ici on ne perd pas de temps ! Si vous le souhaitez, il est possible de commander un plat et de le déguster chez vous, puisque après tout, s'il est bon, il l'est n'importe où.

TP nº13: COMPRAR//A Vida Portuguesa – comprar português//

Quer comprar as coisas mais giras que se fazem há anos em Portugal? A Vida Portuguesa foi concebida para si! Tudo o que for português, com história, bem feito e com qualidade, encontrará nesta antiga mercearia. Mas esta não é uma mercearia normal, é um local onde pode recordar a sua infância, reviver o passado e contemplar o futuro do que ainda se faz bem em Portugal – e poderá ver que afinal há mesmo muita coisa. É difícil enunciar tudo o que pode encontrar neste espaço, situado no Chiado, e que deu vida ao conceito de “feito em Portugal é bom”.

Catarina Portas, mentora do projeto, devolveu a Portugal o seu orgulho, que deu vida à sua visão neste espaço. Encontrará desde as loiças de Bordalo Pinheiro, à pasta de dentes Couto, os Lápis Viarco, o limpa metais Coração, os sabonetes da Ach Brito, os doces regionais mais exclusivos, o livro da 3ª classe, os ténis Sancho e a Lona, entre muitas outras marcas, que marcaram, e agora, graças a este espaço, continuam a marcar a vida portuguesa.

O entrar e sair de visitantes e fãs desta loja, do seu conceito e produtos, são inúmeros, bem como os turistas que desejam levar consigo um pouco do genuíno Portugal. Se não conhece, tem de conhecer, e acredite que é impossível sair daqui de mãos vazias, pois há sempre um detalhe português que vai apelar ao seu coração e à sua memória, e que vai querer ter consigo para sempre.

TC n°13: ACHETER//A Vida Portuguesa – acheter portugais//

Vous voulez acheter les plus belles choses faites au Portugal depuis des années ? Alors, la *Vida Portuguesa* a été conçue pour vous ! Vous trouverez dans cette ancienne épicerie tout ce qui est portugais, qui a une histoire, qui est bien fait et qui est de qualité. Mais il ne s'agit pas d'une épicerie normale, il s'agit d'un lieu où vous pouvez vous souvenir de votre enfance, revivre le passé et contempler le futur de tout ce qui se fait de bien au Portugal – et vous pourrez constater qu'en fin de compte il y a vraiment beaucoup de choses. Il est difficile d'indiquer tout ce que vous pouvez trouver dans cette épicerie, située au *Chiado* et qui a donné naissance au concept “ce qui est fait au Portugal est de bonne qualité”.

La directrice du projet Catarina Portas s'est inspirée du Portugal pour créer cette épicerie, tout en lui rendant hommage. Vous y trouverez la vaisselle *Bordalo Pinheiro*, le dentifrice *Couto*, les crayons *Viarco*, le produit de nettoyage pour métaux *Coração*, les savons *Ach Brito*, la plus exclusive confiserie régionale, le livre du CE2, les baskets *Sancho* et *Lona*, parmi tant d'autres marques. Elles ont marqué et continuent à marquer la vie portugaise grâce à cette épicerie.

Les visiteurs qui rentrent et qui sortent et les fans de cette boutique, de son concept et de ses produits sont nombreux, ainsi que les touristes qui souhaitent emporter avec eux un peu de l'authentique Portugal. Si vous ne la connaissait pas encore, vous devez la connaître et croyez-nous, il est impossible de sortir les mains vides parce qu'il y a toujours un détail portugais qui va raviver votre mémoire et votre cœur et que vous voudrez garder avec vous pour toujours.

TP nº14: COMPRAR//Livraria Ler Devagar – ler com tempo//

Ler ainda é um estado de espírito, e este local reflete esse estado na perfeição – parece mesmo que a imaginação passou por aqui. Este espaço tem uma história de mudanças e desde sempre, uma vida difícil: desde a sua origem no Bairro Alto percorre arduamente espaços até finalmente ser acolhido num dos locais mais cool da cidade, o LX Factory.

Um antigo espaço de impressão deu vida a uma livraria onde o objetivo é dar a quem gosta de ler, tudo que é pedido. Mas este espaço não é apenas uma livraria, aqui pode assistir a concertos, exposições e eventos. A Ler Devagar foi considerada uma das 10 livrarias mais belas do mundo, foi divulgada no NY Times e em diversas publicações de grande prestígio, um pouco por todo o mundo.

Este local é um espaço amplo, unido por uma enorme escadaria e preenchido com antigas máquinas de impressão, tem 2 bares, esculturas como a famosa bicicleta voadora, e milhares de livros distribuídos por todas as paredes e espaços. Aqui pode beber um café, ler um livro, estar com amigos, provar o sabor das palavras, e até quem sabe, inspirar-se pelo ambiente e tornar-se um das centenas de sócios que contribuem para este espaço.

TC n°14: ACHETER // Livraria Ler Devagar – lire calmement //

Ce lieu reflète parfaitement que la lecture continue à être un état d'esprit – on dirait vraiment que l'imagination est passée par ici. Cette librairie a été déplacée plusieurs fois et depuis toujours, elle a eu une vie difficile : elle a été créée dans le *Bairro Alto*, puis elle s'est située dans plusieurs autres endroits jusqu'à que finalement elle soit accueillie dans un des lieux les plus agréables de la ville, le *LX Factory*.

Elle est située dans une ancienne imprimerie et son objectif est de donner à ceux qui aiment lire, tout ce qu'ils veulent. Cependant, il ne s'agit pas seulement d'une librairie, vous pouvez assister à des concerts, des expositions et des événements. La *Ler Devagar* a été considérée l'une des 10 plus belles librairies du monde. Elle est apparue dans le *NY Times* et dans plusieurs publications de grand prestige, un peu partout dans le monde.

Ce lieu est ample et les étages sont unis par un énorme escalier. Il possède encore d'anciennes machines d'imprimerie. La librairie possède 2 bars, des sculptures, par exemple la fameuse bicyclette volante et des milliards de livres, distribués le long de tous les murs et de toutes les pièces. Ici, vous pouvez boire un café, lire un livre, être avec des amis, goûter la saveur des mots et même qui sait, être inspiré par l'ambiance et devenir un membre, parmi plusieurs centaines qui contribuent pour cette librairie.

TP nº15: COMPRAR//Yoyo objects – o regresso do grande design português//

A Yoyo objects é um conceito português único. Aqui poderá encontrar maioritariamente peças de designers portugueses, como mobiliário, objetos de decoração e iluminação, especificamente da segunda metade do século XX, época em que o design português teve um apogeu.

Ricardo Paulino, Rui Penedo e Vítor Paulino fazem questão de realçar que aqui encontrará o que de melhor se tem feito em Portugal em termos de design, sendo sempre pertinente referir que não são comercializadas réplicas.

Objetos de designers como José Espinho, Daciano da Costa, Sena da Silva, Eduardo Brito, Gastão Machado e marcas como Móveis Olaio, Movélia, Móveis Sousa Braga, Metalúrgica da Longra, Altamira, Interforma, entre outras, têm hoje uma segunda vida nesta loja: são restaurados e colocados à venda, especialmente para quem pretender ter em sua casa um objeto único que dê um toque de individualismo à sua decoração. Visitamos não apenas a loja, mas também o armazém, repleto de tesouros angariados pelo designer Rui Penedo ao longo dos anos, e à espera da sua oportunidade para serem restaurados e acolhidos por quem os desejar como parte da sua vida.

TC n°15: ACHETER// Yoyo objects – le retour du grand design portugais//

La *Yoyo objects* est un concept portugais unique. Ici, vous trouverez majoritairement des objets de plusieurs designers portugais, par exemple des meubles, des objets de décoration et d'éclairage, spécifiquement de la seconde moitié du XX^{ème} siècle. Il s'agit de l'époque de l'apogée du design portugais.

Ricardo Paulino, Rui Penedo et Vítor Paulino tiennent à mettre en évidence le fait qu'ici vous trouverez ce qui se fait de mieux au Portugal, en matière de design. Il est important de mentionner que dans cette boutique les répliques ne sont pas vendues.

Les objets des designers tels que José Espinho, Daciano da Costa, Sena da Silva, Eduardo Brito, Gastão Machado et des marques telles que *Móveis Olaio*, *Movélia*, *Móveis Sousa Braga*, *Metalúrgica da Longra*, *Altamira*, *Interforma*, entre autres ont aujourd'hui une seconde vie dans cette boutique : ils sont restaurés et mis en vente, spécialement pour qui souhaite avoir dans sa maison un objet unique qui apportera une touche d'individualisme à la décoration. Nous avons visité la boutique mais aussi l'entrepôt. Il contient de nombreux trésors, collectés par le designer Rui Penedo, au fil des années. Ils attendent leur opportunité pour être restaurés et accueillis par qui souhaite qu'ils fassent partie de leur vie.

TP nº16: COMPRAR//Embaixada – O centro da moda alternativa//

Em pleno Príncipe Real, o palacete Ribeiro da Cunha, abriu portas a uma série de lojas conceptuais que apresentam marcas e produtos menos comuns especialmente nas grandes superfícies comerciais.

Lojas como Organii Bebê; O-da-Joana; Linkstore; Loja 4; Artes&Etc.; DOT; Amélie au Théâtre; Restaurante Le Jardin; Restaurante O Atalho; Urze; Temporary Brand; Organii Cosmética & Lounge; Boa Safra; De.Coração; It's About Passion; Shoes Closet; Art Embassy, todos fazem parte deste espaço.

2 andares de portas abertas para todos os que desejarem encontrar uma peça menos comum, ou até mais exclusiva.

TC n°16: ACHETER// *Embaixada* – Le centre de la mode alternative//

Le palais *Ribeiro da Cunha* est situé en plein cœur du *Príncipe Real* et il a ouvert ses portes à plusieurs boutiques conceptuelles qui contiennent des marques et des produits moins communs, surtout dans les grandes surfaces commerciales.

Des boutiques telles qu'*Organii Bebé; O-da-Joana; Linkstore; Loja 4; Artes&Etc.; DOT; Amélie au Théâtre; Restaurante Le Jardin; Restaurante O Atalho; Urze; Temporary Brand; Organii Cosmética & Lounge; Boa Safra; De.Coração; It's About Passion; Shoes Closet; Art Embassy* font partie de ce palais.

Il possède 2 étages, ouverts à tous ceux qui souhaitent trouver un objet moins commun, ou bien plus exclusif.

TP nº17: COMPRAR//Retrosshop – Para quem procura originalidade no passado//

No coração do Lx Factory pode descobrir objetos e mobiliário retro. Por aqui passam inúmeros itens, e nunca existe nada que possa ser garantidamente encontrado.

Pedro Mouzinho percorre inúmeros quilómetros à procura de peças, mobiliário icónico e original para este espaço. A única coisa que se garante que aqui encontrará são objetos retro bem peculiares.

Alguns exemplos do que aqui pode descobrir são coisas como: antigas peças de carrosséis clássicos, acessórios da mítica companhia de aviação PanAm, placas dos CTT oriundas das antigas mercearias de bairro, cadeiras e até quadros provenientes das velhas escolas encerradas, módulos de organização de ficheiros pertencentes a fábricas que fecharam, cadeiras de design da velha guarda e até uma bomba de gasolina da Route 66!

E isto são apenas alguns exemplos! A Retrosshop merece a sua visita para descobrir aquilo que, na sua casa ou local de trabalho, dará ao espaço um toque exclusivo e original.

TC n°17: ACHETER// *Retroshop* – Pour les personnes qui cherchent de l'originalité dans le passé//

Il est possible de trouver des objets et des meubles de style rétro, au cœur du *LX Factory*. La *Retroshop* possède de nombreux objets mais il n'est pas garanti que vous trouviez celui que vous voulez.

Pedro Mouzinho fait de nombreux kilomètres pour trouver des meubles et des objets emblématiques et originaux. Cependant, une chose est garantie : vous trouverez des objets de style rétro très particuliers.

Vous trouvez des objets tels que : d'anciennes pièces de carrousels classiques, des accessoires de la mythique compagnie d'aviation *PanAm*, des enseignes de bureaux de poste portugais, provenant d'anciennes épiceries de quartier, des chaises et même des tableaux provenant de vieilles écoles fermées, des classeurs qui appartenaient à des usines qui ont fermé leurs portes, des chaises au design de la vieille école et même une pompe à essence de la Route 66 !

Il s'agit seulement de quelques exemples ! La *Retroshop* vaut la peine d'être visitée, puisque vous trouverez des objets qui apporteront à votre maison ou à votre lieu de travail une touche de singularité et d'originalité.

TP nº18: COMPRAR//Em nome da Rosa – muito mais que flores//

Em Lisboa há muitas flores, mas no Príncipe Real há ainda mais. Neste espaço leva-se a sério a arte floral. Encontrará sempre um palco florido entre as suas portas, sempre à espera de quem quer fazer outra pessoa feliz com a oferta de flores, dar cor à sua casa ou a um espaço comercial. Daqui saem flores para decorar diversas lojas em Lisboa, para a casa de quem as aprecia, para diversos casamentos e noivas, para embaixadas e muitos outros locais.

As flores são sazonais e as montras criadas por Maurício, florista deste local, também. Sempre que a época muda, as portas abrem-se em nome das flores e há uma nova decoração nesta zona de Lisboa.

Ao passar no Príncipe Real, dê uma vista de olhos ao número 22 - é sempre uma boa altura para admirar flores!

TC n°18: ACHETER// *Em nome da Rosa* – bien plus que des fleurs//

Il y a beaucoup de fleurs à Lisbonne mais au *Príncipe Real* il y en a d'avantage, puisque l'art floral y est pris très au sérieux. Derrière la porte d'entrée, il y a toujours un comptoir fleuri pour accueillir les personnes qui veulent faire plaisir en offrant des fleurs ou bien qui veulent apporter de la couleur à leur maison ou à un espace commercial.

Des fleurs sont vendues pour décorer plusieurs boutiques de Lisbonne, la maison de qui les apprécient, des mariages et des mariées, des ambassades et beaucoup d'autres lieux.

Les fleurs sont de saison et la vitrine est décorée par Mauricio qui est l'un des fleuristes. À chaque époque de l'année, les portes s'ouvrent au nom des fleurs et il y a toujours une nouvelle décoration. Jetez un coup d'œil au numéro 22, lorsque vous passez par le *Príncipe Real* - Tous les moments sont idéals pour admirer des fleurs !

TP nº19: COMPRAR//Loja das Conservas – A representar Portugal de Norte a Sul//

De Norte a Sul de Portugal, incluindo as ilhas, a Loja das Conservas leva-nos numa viagem deliciosamente colorida. Este espaço mostra que as conservas de peixe são Cool, e é visível que a procura faz jus à oferta. Aqui poderá escolher entre mais de 300 conservas de peixe. Há para todos os gostos e para todos os preços.

A conserva mais disponível é a de sardinha, bem como as suas afamadas ovas, tendo ambas levado Portugal a longas distâncias, sendo apreciadas pelos 4 cantos do mundo. Para além da famosa sardinha, pode encontrar atum, enguia, chaputa, cavala e carapau. As marcas de conservas aqui representadas de norte a sul, incluindo as ilhas, são: Belamar, Briosa, Cofisa, Comur, Conserveira do Sul, ESIP, La Gondola, Luças, Marina, Pinhais, Portugal Norte, Poveira, Ramirez, Freitas Mar e Vianapesca.

A história destas fábricas e marcas de conservas está disposta harmoniosamente ao longo das paredes da loja, sendo que poderá conhecer as origens e evolução dos produtos referentes, todos eles muito bem apresentados.

Por aqui passam diariamente pessoas de todo o mundo, dando destaque aos visitantes oriundos do Japão, isto porque as conservas portuguesas são muito aclamadas, existindo também uma forte ligação a uma indústria comum aos dois países.

Este é um espaço a visitar, e deixamos o alerta: é impossível sair daqui sem pelo menos uma conserva!

TC n°19: ACHETER//Loja das Conservas – Elle représente le Portugal du Nord au Sud//

La *Loja das Conservas* nous fait voyager du Nord au Sud du Portugal, sans oublier les îles. Ce voyage est délicieusement coloré. Cette boutique est la preuve que les boîtes de conserve de poissons sont cool et il est évident que la recherche correspond à l'offre. Ici, vous pourrez choisir parmi plus de 300 boîtes de conserve de poisson. Il y en a pour tous les goûts et pour tous les prix.

La conserve de sardines et la conserve d'œufs de sardines existent en plus grande quantité. Elles ont emmené le Portugal au-delà de ses frontières, puisqu'elles sont appréciées aux 4 coins du monde. En plus des fameuses sardines en conserve, vous trouverez le thon, l'anguille, la grande castagnole, le maquereau et le chinchard en conserve.

Les marques de conserves qui représentent le Portugal du Nord au Sud, ainsi que ses îles sont : *Belamar, Briososa, Cofisa, Comur, Conserveira do Sul, ESIP, La Gondola, Luças, Marina, Pinhais, Portugal Norte, Poveira, Ramirez, Freitas Mar* et *Vianapesca*.

Nous pouvons lire l'histoire de ces usines et marques de conserve sur les murs de cette boutique. Vous pourrez alors connaître l'origine et l'évolution des différents produits, sachant qu'ils sont tous très bien présentés.

Des personnes du monde entier passent par ici chaque jour, en mettant en évidence les visiteurs provenant du Japon parce que les boîtes de conserve portugaises y sont très appréciées. Il existe un lien très fort entre ces deux pays puisqu'ils ont cette industrie en commun.

Il s'agit d'un endroit à visiter, cela dit, nous vous alertons qu'il est impossible de sortir d'ici sans au moins une boîte de conserve !

TP nº20: COMPRAR//Mercearia Criativa – Da terra para a cidade//

Este espaço nasceu com o objetivo de criar uma mercearia portuguesa recheada de produtos oriundos de pequenos produtores, preferencialmente biológicos, como pão, queijos, enchidos, doces, vinhos, fruta biológica, gelados, chás, compotas, etc. Aqui há um trabalho de investigação e de prova, e apenas o que se gosta é que é disponibilizado. Pode ter a certeza que na variedade irá sobressair e ser selecionado o melhor, até porque desta forma é muito mais fácil falar sobre um produto ao cliente.

Associado a este critério, a mercearia também serve em forma de petiscos os produtos que estão à venda. Qualquer pessoa poderá recriar em casa estes petiscos, adquirindo os produtos que deram origem ao petisco de que gostou.

Por exemplo, o petisco pão alentejano com conserva portuguesa, poderá ser recriado em casa, pois aqui vendem-se quer o pão alentejano, quer a conserva de peixe.

Aqui também existe uma marca própria que advém de receitas de família recriadas com alguns dos fornecedores – são os produtos Mercearia Criativa.

Aconselha-se o prego em bolo de caco da Madeira ou o hambúrguer em bolo lêvedo dos Açores com agrião biológico, tudo acompanhado com batata frita biológica do oeste. A muxama de atum, uma espécie de presunto de atum, também é uma das recomendações.

Existem também as ostras, abertas, servidas na hora. Aos sábados e durante os restantes dias da semana, basta reservar se desejar desfrutar do espaço que prevê reuniões de degustação. Em alternativa, é só aparecer e desfrutar.

TC n°20: ACHETER // Mercearia Criativa – De la terre vers la ville //

Cette épicerie portugaise a été créée avec l'objectif de proposer des produits, de préférence biologiques, provenant de petits producteurs. On y trouve du pain, des fromages, de la charcuterie, des pâtisseries, des vins, des fruits biologiques, des glaces, des thés, des compotes, etc. Ici, il y a un travail de recherche et de dégustation, sachant que seulement les produits les plus appréciés sont commercialisés. Vous pouvez être sûr que seuls les meilleurs produits sont mis en évidence et choisis, parmi la grande variété existante. De cette manière, il est beaucoup plus facile de parler sur les produits aux clients.

De plus, l'épicerie dispose d'amuse-bouches, faits avec les produits disponibles. Toute personne pourra confectionner ces amuse-bouches chez soi. Il suffit, pour cela, d'acheter les produits nécessaires pour faire l'amuse-bouche que vous avez apprécié.

Par exemple, l'amuse-bouche "pain de l'*Alentejo* avec une conserve portugaise" pourra être confectionné à la maison, puisque nous trouvons dans cette épicerie le pain de l'*Alentejo* et la conserve de poisson.

Les propriétaires ont utilisé des recettes de famille, revisitées avec certains des fournisseurs, pour créer leur propre marque – il s'agit des produits *Mercearia Criativa*.

Nous recommandons le *prego em bolo de caco* (steak dans du pain de l'île de Madère) ou l'*hambúrguer em bolo lêvedo* (hamburger dans du pain de l'île des Açores) avec du cresson biologique. Ils sont accompagnés de frites biologiques de l'Ouest. Le thon fumé fait aussi partie des recommandations.

Il y a aussi des huîtres ouvertes qui sont servies sur le moment. Il est possible de réserver, du lundi au samedi, si vous souhaitez profiter des séances de dégustation. Sinon, il suffit de venir et de profiter.

TP nº21: COMPRAR//Fashion Clinic Mulher e Homem – As marcas na cidade//

Se é uma, ou um, shopaholic cosmopolita, tem obrigatoriamente de fazer uma visita à Fashion Clinic, pois a probabilidade de conseguir sair daqui com qualquer coisa - é muito grande.

Marcas como Stella McCartney, Louboutin, Kenzo, Gucci, Jimmy Choo, Donna Karan, Givenchy, Prada, Mulberry, Missoni, Isabel Marant, entre outras, são o recheio do espaço Fashion Clinic de mulher. À entrada deste espaço encontrará uma montra de sapatos e carteiras, aos quais certamente não conseguirá resistir. Para além destas marcas, poderá encontrar peças para todo um lifestyle cosmopolita, como livros, CD's e fragrâncias exclusivas como Tom Ford, ou velas e aromatizadores da Diptyque.

Para o Homem, há marcas de roupa e acessórios como Paul Smith, Ralph Lauren, Dolce & Gabbana, Kenzo, Etro, DSQUARED... entre muitas outras.

Ambas as lojas estão localizadas na Avenida da Liberdade, embora a de senhora esteja contida no Tivoli Fórum.

Se pretende dar vida nova ao seu roupeiro, ou comprar uma peça de marca mais exclusiva, não se esqueça de dar uma vista de olhos às novidades que por aqui estão sempre a surgir.

TC n°21: ACHETER// Fashion Clinic Femme et Homme – Les marques dans la ville//

Si vous êtes un(e) accro cosmopolite du shopping, vous devez obligatoirement vous rendre à la *Fashion Clinic*, puisqu'il y a une forte probabilité que vous sortiez d'ici avec au moins un article.

La boutique *Fashion Clinic* pour femme possède des marques telles que *Stella McCartney, Louboutin, Kenzo, Gucci, Jimmy Choo, Donna Karan, Givenchy, Prada, Mulberry, Missoni, Isabel Marant*, entre autres. Vous trouverez à l'entrée de cette boutique, une vitrine qui exhibe des chaussures et des sacs à mains, auxquels vous n'arriverez pas à résister. En plus de ces marques, vous trouverez des objets qui permettent d'avoir un style de vie cosmopolite, tels que des livres, des CD's et des fragrances exclusives, comme *Tom Ford* ou des bougies et des diffuseurs de la *Diptyque*.

En ce qui concerne la boutique pour homme, elle contient des marques de vêtements et d'accessoires telles que *Paul Smith, Ralph Lauren, Dolce & Gabbana, Kenzo, Etro, DSQUARED...* parmi beaucoup d'autres.

Les deux boutiques se situent dans l'*Avenida da Liberdade*, sachant que celle pour femme se trouve plus précisément dans le *Tivoli Fórum*.

Si vous souhaitez donner une nouvelle vie à votre placard ou acheter un article d'une marque plus exclusive, n'oubliez pas de jeter un coup d'œil aux nouveautés qui apparaissent sans cesse.

TP nº22: COMPRAR//Luís Onofre//

Um dos grandes designers de sapatos e acessórios de luxo em Portugal, abriu a primeira flagship store no local mais perfeito do mundo: a Avenida da Liberdade (Hotel Turim). Uma loja criada pelo arquiteto Mário Sequeira, que idealizou o espaço de forma a obter a valorização dos sapatos de Luís Onofre.

Em cada coleção de sapatos, Luís Onofre dá vida a 300 pares, desenhados pelo próprio.

A elegância da loja em tons neutros dá vida às criações que se destacam. Nomes como Paris Hilton, Letizia Ortiz, Naomi Watts, Nelly Furtado e até Michelle Obama deram fama às suas criações. A loja de 70m² dividida em 2 andares está à espera de mulheres que sintam que têm o mundo a seus pés! Porque espera?

TC n°22: ACHETER//Luís Onofre//

L'un des plus grands créateurs portugais de chaussures et d'accessoires de luxe a ouvert sa première boutique dont la localisation est la plus parfaite au monde : l'*Avenida da Liberdade* (Hôtel *Turim*). Cette boutique a été créée par l'architecte Mário Sequeira qui l'a conçue de manière à mettre en valeur les chaussures de Luís Onofre.

Chaque collection de Luís Onofre possède 300 paires de chaussures, créées par lui-même.

L'élégance des tons neutres de la boutique exhibe les principales créations. Paris Hilton, Letizia Ortiz, Naomi Watts, Nelly Furtado et même Michelle Obama, entre autres, ont forgé la réputation de ses créations. La boutique de 70m² sur 2 étages souhaite accueillir les femmes qui ont le monde à leurs pieds ! Pourquoi attendre ?

TP nº23: COMPRAR//Luvária Ulisses – a última luvaria de Portugal//

Sabia que a Luvaria Ulisses está de certa forma ligada à criação da zona mais in de Lisboa, o Chiado? Tudo começou em 1923 quando o vereador da Câmara Municipal de Lisboa, Joaquim Rodrigues Simões ficou com a conceção da Muralha do Carmo transformando-a numa zona comercial.

Construíram-se então espaços preparados para serem lojas, exceto o da Luvaria que apenas tem 4 m². Mas esta dimensão reduzida tem uma explicação. Na altura o vereador Joaquim reservou aquele edifício para ser o seu escritório sendo o espaço da Luvaria a entrada do escritório. Entretanto, em 1925, o Chiado era uma zona conceituada, frequentada pela alta sociedade. E portanto o vereador Joaquim achava um desperdício ter aquela porta fechada. Começou a pensar em que artigo poderia vender num espaço reduzido e chegou às luvas, um artigo em voga naquela época.

E assim nasceu a Luvaria Ulisses, de nome inspirado na mitologia grega, que continua até aos dias de hoje, agora pelas mãos de Carlos Carvalho.

De fabrico próprio, estas luvas são únicas e de uma qualidade exímia. Para preservar a sua qualidade e marca, o processo de criação continua exatamente igual ao do começo. Aqui encontra vários modelos de luvas e cores. Existem 7 tamanhos com pequenas diferenças entre eles, mas a diferença suficiente para a luva ficar perfeita. Saiba que se comprar umas luvas aqui, os arranjos são gratuitos e ilimitados no tempo. Não precisa de trazer talão, pois as luvas da Luvaria Ulisses são inconfundíveis. Um artigo que nunca sai de moda e fica sempre elegante nas mãos de qualquer pessoa. Este espaço apresenta uma decoração a condizer, que apesar de ser dos anos 20, ainda hoje é única.

Este, mais do que um espaço para comprar luvas é um espaço de visita obrigatória, pois é um dos poucos exemplos de uma loja tradicional ao estilo dos anos 20. E também por ser a única luvaria de Portugal e umas das poucas da Europa. Desafio: faça uma visita e calce umas destas belas luvas - certamente não resistirá a levá-las consigo.

TC n°23: ACHETER // Luvaria Ulisses – la dernière boutique de gants du Portugal //

Saviez-vous que la *Luvaria Ulisses* est liée d'une certaine manière à la création de la zone la plus branchée de Lisbonne : le *Chiado* ? Tout a commencé en 1923, lorsque la Muraille du *Carmo* a été concédée au conseiller municipal de Lisbonne, nommé Joaquim Rodrigues Simões. Il l'a transformée en une zone commerciale.

Des boutiques ont alors été construites. Cependant, la *Luvaria Ulisses* n'était pas destinée en à être une car elle possède seulement 4 m². À l'époque, le conseiller municipal avait réservé ce bâtiment pour y installer son bureau, sachant que l'endroit où se situe la boutique des gants serait l'entrée de son bureau. Entre temps, en 1925, le *Chiado* était déjà un lieu prestigieux et fréquenté par la haute société. Le conseiller municipal trouvait alors qu'il était dommage de maintenir cette porte fermée. Par conséquent, il a cherché un article qu'il pourrait vendre dans un espace aussi réduit. C'est alors que l'idée de vendre des gants a surgit, car ils étaient très à la mode à l'époque. Après cela, la *Luvaria Ulisses* dont le nom a été inspiré par la mythologie grecque a vu le jour. Actuellement, elle existe encore et le propriétaire est Carlos Carvalho.

Les gants sont uniques et d'excellente qualité. Ils sont faits spécialement pour cette boutique. Le procédé de création est le même depuis toujours pour permettre de maintenir leur qualité et leur prestige. Ici, vous trouverez plusieurs modèles de gants de différentes couleurs. Il existe 7 tailles qui se différencient de peu. Cependant, cette différence est suffisante pour que les gants puissent s'ajuster parfaitement à votre main. Sachez que si vous achetez une paire de gants dans cette boutique, les retouches sont gratuites et illimitées dans le temps. Il n'est pas nécessaire d'emporter le ticket de caisse puisque les gants de la *Luvaria Ulisses* sont uniques. Il s'agit d'un article qui est toujours à la mode et qui apporte de l'élégance à vos mains. La décoration de ce lieu est en harmonie avec le concept et elle continue à être unique, même datant des années 20. Il s'agit non seulement d'une boutique de gants mais aussi d'un lieu à ne pas manquer car elle est l'une des rares boutiques traditionnelles, au charme des années 20. Elle est aussi la seule boutique de gants du Portugal et l'une des rares de l'Europe. Défi : visitez cette boutique et essayez une paire de ces beaux gants - vous n'allez surement pas résister à l'emporter avec vous.

TP nº24: COMPRAR//Mona – ideias à venda//

As ideias podem comprar-se, e aqui vendem-se muitas.

A Mona apresenta conceitos originais que têm por base objetos comuns. A ideia surgiu quando os seus proprietários, Patrícia Pedro e Nuno Cardoso, visitavam lojas de museus, e ponderaram abrir um espaço com este tipo de conceito, uma loja de museu, sem ser num museu. Por exemplo, aqui pode encontrar um despertador que foge de si, uma piaçaba que serve como porta canetas ou um balde que serve de candeeiro. Uma espécie de design ready-made, mas com funcionalidade.

Grande parte destes objetos está exposta numa estante totalmente em cartão, criada pelos Moca, e em formato de candeeiro, uma ideia central e também muito criativa.

Este espaço também funciona como galeria de arte, e como local de divulgação de jovens artistas, que desta forma ganham uma nova oportunidade para expor os seus trabalhos.

TC n°24: ACHETER// *Mona* – des idées à vendre//

Les idées peuvent être achetées et ici, il y en a beaucoup à vendre.

La *Mona* propose des concepts originaux qui ont pour base des objets communs. Les propriétaires de cette boutique Patrícia Pedro et Nuno Cardoso ont eu cette idée, après avoir visité des boutiques de musées. Ils ont alors envisagé d'ouvrir une boutique de musée mais sans être située dans un musée. Par exemple, vous trouverez un réveil qui vous fuit, une brosse de toilette devenue un porte-crayons ou encore un sceau qui sert de lampe de chevet. Il s'agit d'objets qui ont une nouvelle utilité.

Une grande partie de ces objets se trouvent sur une étagère complètement faite en carton et qui a la forme d'un lustre. Cette idée fondamentale et très innovante a été créée par les *Moca*.

La *Mona* est également une galerie d'art et elle accueille de jeunes artistes qui, de cette manière, ont une nouvelle opportunité pour exhiber leurs œuvres.

TP nº25: CONVIVER//Tease Rock and Roll Bakery – irreverentemente doce//

Se existe algo que nos arreia é não podermos comer mais vezes estes cupcakes! Para quem aprecia um bom cupcake, é aqui que deve vir, à Praça das Flores, no Príncipe Real.

As coberturas coloridas e originais são ociosamente doces, e a escolha de um cupcake torna-se numa verdadeira aventura: seja ele o tradicional red velvet ou o de baunilha, arriscando talvez num de chocolate, não importa – são todos perfeitos para se deleitar num momento exclusivamente dedicado a si.

Visite este espaço, sintá-se num local único, e sente-se num dos seus sofás coloridos a saborear um momento doce, acompanhado por um chá à sua escolha.

Não há que enganar, se vem a uma bakery, que por acaso tem um tema rock and roll, espere a irreverência de um clássico: um delicioso cupcake.

TC n°25: CÔTOYER// Tease Rock and Roll Bakery – impertinement sucré//

S'il y a une chose qui nous agace, c'est de ne pas pouvoir manger ces cupcakes plus souvent ! Si vous appréciez un bon cupcake, c'est ici que vous devez venir, à la *Praça das Flores*, dans le *Príncipe Real*.

Les nappages colorés et originaux sont follement sucrés et choisir un seul cupcake devient une véritable aventure : que ce soit le traditionnel *red velvet* ou celui à la vanille, ou pourquoi pas un au chocolat, peu importe – ils sont tous parfaits pour se réjouir lors d'un moment qui vous est exclusivement dédié.

Visitez et profitez de ce lieu unique. Asseyez-vous sur l'un des divans colorés pour savourer un moment sucré avec un thé de votre choix.

Vous ne risquez pas de vous tromper : si vous rentrez dans une *bakery*, dont le thème est le rock and roll, attendez-vous à l'impertinence d'un classique - un délicieux cupcake.

TP nº26: CONVIVER//Tartine – muito mais que pão//

A ou o Tartine, começou com a intenção de ser uma padaria, atualmente é isso e muito mais. Os almoços e outras refeições, pouco a pouco, foram-se tornando num sucesso, e agora muitas pessoas vêm a este local para provar o que se come aqui de bom: desde o pequeno-almoço, passando pelo almoço até ao lanche.

A variedade de pão é grande e dos bolos também. A grande mesa comunitária localizada na parte superior do espaço, está disposta ao estilo de uma cidade cosmopolita, sendo perfeita para todos se poderem sentar, quer se conheçam ou não, tornando um momento mais ou menos íntimo, de acordo com a preferência.

Outra característica a ter em mente quando se pensa no Tartine é que, para além das diversas sanduíches tartines – que deram nome ao espaço – é servido um brunch que inclui ovos Benedict, granola com iogurte biológico, doces, fiambre, queijo, manteiga, diversos pães e croissants.

TC n°26: CONVIVER//Tartine – beaucoup plus que du pain//

Au début, la ou le Tartine avait été créé pour être uniquement une boulangerie. Actuellement, il s'agit de cela et beaucoup plus. Peu à peu, les déjeuners et d'autres repas sont devenus un succès. Maintenant, de nombreuses personnes viennent ici pour goûter ce qu'il y a de meilleur, en partant du petit déjeuner, passant par le déjeuner et allant jusqu'au goûter.

Il y a une grande variété de pains et de gâteaux. La grande table communautaire est située sur la partie supérieure du Tartine et elle est disposée selon le style d'une ville cosmopolite. Elle est parfaite pour que toutes les personnes puissent s'y asseoir, se connaissant ou pas et que ce moment devienne plus ou moins intime, selon votre préférence.

Une autre caractéristique qu'il faut avoir en tête quand on pense au Tartine, c'est qu'au-delà des sandwichs tartines variées - qui ont donné origine au nom du lieu - un brunch qui contient des œufs Benedict, du muesli avec du yaourt biologique, des pâtisseries, du jambon, du fromage, du beurre, des pains variés et des croissants est aussi servi.

TP nº27: CONVIVER//PARK – Estacione e relaxe no 7º andar//

O estacionamento da Calçada do Combro é provavelmente o mais cool de Lisboa, não porque é gratuito, mas porque no último andar se encontra o PARK, um bar que oferece uma vista de 360º sobre Lisboa.

Depois de 7 lances de escadas e uma rampa, a mascote do PARK, um corço, dá-lhe as boas vindas a este jardim suspenso, o primeiro do género em Lisboa. Sente-se e desfrute da vista sobre a Ponte 25 de abril e as torres da Igreja de Santa Catarina, tudo acompanhado de uma bebida e, se estiver na hora, de um hambúrguer caseiro.

Aberto todos os dias das 13h às 02h, o PARK apresenta uma programação semanal recheada de música de vários estilos e cinema ao ar livre. Estacione, e passe por aqui.

TC n°27: CÔTOYER//PARK – Stationnez-vous et détendez-vous au 7ème étage//

Le parking de la *Calçada do Combro* est probablement le plus cool de Lisbonne, non seulement parce qu'il est gratuit, mais aussi parce qu'au dernier étage se trouve le *PARK*. Il s'agit d'un bar qui offre une vue de 360° sur Lisbonne.

Après 7 volées de marches et une rampe, la mascotte du *PARK*, un chevreuil, vous souhaite la bienvenue dans ce jardin suspendu qui est le premier dans le genre à Lisbonne. Asseyez-vous et profitez de la vue sur le Pont du 25 Avril et sur les tours de l'Église de *Santa Catarina*, accompagné d'une boisson et, si l'heure est idéale, d'un hamburger fait maison.

Le *PARK* est ouvert tous les jours de 13h à 02h et son programme hebdomadaire contient de la musique de plusieurs styles et un cinéma à l'air libre. Donc, stationnez-vous et passez par ici.

TP nº28: CONVIVER//Esplanada da Mata – A mãe natureza no coração de Lisboa//

Jorge Saúde aproveitou um mau momento em termos profissionais, a falta de emprego na sua área, Educação de Infância, para criar um excelente projeto – a Esplanada da Mata.

Em dezembro de 2011 visitou a Mata de Alvalade, oficialmente Parque José Gomes Ferreira, e apaixonou-se pelo patinho feio que era este parque, um parque vazio e frio. Decidiu então candidatar-se à concessão de um quiosque neste espaço e criou a Esplanada da Mata. Sem qualquer experiência na área da restauração, foi um processo de autoaprendizagem que deu bons frutos, como os sumos naturais, os refrescos e os chás, que são feitos com as ervas da horta da esplanada e, para comer, as tostas tamanho XL em pão alentejano.

Com uma decoração muito natural, que se enquadra com o local, repleta de troncos aproveitados de uma tempestade pelo próprio Jorge, este tornou-se num dos locais mais cool de Lisboa, um local perfeito para descontrair e relaxar no meio da natureza. Cheio de vegetação e habitado por várias espécies de aves, aqui sente-se que se está em contacto com a mãe natureza.

Se é jovem vai gostar deste local, reservado para conviver com os seus amigos. Se tem filhos, vai adorar estar a beber um copo no quiosque enquanto o seu filho brinca no parque mesmo ao lado. Se tem animais, também eles vão adorar este espaço. Portanto, não há desculpas para não visitar! A esplanada também tem o seu lado cultural: há sempre um DJ, concerto ou sessão de cinema a acontecer.

TC n°28: CÔTOYER// *Esplanada da Mata* – La mère nature au cœur de Lisbonne//

Jorge Saúde est passé par une phase difficile dans sa vie professionnelle. Il a alors profité de l'absence d'emploi dans son secteur qui est l'Éducation de la Petite Enfance pour créer un excellent projet nommé *Esplanada da Mata*.

En Décembre 2011, il a visité la *Mata de Alvalade*, officiellement nommé *Parque José Gomes Ferreira* et il est tombé amoureux de ce petit vilain canard : un parc vide et froid. Il a alors décidé de postuler pour pouvoir ouvrir un kiosque à cet endroit et il a créé l'*Esplanada da Mata*. Il n'avait aucune expérience dans la restauration, il est donc passé par un processus d'apprentissage qui a porté ses fruits. Il concocte des jus de fruits, des rafraîchissements et des thés qui sont faits avec des herbes du jardin de la terrasse et pour manger, des sandwichs grillés, faits avec de grandes tranches de pain de l'*Alentejo*.

Le parc possède une décoration très naturelle et qui s'insère parfaitement dans cet environnement. Il y a des troncs qui ont été récupérés par Jorge lui-même, après une tempête. Le parc est devenu l'un des lieux des plus cools de Lisbonne et un endroit parfait pour se détendre en pleine nature. Il possède beaucoup de végétation et plusieurs espèces d'oiseaux y vivent. Ici, vous sentez que vous êtes en contact avec la mère nature.

Si vous êtes jeune, vous allez aimer ce parc pour passer du temps avec vos amis. Si vous avez des enfants, vous allez adorer boire un verre au kiosque pendant que votre fils joue dans le parc juste à côté. Si vous avez des animaux, eux aussi vont l'aimer. Donc, il n'y a pas d'excuses pour ne pas le visiter !

La terrasse a aussi un côté culturel : il y a toujours un DJ, ou alors un concert ou une session de cinéma qui s'y déroule.

TP nº29: CONVIVER//Landeau Chocolate – o bolo de chocolate do céu//

Se uma fatia de bolo de chocolate caísse do céu, esta seria certamente uma forte candidata. Localizado primordialmente no espaço LX Factory, a Landeau oferece um pedaço de tentação, mas em formato de bolo de chocolate.

Para os dias de Inverno, acompanhado por um chá quentinho, este é o local e o sabor perfeito. Se estiver calor, uma fatia de bolo de chocolate acompanhada de um refresco, também é sempre bem-vinda. E ainda, se preferir saborear este delicioso bolo em sua casa, é fácil, basta fazer uma encomenda. Sofia Landeau deu o seu nome a esta criação, que hoje em dia já dá vida a 2 lojas, sendo que a segunda abriu no Chiado, na Rua das Flores. As lojas são distintas, mas o bolo de chocolate une-as lindamente. O NY Times classificou esta criação como "devilishly good", afinal esqueça o céu, pois parece que é o pecado que mora por aqui.

TC n°29: CÔTOYER//Landeau Chocolate – le gâteau au chocolat du ciel//

Si une part de gâteau au chocolat devait tomber du ciel, ce serait certainement celle-là. À l'origine, la *Landeau Chocolate* était seulement située dans le *LX Factory*. Elle offre un peu de tentation mais sous la forme d'un gâteau au chocolat.

Ici, toutes les saveurs sont parfaites. En hiver, il s'agit de l'endroit idéal pour boire un thé chaud. En été, une part de gâteau au chocolat, accompagnée par une boisson fraîche est toujours bienvenue. De plus, si vous préférez savourer ce délicieux gâteau chez vous, il suffit de passer une commande. Sofia Landeau a donné son nom à ce gâteau. Aujourd'hui elle possède 2 pâtisseries, sachant que la seconde se situe dans le *Chiado*, plus précisément dans la *Rua das Flores*. Les deux pâtisseries ne se ressemblent pas mais le gâteau au chocolat les unis parfaitement. Le *NY Times* a classé ce gâteau au chocolat comme étant "diaboliquement bon", donc oubliez le ciel, puisque, apparemment c'est le pêcheur qui habite ici.

TP nº30: CONVIVER//Résvés – A geladaria de autor em Campo de Ourique//

Desta vez não é “resvés Campo de Ourique”, como na época oitocentista em que a circunvalação que traçava os limites da cidade passava na Rua Maria Pia. Pelo contrário, é uma geladaria que está bem no centro do bairro, em frente ao Jardim da Parada. Este é certamente o espaço que faltava em Campo de Ourique – uma geladaria.

A jornalista Sofia Rego decidiu mudar de vida e apostou na sua grande paixão: os gelados. A ela juntou-se a amiga arquiteta Antónia Risques e assim surgiu a geladaria Résvés, uma típica loja de bairro, simpática e amorosa, que apresenta gelados deliciosos. Os gelados aqui vendidos não são uns quaisquer, são da Ice Gourmet, a marca de gelados de Bertílio Gomes, o chef do restaurante Chapitô.

Da nossa experiência é difícil dizer qual o melhor, destacamos os de fruta por terem um sabor extremamente fiel, mas também destacamos alguns sabores peculiares como o gelado de pistáchio, o de rosas, o de poejo e o de alfarroba.

Para além dos gelados, aqui também há crepes e bolos caseiros. A Résvés também possui um discreto e tranquilo espaço exterior e ainda um cantinho para as crianças, para que os pais possam desfrutar com tranquilidade do seu gelado. Visite e saboreie o momento!

TC n°30: CÔTOYER// Résvés – Un glacier d'auteur dans le Campo de Ourique//

L'expression *resvés Campo de Ourique* qui signifie "échappé belle" se rapporte aux années 80. Il s'agit de l'époque pendant laquelle le périphérique de Lisbonne passait par le quartier du *Campo de Ourique*, plus précisément dans la *Rua Maria Pia*. En 1755, ce quartier a échappé au tremblement de terre qui a détruit la ville de Lisbonne. Cependant, comme Lisbonne s'est élargie, le quartier du *Campo de Ourique* ne fait plus partie de la périphérie de la ville. Le glacier se situe dans le centre de ce quartier, plus précisément devant le *Jardim da Parada*. Il s'agit sûrement de ce qu'il manquait dans le *Campo de Ourique* – un glacier.

La journaliste Sofia Rego a décidé de changer de vie et elle a misé sur sa grande passion : les glaces. L'architecte Antónia Risques s'est joint à elle et elles ont créé le glacier *Résvés*. Il s'agit d'un typique glacier de quartier qui est chaleureux et charmant. Il propose de délicieuses glaces, mais pas n'importe lesquelles, puisqu'elles proviennent de l'*Ice Gourmet* qui est la marque de glaces de Bertilio Gomes, le chef du restaurant *Chapitô*.

Il nous est difficile d'indiquer la meilleure glace. Cependant, nous mettons en évidence les glaces aux fruits parce qu'elles ont une saveur très authentique, ainsi que certaines glaces aux saveurs particulières, comme la glace aux pistaches, aux roses, à la menthe pouliot et à la caroube.

En plus des glaces, il y a aussi des crêpes et des gâteaux faits maison. Le *Résvés* possède aussi un espace extérieur discret et tranquille, ainsi qu'un coin pour les enfants. Les parents peuvent alors apprécier leur glace en toute tranquillité. Visitez-le et appréciez le moment !

TP nº31: CONVIVER//Pitcher Cocktails – Cocktails à Beira Rio//

Beber cocktails premium à beira rio Tejo é o que Alexandre Bettencourt e António Dias, arquitetos de formação e mixólogos de paixão, propõem com o sobre rodas Pitcher Cocktails.

A inspiração surgiu no frio do norte da Europa e veio para refrescar a cidade de Lisboa. Alexandre e António inspiraram-se no urbanismo das pessoas nórdicas, que privilegiam a bicicleta como meio de deslocação. Transportaram essa ideia para a sua, fazendo nascer o Pitcher Cocktails, Pitcher em homenagem a um tipo de jarro.

No Pitcher Cocktails há uma personagem ilustre, o bar biker, vestido a rigor e que nos recebe com um sorriso. Em segundos, o bar biker cria um refrescante Mojito ou Morangoska, ambos com álcool, ou um delicioso Chá de Meloa, sem álcool, a partir de um pré-mix premium desenvolvido por Alexandre e António.

Situado na Ribeira das Naus, o Pitcher Cocktails promete refrescar o seu dia!

TC n°31: CÔTOYER // *Pitcher Cocktails* – Des cocktails au bord de la rivière //

Les architectes de formation et les mixologues de passion Alexandre Bettencourt et António Dias vous propose de boire des cocktails de qualité au bord de la rivière du Tejo, plus précisément au *Pitcher Cocktails* sur roues.

L'inspiration provient du froid du nord de l'Europe et elle est venue pour rafraichir la ville de Lisbonne. Alexandre et António se sont inspirés de l'urbanisme des personnes nordiques qui privilégient le vélo comme moyen de transport. Le *Pitcher Cocktails* provient de ce concept. Ils ont choisi le mot *pitcher* parce qu'il s'agit du nom d'un type de carafes.

Au *Pitcher Cocktails*, nous sommes reçus par un serveur/cycliste qui a toujours le sourire et qui est vêtu selon le personnage original qu'il incarne. Il prépare en quelques secondes des cocktails alcoolisés, tels que le *Mojito* ou le *Morangoska* ou de délicieux thés sans alcool, comme celui au Melon, à partir d'un mélange fait au préalable et créé par Alexandre et António.

Il se situe dans la *Ribeira das Naus* et il va rafraichir votre journée !

TP nº32: CONVIVER//Gelato Mú: à conquista da ilha perdida em Lisboa//

Marco Bauli é o cientista por detrás do laboratório dos gelados artesanais que se criam no Mú, situado no Campo Mártires da Pátria.

Filho e neto de pasteleiros italianos, Marco não escapou à paixão que, como diz, corre nas veias. Em Portugal, pelo amor ao mar e ao sol, Marco e Elena, sua companheira, abriram o Mú, nome que lembra o continente mitológico desaparecido, relatado nos episódios aventurosos de Corto Maltese.

Mú é sinónimo de particular, difícil de encontrar, tal como os deliciosos e saudáveis gelatos de Marco. Ingredientes frescos, naturais e muita dedicação é a sua receita.

A missão pessoal de Marco é garantir que todos possam saborear os mais de 50 sabores sem lactose e glúten. Extremamente saudáveis e ultra deliciosos, os gelados artesanais de Marco são de comer e chorar por mais.

TC n°32: CÔTOYER // Gelato Mú: à la conquête de l'île perdue à Lisbonne //

Marco Bauli est le scientifique qui se trouve dans le laboratoire des glaces artisanales, créées au Mú. Ce glacier se situe dans le *Campo Mártires da Pátria*.

Marco est le fils et le petit-fils de pâtisseries italiens. Il n'a donc pas échappé à cette passion qui comme il dit, lui coule dans les veines. Marco et sa compagne Elena ont ouvert le *Mú* au Portugal, par amour pour la mer et le soleil. Le mot *Mú* nous rappelle le continent mythologique disparu qui est représenté dans les épisodes riches en aventure de *Corto Maltese*.

Mú est un synonyme de particulier, difficile à trouver, tout comme les glaces délicieuses et saines de Marco. Leur recette contient des ingrédients frais et naturels, sans oublier beaucoup de dévouement.

L'objectif personnel de Marco est de garantir que toutes les personnes puissent apprécier les saveurs sans lactose et gluten, sachant qu'il y en a plus de 50. Les glaces artisanales de Marco sont extrêmement saines et terriblement délicieuses. Tout le monde en mange et en redemande !

TP nº33: CONVIVER//LÉclair - saborear Paris em Lisboa//

O LÉclair é um pedaço de tentação parisiense trazido para a cidade de Lisboa.

Aqui encontra uma montra composta por todas as cores possíveis e imaginárias, que contrasta com o ambiente sóbrio e elegante do LÉclair. Quando se entra no espaço, descobre-se que o reinado é conquistado por éclairs e macarons, algumas das grandes pequenas tentações da pastelaria francesa.

Uma paixão antiga levou Matthieu e João a deixarem Paris para trás. Matthieu, formado em Marketing, e João, que já dominava a arte da pastelaria nas cozinhas de hotéis 5 estrelas, tinham o sonho de criar, com as suas próprias mãos, pastelaria francesa premium. Concretizaram-no em Lisboa, a cidade que muito diz às suas raízes portuguesas.

Diariamente, o chef João Henriques cria 15 sabores diferentes para satisfazer o desejo dos clientes. Os ingredientes, esses são sempre os melhores: o chocolate é Valrhona; o pistácio vem diretamente do Irão; e a baunilha viaja de Madagáscar até Lisboa. Na cozinha do chef João Henriques não há lugar para aromas artificiais; tudo é fresco e natural. O que sobra é doado a instituições de caridade, porque aqui, e todos os dias, tudo é feito no dia. Os chás que deliciosamente acompanham estas maravilhas são da Mariage Frères.

A verdade é que provar um nunca será suficiente, mas destacamos o saboroso éclair de merengue de limão e o macaron de rosas. Veredicto final? Absolutamente deliciosos.

TC n°33: CÔTOYER//L´éclair - savourer Paris à Lisbonne//

L'éclair est une petite tentation parisienne qui a été apportée à la ville de Lisbonne.

Ici, vous trouverez une vitrine, contenant toutes les couleurs possibles et imaginables qui contrastent avec l'ambiance sobre et élégante de L'éclair. Lorsque nous rentrons dans ce lieu, nous découvrons que le royaume est conquis par les éclairs et les macarons. Ce sont des exemples, petits par la taille mais grands par le goût, de la pâtisserie française.

Une ancienne passion a emmené Matthieu et João à quitter Paris. Matthieu est diplômé en Marketing et João maîtrisait déjà l'art de la pâtisserie dans les cuisines d'hôtels 5 étoiles. Ils avaient le rêve de confectionner des pâtisseries françaises de qualité. Ils ont réalisé ce rêve à Lisbonne, une ville qui dit beaucoup sur leurs origines portugaises.

Le chef João Henriques crée quotidiennement 15 différents saveurs pour satisfaire la volonté des clients. Il utilise toujours les meilleurs ingrédients : le chocolat *Valrhona*, la pistache de l'Iran et la vanille de Madagascar. Il n'y a pas de places pour les arômes artificiels dans la cuisine du chef João Henriques. Tout est frais et naturel. Les restes de nourriture sont donnés à des institutions de charité parce qu'ici toutes les pâtisseries sont confectionnées quotidiennement. Les thés de Mariage Frères accompagnent délicieusement ces merveilles.

Il est vrai que goûter ne sera jamais suffisant, mais nous mettons en évidence le savoureux éclair à la meringue de citron et le macaron aux roses. Verdict final ? Ils sont absolument délicieux.

TP nº34: CONVIVER//MELT – o espaço para os melhores clientes do mundo//

Ao entrar no Melt, percebemos imediatamente que o seu conceito é pouco convencional. No mesmo espaço, diferentes serviços e produtos, mas que se ligam perfeitamente entre si – uma cafetaria, uma bookshop e uma mercearia gourmet.

Esta fusão de serviços e artigos não é por acaso. Todo o espaço foi pensado e projetado de forma a ser o sítio preferido dos clientes, sendo também um ponto de encontro no dia-a-dia. Sem sair do Melt, é possível beber um refresco na agradável esplanada, fazer as compras da semana ou ler um livro ao sabor de bom copo de vinho.

Produtos e serviços sofisticados a um preço justo é a filosofia do espaço. Com uma ampla carta de bebidas e snacks, incluindo o brunch e pratos (saladas ou tostas) de autor, tudo é servido com os melhores ingredientes e muita qualidade, mas sem elevar o preço.

A mercearia oferece, mais uma vez, o melhor para os clientes – produtos gourmet, biológicos e saudáveis. A bookshop apresenta os últimos livros do mercado, para ler enquanto se desfruta do espaço ou para levar para casa.

O Melt pretende criar um forte impacto na comunidade em que se insere. Para tal, são regulares as exposições de trabalhos artísticos de artistas locais, fortalecendo assim a vertente artística e cultural do espaço.

Aqui acredita-se que os seus clientes são os melhores do mundo e, por este motivo, têm de lhes proporcionar a melhor experiência possível. Aqui, acima de tudo, sentimo-nos em casa!

TC n°34: CÔTOYER// MELT – l'endroit pour les meilleurs clients du monde//

Dès que nous rentrons dans le *Melt*, nous comprenons immédiatement que son concept est peu conventionnel. Il inclut différents services et produits mais qui s'unissent parfaitement entre eux, dans un seul et même endroit – une cafétéria, une librairie et une épicerie gourmet.

Cette fusion de services et de produits n'existe pas par hasard. Il s'agit d'un lieu qui a été imaginé et conçu de manière à être le préféré des clients, sachant qu'il est aussi un point de rencontre au quotidien. Il est possible de boire une boisson sur l'agréable terrasse, de faire ses courses pour la semaine ou encore de lire un livre tout en buvant un bon verre de vin, sans sortir du *Melt*.

L'objectif du *Melt* est de proposer des produits et des services sophistiqués à un juste prix. La carte est vaste car elle contient des boissons et des snacks, comme le brunch, ainsi que des plats (salades ou sandwiches) d'auteur. Le *MELT* propose des plats de haute qualité et faits avec les meilleurs ingrédients, tout cela sans élever les prix.

L'épicerie offre, une fois de plus, le meilleur à ses clients – des produits gourmets, biologiques et sains. La librairie exhibe les derniers livres parus que vous pouvez lire tout en profitant du *Melt* ou alors emmener chez vous.

Le *Melt* prétend créer un fort impact dans la communauté qu'il s'insère. Pour cela, il accueille souvent des expositions contenant des œuvres artistiques d'artistes locaux, ce qui fait ressortir le côté artistique et culturel de ce lieu.

Les clients du *Melt* sont les meilleures du monde et, pour cette raison, ils doivent vivre la meilleure expérience possible. Ici, avant tout, on se sent comme à la maison !

TP nº35: CONVIVER//Confeitaria Nacional: pastelaria genuinamente portuguesa//

Desde 1829 que a Confeitaria Nacional mantém viva a autenticidade da pastelaria tradicional portuguesa.

À entrada das portas da tradição, o aroma irresistível da pastelaria nacional arrebatá-nos. Aqui é impossível passar indiferente ao colorido dos bolos dispostos nas montras e, claro, aos apetitosos pastéis de nata, o mais famoso doce da casa: morno por dentro e estaladiço por fora. Esta pequena preciosidade da doçaria portuguesa faz o regalo dos milhares de turistas e lisboetas que por aqui passam.

Aqui encontrará um ambiente requintado que se manteve de geração em geração. Rui Viana, proprietário da Confeitaria Nacional desde 2002 e 6º da linhagem familiar, assume orgulhosamente a direção da casa, que caminha além-fronteiras.

Toda a pastelaria da Confeitaria é artesanalmente criada dentro de portas segundo receitas tradicionais, algumas datadas de 1829, e guardadas a sete chaves. Muitas dessas receitas surgiram pelas mãos do segundo dono da Confeitaria Nacional, Baltazar Castanheiro Júnior, um apaixonado pelos diferentes sabores que ia descobrindo nas suas inúmeras viagens. De França trouxe a receita do bolo-rei, um dos ícones da atual pastelaria portuguesa natalícia. Este é um espaço recheado de história e tradição, cuja misticidade e realeza é inegável. A Confeitaria Nacional é sempre aquilo que foi: original e autêntica.

TC n°35: CÔTOYER// *Confeitaria Nacional*: une authentique pâtisserie portugaise//

La *Confeitaria Nacional* ravive l'authenticité de la traditionnelle pâtisserie portugaise depuis 1829. Lorsque nous ouvrons les portes de la tradition, l'arôme irrésistible de la pâtisserie portugaise nous enchante. Il est impossible de rester indifférent aux couleurs des gâteaux qui sont exhibés dans la vitrine et aux appétissants *pastéis de nata* (tartelettes au flan) qui sont la pâtisserie la plus connue de la *Confeitaria Nacional* : tièdes à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Cette petite préciosité de la pâtisserie portugaise est un régal pour les milliers de touristes et les habitants de Lisbonne qui passent par ici.

Vous y trouverez une ambiance raffinée qui se maintient de génération en génération. Rui Viana est le propriétaire de la *Confeitaria Nacional* depuis 2002 et il représente la 6ème génération de sa famille qui assume fièrement la direction de cette pâtisserie. La *Confeitaria Nacional* poursuit son expansion en dehors du Portugal.

Toutes les pâtisseries sont faites de manière artisanale et à huis clos. Elles sont créées à partir de recettes traditionnelles, sachant que certaines datent de 1829. Les recettes sont gardées à double tour et plusieurs d'entre elles ont été créées par le deuxième propriétaire de la *Confeitaria Nacional*, nommé Baltazar Castanheiro Júnior, un passionné par les différents saveurs qu'il a découvertes lors de ses nombreux voyages. Il a emmené la recette de la brioche des rois, après son voyage en France. Il s'agit d'un icône de l'actuelle pâtisserie portugaise de Noël. Ce lieu est riche en histoires et traditions, sans oublier que sa mysticité et sa royauté sont inégalables. La *Confeitaria Nacional* est toujours ce qu'elle a été : originale et authentique.

TP nº36: CONVIVER//Quinoa – bom pão em Lisboa//

Um cereal à partida pouco conhecido em Portugal fez 'Quinoa' o nome perfeito para esta padaria biológica da Rua do Alecrim. Oferecer bom pão aos lisboetas é, desde o primeiro dia, o objetivo das irmãs Filipa e Alexandra, fundadoras do projeto, que veem o Quinoa como um exemplo na oferta de pão delicioso, fabricado artesanalmente.

A origem dos cereais é biológica, fazendo do pão ultra saboroso e mega saudável. Pães de água, broas de milho, pão de figo ou de ameixa e noz são apenas alguns dos mais variados hidratos que poderá encontrar no Quinoa, que são amassados e fermentados segundo técnicas tradicionais.

O Quinoa oferece, a par e passo do pão, outros derivados: croissants, bagels e brioches. Estes integram o apetecível brunch, juntamente com um sumo natural, um café, ovos biológicos mexidos, iogurte natural com muesli e saladas diversas. Deixámos a dica: aprecie um delicioso brunch natural e acompanhe tudo com uma imensidão de chás Kusmi.

TC n°36: CÔTOYER// Quinoa – du bon pain à Lisbonne//

Le nom de cette boulangerie biologique de la *Rua do Alecrim, Quinoa*, est une céréale peu connue au Portugal. L'objectif des sœurs Filipa et Alexandra est, depuis le premier jour, de proposer du bon pain aux habitants de Lisbonne. Elles ont créées ce projet qui consiste à fabriquer artisanalement du pain délicieux.

Le pain est fait avec des céréales biologiques, il est donc extrêmement savoureux et très sain. Le pain à l'eau, le pain au maïs, le pain aux figues ou le pain aux prunes et aux noix sont des hydrates de carbone que vous trouverez au *Quinoa*. Ils sont amassés et fermentés selon des techniques traditionnelles.

La *Quinoa* propose également plusieurs pâtisseries : des croissants, des bagels et des brioches. Vous pourrez savourer un délicieux brunch qui inclut ces pâtisseries, un jus de fruits naturel, un café, des œufs brouillés biologiques, un yaourt naturel avec du muesli et plusieurs salades. Nous vous recommandons de déguster un délicieux *brunch* naturel, accompagné d'un vaste choix de thés *Kusmi*.

TP nº37: DORMIR//Lisboa Carmo Hotel – a melhor vista da cidade//

Bem no coração de Lisboa, dormir pode ser uma experiência única – aloje-se num local onde encontrará uma das melhores vistas de Lisboa, interior e exterior. Acolhedor e intimista, aqui o serviço e simpatia são únicos. Neste hotel boutique os 45 quartos variam de estilo e de andar para andar, desde o mais contemporâneo até ao mais romântico. Aconselhamos a escolha de um quarto romântico, especialmente o quarto onde a banheira estilo antigo repousa à espera de um momento descontraído enquanto admira a bela cidade de Lisboa, e seu castelo.

Neste hotel pode apreciar um dos melhores pequenos-almoços, onde, o que pedir, e se estiver ao alcance do hotel, lhe será feito – o conceito é de dar ao hóspede uma experiência feita à medida. Os ingredientes são maioritariamente portugueses, inclusive a simpatia com que se é recebido. Aqui não precisa de ser hóspede para apreciar este pequeno-almoço, pode aparecer, e apreciar por 12€. Um começo do dia delicioso.

O hotel possui também uma excelente esplanada que serve o restaurante do hotel, Maria do Carmo. Na esplanada e no restaurante poderá encontrar petiscos, saladas, e pratos mais elaborados, tudo cuidadosamente elaborado com produtos de grande qualidade portugueses, incluindo o prato da casa que é o prego Maria do Carmo.

A vista deste hotel merece a sua estadia, e por cá encontrará o ponto central perfeito para visitar a cidade.

Junto à igreja do Carmo, no coração do Chiado, pode aproveitar a sua visita para conhecer grandes zonas turísticas da cidade: Armazéns do Chiado, Praça do Comércio, Bairro Alto, e até o Cais do Sodré, entre muitos outros.

TC n°37: DORMIR// Lisboa Carmo Hotel – la meilleure vue de la ville//

Dormir en plein cœur de Lisbonne peut être une expérience unique – séjournez dans un lieu qui vous offre l'une des meilleures vues sur l'intérieur et l'extérieur de Lisbonne. Accueillant et intimiste, ici le service et la sympathie sont uniques. Dans cet hôtel boutique, les 45 chambres varient de style et d'un étage à l'autre, de la plus contemporaine à la plus romantique. Nous vous conseillons de choisir une chambre romantique, spécialement la chambre où vous pouvez vous détendre dans la baignoire à l'ancienne, pendant que vous admirez la belle ville de Lisbonne et son château.

Dans cet hôtel, vous pouvez apprécier l'un des meilleurs petits déjeuners. Votre demande de menu sera acceptée, si l'hôtel en est capable – le concept est de permettre au client de vivre une expérience faite sur mesure. Les ingrédients sont majoritairement portugais, tout comme la sympathie lors de l'accueil. Ici, vous n'avez pas besoin d'être client pour apprécier le petit-déjeuner. Appréciez-le pour 12 € et commencez votre journée d'une manière délicieuse !

L'hôtel dispose aussi d'une charmante terrasse sur laquelle vous pouvez déguster les spécialités culinaires du restaurant de l'hôtel *Maria do Carmo*. Sur la terrasse ou dans le restaurant vous trouverez des entrées, des salades et des plats plus élaborés. La cuisine est soigneusement élaborée avec des produits portugais de haute qualité, y compris la spécialité de la maison qui est le *prego Maria do Carmo* (sandwich au steak).

La vue depuis l'hôtel en vaut le détour, puisque vous y trouverez le point central parfait pour admirer la ville.

Comme il est situé près de l'église du *Carmo*, au cœur du *Chiado*, vous pouvez profiter de votre visite pour connaître de grands sites touristiques de la ville : le *Armazéns do Chiado* (centre commercial), la *Praça do Comércio* (place), le *Bairro Alto* (quartier) et même le *Cais do Sodré* (gare), entre autres.

TP nº38: DORMIR//Casa Amora – a bela casa portuguesa com certeza//

O conceito da Casa Amora é amoroso: receber bem numa casa portuguesa com certeza.

Neste alojamento nada é deixado ao acaso, e isso percebe-se nos detalhes com que foram decorados os quartos, bem como toda a casa. O toque acolhedor e temático com que tudo foi pensado ao pormenor, não deixa nenhum visitante indiferente. A ideia aqui é sentir-se em casa, mas numa casa bem decorada, podendo pernoitar num quarto quem tem uma personalidade única - isto porque cada quarto é diferente do outro. Cada quarto tem uma inspiração que vai desde a Amália Rodrigues ao Fernando Pessoa, e verá que cada um foi decorado coerentemente à luz do espírito de cada uma destas personalidades lisboetas.

Poderá contar com uma equipa de 3 simpáticas pessoas que tornarão uma estadia na Casa Amora numa experiência acolhedora e a mais perfeita possível.

Há sempre fruta fresca à disposição dos hóspedes, o frigorífico está sempre aberto, há chá, café e bolachinhas caseiras para quem desejar. Aqui é como estar em casa, e foi este o ambiente que os seus proprietários sonharam quando criaram este espaço único para receber quem visita a cidade.

As loiças oriundas das Caldas, da autoria de Rafael Bordalo Pinheiro fazem parte da decoração deste recanto português, sendo também a base para um excelente pequeno-almoço.

As cadeiras da Lona, uma marca portuguesa, também fazem parte da decoração denotando-se o cuidado em ter sempre presente todos os detalhes que deem ao hóspede uma experiência de uma casa elegante portuguesa, com certeza.

No final da sua estadia não há hóspede que saia de mãos vazias, é-lhe sempre entregue um miminho que usualmente se traduz numa bolacha de design, muito saborosa sempre diferente, mas alusiva à cidade de Lisboa.

TC n°38: DORMIR//Casa Amora – a bela casa portuguesa com certeza//

Le concept de la *Casa Amora* est charmant : bien recevoir dans une maison portugaise, bien évidemment.

Dans ce logement, rien n'est laissé au hasard. Nous le constatons grâce aux détails de la décoration des chambres et de toute la maison. Tous les détails ont une touche accueillante et conviviale, ne laissant aucun visitant indifférent. L'idée est de se sentir à la maison mais dans une maison bien décorée. Vous pouvez passer la nuit dans une chambre qui a une personnalité unique - ceci parce que toutes les chambres sont différentes. Chaque chambre possède une inspiration, en partant d'Amália Rodrigues (la reine du Fado) et allant jusqu'à Fernando Pessoa (poète, philosophe et écrivain). Vous constaterez que chaque chambre est décorée selon la personnalité de chacune de ces personnes célèbres lisboètes.

Vous pourrez compter sur une équipe de 3 personnes très sympathiques qui feront de votre séjour dans la *Casa Amora* une expérience chaleureuse et la plus parfaite possible.

Il y a toujours des fruits frais à la disposition des clients et le frigo est toujours ouvert. Il y a du thé, du café et des biscuits faits maison pour qui en veut. Être ici, c'est comme être à la maison et il s'agit de l'ambiance que les propriétaires ont imaginée lorsqu'ils ont créé ce lieu unique pour recevoir les personnes qui visitent la ville.

La vaisselle a été créée par Rafael Bordalo Pinheiro et provient des *Caldas*. Elle fait partie de la décoration de ce coin portugais et elle est la base pour un excellent petit déjeuner.

Les chaises de la marque portugaise *Lona* font aussi partie de la décoration. Il y a toujours une attention particulière, apportée à tous les détails qui doivent être présents pour permettre aux clients de vivre une expérience dans une élégante maison portugaise, bien évidemment.

À la fin du séjour, aucun client ne s'en va les mains vides. Normalement, ils reçoivent comme petit cadeau un biscuit décoré, allusif à Lisbonne, très savoureux et toujours différent.

TP nº39: DORMIR//International Design Hotel – descansar com criatividade//

Este hotel boutique, bem no centro da baixa pombalina, está recheado de ideias criativas e de design com vida própria.

A decoração está sempre em roda-viva, à semelhança do seu novo jardim interior vertical – conceito acrescentado recentemente, onde pode descansar, ouvir os pássaros virtuais, e aproveitar a sua estadia para apreciar esta experiência nova num jardim de inverno.

Todos os sentidos são postos à prova neste hotel, cada andar, que se divide em 2 espaços, possui um aroma, um design, um som, tudo de acordo com o tema desse andar. Os quartos também diferem de acordo com o andar onde se encontram. Este espaço já teve um design mais vincado e temático, mas como o próprio design é flexível, também o conceito do espaço se vai flexibilizando, de acordo com as novas ideias emergentes do seu proprietário, sempre aberto a conceitos para os quais todos podem contribuir.

Ao espaço do hotel junta-se o restaurante Bastardo, com pratos inspirados nos descobrimentos. Todo o espaço é decorado com inúmeras cadeiras de design icónicas, sendo que existem diversos exemplares, sempre de mãos dadas com a loiça e peças de Bordalo Pinheiro, criando uma decoração muito coesa e alegre. A vista para o Rossio é excelente, especialmente se apreciar sentir-se no meio da cidade, apenas como observador, num local sereno, descobrindo à sua volta toda a correria de Lisboa.

TP n°39: DORMIR// *International Design Hotel* – se reposer avec créativité//

Cet hôtel boutique est situé dans le centre de la *baixa pombalina*. Il possède plusieurs idées créatives et un design unique.

La décoration est toujours modifiée, tout comme son nouveau jardin intérieur vertical – un concept récemment ajouté, où vous pouvez vous reposer, écouter les oiseaux virtuels et profiter de votre séjour pour apprécier cette nouvelle expérience dans un jardin d'hiver.

Tous les sens sont mis à l'épreuve dans cet hôtel. Chaque étage est divisé en 2 parties et possède un arôme, un design, un son, tout selon le thème de l'étage. Les chambres diffèrent aussi selon l'étage où vous vous trouvez. Ce lieu a déjà eu un design plus prononcé et thématique. Bien évidemment, vu que le design évolue, le concept de l'hôtel s'adapte aux nouvelles idées de son propriétaire, sans oublier qu'il se montre toujours disponible pour écouter notre opinion.

L'hôtel possède le restaurant *Bastardo* qui propose des plats inspirés par les découvertes. L'hôtel et le restaurant sont décorés par de nombreuses chaises au design iconique, sachant qu'il en existe plusieurs exemplaires, toujours de pair avec la vaisselle et les objets de Bordalo Pinheiro. Grâce à tout cela, la décoration est très cohérente et joyeuse. La vue de l'hôtel vers le *Rossio* est excellente, surtout si vous aimez vous sentir dans un lieu serein au milieu de la ville et observer autour de vous le stress de Lisbonne.

TP nº40: DORMIR//Bairro Alto Hotel – Um regresso ao luxo do passado//

Bem no coração do Chiado e Bairro Alto, e por consequência de Lisboa, este é um dos hotéis mais centrais da cidade. Digno de vários prémios e recomendações, destacamos, para além dos seus memoráveis quartos, o terraço do hotel que apresenta a 4ª melhor vista desta categoria, segundo os utilizadores do site trivago.com.

Este é um hotel boutique de 5 estrelas, que foi buscar ao passado uma decoração e ambiente acolhedor e romântico, onde as banheiras de pés, as pinturas nas paredes e os roupeiros incluem todo um imaginário que nos leva até aos belos anos 20.

Bem no cimo de tudo, ainda encontrará o terraço e o conforto das cadeiras e sofás, complementados com uma vista deslumbrante sobre o rio Tejo, e sobre os coloridos telhados de Lisboa, onde, ao longe a ponte 25 de Abril e o Cristo Rei dão a esta vista um estatuto de icónica. Se pretender almoçar ou jantar com vista para a Praça de Camões, num ambiente intemporal também pode contar com o restaurante Flores do Bairro que se localiza no rés-do-chão do hotel.

TC n°40: DORMIR // Bairro Alto Hotel – Retour au luxe du passé //

Il est situé en plein cœur du *Chiado* et du *Bairro Alto* et par conséquent, de Lisbonne. Il est l'un des hôtels les plus centraux de la ville. Il mérite des prix et des recommandations. Nous mettons en évidence au-delà de ses chambres mémorables, la terrasse qui possède la 4ème meilleure vue de cette catégorie, d'après les utilisateurs du site [trivago.com](https://www.trivago.com).

Il s'agit d'un hôtel boutique de 5 étoiles qui est allé chercher dans le passé une décoration et une atmosphère accueillante et romantique. Les baignoires à pieds, les peintures sur les murs et les placards nous emmènent à travers notre imagination, jusqu'aux belles années 20.

Tout en haut, il y a une terrasse avec des chaises et des canapés confortables. De plus, nous avons une vue éblouissante sur la rivière du *Tejo* et sur les toits colorés de Lisbonne. Au loin, le pont du 25 Avril et le Christ-Roi font qu'elle soit iconique.

Si vous souhaitez déjeuner ou dîner en ayant une vue sur la Place de *Camões* et dans une ambiance intemporelle, vous pouvez aussi aller au restaurant *Flores do Bairro* qui se situe au rez-de-chaussée de l'hôtel.

TP nº41: DORMIR//Hotel Memmo Alfama – uma casa no coração da cidade//

Num dos bairros mais icónicos de Lisboa, surge um boutique hotel que dá a quem o visita, não só uma casa longe de casa, mas também uma das vistas mais especiais sobre o rio Tejo e Alfama. Para além dos acolhedores aposentos, e da suite com vista sobre o Tejo, a esplanada e o bar, com um fresco espelho de água, tornarão uma estadia ou visita a este espaço num momento inesquecível.

A decoração é contemporânea e intemporal, o pequeno-almoço é à la carte, todo confeccionado na hora e com produtos de origem portuguesa, existindo sempre um frigorífico comum com bebidas e snacks disponíveis para que todos os hóspedes se sintam em casa.

No hall há postais e desenhos deixados por quem cá passa, e todos são incentivados a deixar aqui o seu cunho, afinal este espaço foi por alguns dias a sua casa. Percebe-se que existe a missão de dar a cada pessoa uma experiência de hospitalidade bem portuguesa, como só nós portugueses tão bem sabemos fazer.

Sempre que possível, o Memmo Alfama convida os seus hóspedes para um passeio por Alfama, com o objetivo de os ajudar a ambientarem-se à zona e a descobrirem os espaços que não podem perder.

TC n°41: DORMIR // Hotel Memmo Alfama – une maison au cœur de la ville //

Dans l'un des quartiers les plus emblématiques de Lisbonne, il existe un hôtel boutique qui offre aux visiteurs, non seulement un toit loin de chez eux, mais aussi l'une des vues les plus spéciales sur la rivière du *Tejo* et sur le quartier de l'*Alfama*.

Les pièces chaleureuses, la suite avec vue sur le *Tejo*, ainsi que le bar et la terrasse qui possède un frais miroir d'eau feront de votre séjour ou de votre visite dans cet hôtel un moment inoubliable. La décoration est contemporaine et intemporelle. Le petit-déjeuner est à la carte et il est entièrement confectionné sur le moment avec des produits portugais. Il existe un frigo commun qui contient toujours des boissons et des snacks, pour que tous les hôtes puissent se sentir à la maison.

Dans le hall, il y a des cartes postales et des dessins qui ont été laissés par les hôtes qui passent par ici. Ils sont tous invités à laisser leur marque puisque, après tout, l'hôtel a été leur maison pendant plusieurs jours. Évidemment, la mission de l'hôtel est que tous les hôtes puissent vivre une expérience conviviale, comme seul les Portugais savent le faire.

Dans la mesure du possible, le *Memmo Alfama* invite ses hôtes pour une promenade dans l'*Alfama*, car cela les aider à s'adapter et à découvrir les lieux à ne pas manquer.

TP nº42: DORMIR//My Story Hotel Ouro – Na baixa em passeio//

Bem no centro do coração da baixa da cidade de Lisboa, encontra uma dormida centralmente perfeita, especialmente se viajar sem carro.

Neste hotel nota-se claramente a inspiração portuguesa, especialmente nos famosos azulejos hidráulicos. Alojado num edifício restaurado, construído no séc. XVIII, este é um hotel claramente pensado para um hóspede que privilegia um local central, e cujo objetivo é passar o dia a conhecer a cidade. A decoração é hospitaleira, em tons quentes, e a escadaria interna faz-nos sentir que estamos num hotel com história. Aqui vive-se Lisboa, e até os diferentes andares exibem um elétrico distinto, tão característico da cidade.

O bar/restaurante do My Story Hotel Ouro é também ele acolhedor; logo que se entra no hotel, sente-se essa vibração, especialmente ao jantar. Aqui pode-se apreciar o que a gastronomia portuguesa vocacionada para os petiscos oferece, pratos como: ovos e espargos, pica-pau, polvo panado, taco de bacalhau. Por fim, para terminar em doce, recomendamos o bolo de laranja e a mousse de chocolate.

O pequeno-almoço é servido no mesmo local do restaurante, e pode-se aproveitar para ver a baixa em grande movimento enquanto se bebe um café e se delicia com um croissant. O pequeno-almoço é composto por fruta fresca, queijos, enchidos, pastelaria, ovos mexidos, bacon e cogumelos. Existem diversos sumos e, claro, o essencial café.

Boa estadia.

TC n°42: DORMIR// My Story Hotel Ouro – Une promenade dans le centre de Lisbonne//

L'hôtel est situé en plein cœur du centre de la ville de Lisbonne et il s'agit d'un lieu parfait pour dormir, surtout si vous voyagez sans voiture.

Cet hôtel est clairement inspiré par le Portugal et les carreaux de faïence hydrauliques en sont le principal exemple. Il est situé dans un ancien bâtiment du XVIII^{ème} siècle qui a été restauré. Il a été clairement conçu pour les hôtes qui préfèrent un hôtel dans le centre et qui veulent passer la journée à visiter la ville. La décoration est chaleureuse et possède des tons chauds. L'escalier intérieur nous rappelle que cet hôtel a une histoire. Le concept de l'hôtel nous fait découvrir Lisbonne. À chaque étage, il y a l'image d'un *tramway*, puisqu'ils sont très emblématiques à Lisbonne.

Le bar/restaurant du *My Story Hotel Ouro* est, lui aussi, accueillant. Nous ressentons cela dès que nous rentrons dans l'hôtel et surtout au dîner. Vous pouvez apprécier la gastronomie portugaise, orientée vers les amuse-bouches, à travers des plats tels que : des œufs et des asperges, le *pica-pau* (lamelles de viande), le poulpe pané et le *taco* à la morue. Pour terminer en douceur, nous recommandons le gâteau à l'orange et la mousse au chocolat.

Le petit-déjeuner est servi dans la même salle du restaurant. Cette salle permet de voir l'agitation du centre de la ville pendant que nous buvons un café et nous nous régalons en mangeant un croissant. Le petit-déjeuner comprend des fruits frais, plusieurs fromages, de la charcuterie, des viennoiseries, des œufs brouillés, du lard fumé et des champignons. Il y a aussi des jus de fruits et bien évidemment, du café.

Bon séjour !

TP nº43: DORMIR//Hotel Altis – À descoberta do Mundo a partir de Belém//

Entre dois dos principais monumentos em honra dos descobrimentos portugueses, a Torre de Belém e o Padrão dos Descobrimentos, nasceu o Hotel Design Altis Belém. Tudo foi pensado ao pormenor para que o hotel projetasse a história de Portugal, sem tirar destaque aos monumentos onde se enquadra.

Começamos pelo edifício em si, de linhas simples e num só tom que ganha vida com a luz deste local, exibindo isso mesmo aos seus hóspedes. Todos os quartos são únicos, com um painel decorativo interior, tema e nome sempre diferentes. Os quartos representam três cantos do mundo e estão divididos por alas: a ala das Américas, da Ásia e de África.

O jardim ondulado dá continuidade à arquitetura do hotel pois enquadra-se naturalmente no cenário do Rio Tejo, adornado pelas belas árvores Ginkgo Bilobas, de pouca folhagem, para que os hóspedes possam desfrutar da vista sobre o rio. A entrada do espaço das refeições também é mensageira de um episódio da história portuguesa: retrata o Rinoceronte que D. Manuel levou ao Papa Leão X, como símbolo de paz para a cristandade.

O Hotel Altis também proporciona momentos de relaxamento com o SPA by Karin Herzog. Se desejar, no final da sua massagem poderá dar um salto até ao terraço do hotel e terminar o relaxamento com uma vista arrebatadora.

Aqui prima-se pela simpatia e descontração, e enaltece-se a localização e a paisagem. Esta é a conjugação mágica para que quem passe por aqui se sinta lindamente: seja para uma estadia num dos 3 cantos do mundo, para uma massagem relaxante no SPA, para um simples café da tarde, um brunch de fim de semana, um almoço leve, ou ainda melhor: um jantar no restaurante Feitoria que conta com uma estrela Michelin.

TC n°43: DORMIR//Hôtel *Altis* – À la découverte du Monde à partir de Belém//

L'Hôtel *Altis Belém* se situe entre les deux principaux monuments qui ont été construits pour rendre hommage aux découvertes : la Tour de *Belém* et le Monument aux Découvertes. Tout a été fait pour que les détails de l'hôtel puissent retracer l'histoire du Portugal, sans oublier de mettre en évidence les monuments qui l'entourent.

En ce qui concerne l'hôtel, il possède des lignes simples et des couleurs d'une même tonalité. Dès leur arrivée, les hôtes peuvent voir l'hôtel embelli, grâce à la luminosité de l'endroit. Toutes les chambres sont différentes puisqu'elles possèdent une décoration, un thème et un nom uniques. Elles représentent trois coins du monde et elles sont divisées par continent : l'Amérique, l'Asie et l'Afrique.

Le jardin n'est pas plat et il s'intègre dans l'architecture de l'hôtel, puisqu'il s'encadre naturellement dans le scénario de la rivière du *Tejo*. Il contient de beaux arbres *Ginkgo Bilobas* qui n'ont pas beaucoup de feuilles pour que les hôtes puissent profiter de la vue sur la rivière. L'entrée de la salle des repas retrace aussi un épisode de l'histoire du Portugal : celui du Rhinocéros qui a été offert au Pape Léon X par le roi Manuel, comme symbole de la paix pour la chrétienté.

L'Hôtel *Altis* vous propose aussi des moments de détente dans le SPA de Karin Herzog. À la fin de votre massage et si vous le souhaitez, vous pourrez faire un bond jusqu'à la terrasse de l'hôtel et finir de vous détendre en profitant de la vue captivante.

Ici, l'amabilité et la décontraction sont privilégiées, sans oublier que la localisation de l'hôtel et le paysage sont mis en valeur. Ces bonnes raisons permettent aux hôtes de se sentir bien, que ce soit : pendant un séjour dans l'un des 3 coins du monde, lors d'un massage relaxant dans le SPA, en buvant un café l'après-midi, en mangeant un *brunch* le week-end, pendant un déjeuner léger, ou encore mieux, pendant un dîner au restaurant *Feitoria* qui possède une étoile Michelin.

TP nº44: DORMIR//York House - uma casa acolhedora no centro de Lisboa//

A York House é um verdadeiro refúgio à azáfama da cidade, mas no centro de Lisboa. Esta casa faz parte do Convento dos Marianos. A estadia começa com uma surpreendente subida pela escadaria de pedra. Nesta subida, descobrem-se árvores, flores e plantas e o percurso termina num inesperado pátio. Neste pátio poderá relaxar num banco do jardim, ler o seu jornal, desfrutar de um copo de vinho branco ou apreciar um dos afamados hambúrgueres.

A York House é rica em pessoas e em histórias. Ao longo do tempo, os seus proprietários já foram ingleses, portugueses, franceses... Mas é em 1931, com o casal francês Goldstein, que começa a grande história do York House. O amor e a dedicação deste casal ainda transparece nos atuais valores: privilegia-se a proximidade, a amigabilidade e o sorriso genuíno. Aqui sentimo-nos bem-vindos.

O nome York advém dos antigos proprietários originários de Yorkshire. Anabela, responsável pelo York House, faz parte da 'Casa' há mais de 30 anos. Como ela, existem mais 20 funcionários, caso da Luísa, rececionista, ou o Sr. Joaquim Boiça, da manutenção. Uma família dedicada, que se certifica que os hóspedes se sintam em casa.

Atualmente com 33 quartos, o York House dispõe de acomodações todas elas distintas: uns quartos são mais clássicos, ainda com peças de mobiliário selecionado por Lucien Donnat, decorador de renome e sobrinho da Madame Goldstein; outros são mais modernos e alojam peças de design com traços mais contemporâneos.

Anabela atribuiu-nos um quarto que acaba por ser um compromisso entre ambos os estilos. Branco e amplo, o quarto 208 destaca-se pelas suas duas namoradeiras de janela, com vista sobre o Tejo. Daqui vêm-se navios a flutuar no rio e gaivotas que os sobrevoam.

O diversificado pequeno-almoço no pátio da York House oferece pão fresco, compotas caseiras, ovos quentes, bacon, sumos frescos, e um pouco de tudo que um pequeno-almoço requer. Ao passar por aqui sentirá o amor da York House – um local acolhedor, como uma casa deve ser.

TC n°44: DORMIR//York House - une maison chaleureuse dans le centre de Lisbonne//

La *York House* est un véritable refuge pour fuir de l'agitation de Lisbonne, tout en restant dans le centre de la ville. Cette maison fait partie du *Convento dos Marianos*. Le séjour commence avec la surprenante montée des marches en pierre, pendant laquelle, vous découvrirez des arbres, des fleurs et des plantes. À la fin du parcours, vous pourrez vous détendre sur l'un des bancs de la terrasse inespérée, lire le journal, boire un bon verre de vin blanc ou apprécier l'un des fameux hamburgers.

La *York House* est riche en personnes et en histoires. Au fil du temps, les propriétaires ont déjà été d'origine anglaise, portugaise, française... Cependant, en 1931, la grande histoire de la *York House* a commencé avec le couple français Goldstein. L'amour et le dévouement de ce couple se transmettent encore à travers les valeurs actuelles : la proximité, l'amitié et les sourires sincères sont privilégiés. Ici, nous nous sentons bienvenus.

Le mot *York* provient des anciens propriétaires qui étaient originaires de Yorkshire. Anabela est l'actuelle responsable de la *York House*. Elle y travaille depuis plus de 30 ans. Au-delà de la responsable, il y a plus de 20 employés, par exemple la réceptionniste Luísa, ou encore Joaquim Boiça qui s'occupe de l'entretien de la maison. Il s'agit d'une famille dévouée et qui se certifie que les hôtes se sentent comme chez soi.

Actuellement, la *York House* contient 33 chambres différentes : certaines sont plus classiques, puisqu'elles possèdent encore des meubles qui ont été choisis par le célèbre décorateur et neveu de Madame Goldstein, Lucien Donnat, et d'autres sont plus modernes et contiennent des objets au design plus contemporain.

Anabela nous a attribué la chambre 208 qui est un mélange de ces deux styles. Elle se distingue par ses deux bancs de fenêtre. Elle est ample, blanche et offre une vue sur la rivière du *Tejo*. Nous pouvons voir des navires qui flottent sur la rivière et des mouettes qui les survolent.

Le petit-déjeuner qui est servi sur la terrasse du *York House* est complet car, en plus de ce qu'un petit-déjeuner doit contenir, il inclut du pain frais, des compotes faites maison, des œufs chauds, du lard fumé et des jus de fruits frais. Si vous venez ici, vous sentirez l'amour que la *York House* transmet – un endroit chaleureux, comme une maison se doit de l'être.

TP nº45: DORMIR//The Lisbonaire Apartments – apartamentos inspirados em Lisboa//

The Lisbonaire Apartments nasceu da renovação de um prédio de 1960 no coração de Lisboa e distingue-se por ser um conjunto de 19 apartamentos, todos diferentes, inspirados em diversos elementos tipográficos que poderá descobrir pela baixa lisboeta. Desde placas, sinais ou logótipos, estas marcas visuais foram contemporaneamente interpretadas por designers portugueses e enquadradas na linha estética dos apartamentos.

Os apartamentos são espaçosos e estão totalmente equipados. Há, para além do quarto e quarto de banho, uma cozinha e sala de estar. O digital não é descurado, havendo WiFi grátis por todo o apartamento, TV por cabo e estações para iPods de modo a que possa disfrutar das músicas que mais aprecia. Mas se privilegia o offline encontrará a diversificada e acolhedora zona comum no piso inferior do prédio. Há uma mesa de snooker ao fundo da sala, um corredor cheio de livros e uma zona de jogos de tabuleiro. No Piso -1 do The Lisbonaire Apartments poderá conviver com os restantes hóspedes ou relaxar após as aventuras vividas pela cidade das sete colinas.

Nomeados de A a T, há 19 apartamentos com personalidades distintas; o comum é que se respira Lisboa em todos eles.

TC n°45: DORMIR//The Lisbonaire Apartments – des appartements inspirés par Lisbonne//

The Lisbonaire Apartments a vu le jour après la rénovation d'un immeuble de 1960, situé en plein cœur de Lisbonne. Il se distingue par son complexe de 19 appartements. Ils sont tous différents et ils sont inspirés par des éléments typographiques que vous pourrez découvrir dans le centre de Lisbonne. Des repères visuels tels que des plaques, des panneaux de signalisation et des logos ont été interprétés de façon contemporaine par des designers portugais et ils ont été insérés dans la ligne esthétique des appartements.

Les appartements sont spacieux et totalement équipés. En plus d'une chambre et d'une salle de bain, ils contiennent une cuisine et une salle de séjour. Le monde digital n'est pas négligé, car tous les appartements possèdent plusieurs équipements : WiFi gratuit, TV par câble et des stations d'accueil pour iPods qui vous permettent d'écouter vos musiques préférées. Cependant, si vous préférez être déconnecté du monde virtuel, vous trouverez une zone commune diversifiée et accueillante, à l'étage inférieur de l'immeuble. Il y a une table de *snooker* (variante du billard) au fond de la salle, un couloir avec de nombreux livres et un endroit pour les jeux de société. À l'étage -1 du *The Lisbonaire Apartments*, vous pourrez discuter avec les autres hôtes ou vous détendre après les aventures vécues dans la ville des sept collines.

Il y a 19 appartements, identifiés de A à T. Ils sont tous différents mais possèdent un point en commun : ils respirent Lisbonne.

TP nº46: DORMIR//Hotel da Estrela – uma viagem aos tempos de escola//

Perfeitamente integrado no espírito bairrista de Campo de Ourique, o Hotel da Estrela proporciona uma viagem aos tempos de escola, onde quadros de giz e mapas-mundo abriam portas ao infindável universo do conhecimento.

A personalidade do Hotel da Estrela é única, assim como o espírito do bairro que a acolhe. Um hotel pequeno e acolhedor, cujas salas são decoradas com peças vintage, recuperadas de antigos centros escolares. Desde máquinas datilográficas a tubos de ensaio, passando por esculturas e pinturas a giz sobre os quadros pretos, a atmosfera do conhecimento respira-se em qualquer canto do hotel.

Os 19 quartos, marcados pela luz e pelos irreverentes tons verdes, distribuem-se pelos três pisos do hotel. Se espreitar pela janela, encontrará a magnífica vista sobre a cidade e descobrirá o romântico jardim do hotel, onde pequenas paixões borbulham nas tardes de piquenique.

Central, mas suficientemente fora da cidade, o Hotel da Estrela permite-lhe uma noite de descanso merecido, após as viagens de descobrimento pelas ruas de Lisboa.

TC n°46: DORMIR//Hôtel *da Estrela* – un voyage au temps de l'école//

L'Hôtel *da Estrela* est parfaitement intégré dans l'esprit de quartier du *Campo de Ourique*. Il nous permet de voyager au temps de l'école, où les tableaux à craie et les cartes du monde nous ouvraient les portes de l'infiniment univers de la connaissance.

Le concept de l'Hôtel *da Estrela* est unique, tout comme l'esprit du quartier qui l'accueille. Il s'agit d'un hôtel petit et accueillant dont les salles sont décorées avec des objets vintage provenant d'anciens centres scolaires. Nous respirons l'atmosphère de la connaissance dans n'importe quel coin de l'hôtel, en partant des machines à écrire aux tubes à essais, passant par les sculptures et les dessins à la craie sur les tableaux noirs.

Les 19 chambres sont réparties sur les 3 étages de l'hôtel. Elles se distinguent par leur luminosité et leurs tons verts originaux. Si vous jetez un coup d'œil par la fenêtre, vous pourrez admirer la magnifique vue sur la ville et découvrir le romantique jardin de l'hôtel, où de petits flirts bouillonnent pendant les après-midis de pique-nique.

La localisation de l'Hôtel *da Estrela* est centrale mais il se situe suffisamment en-dehors de la ville pour vous accorder une nuit de repos bien méritée, après une promenade à la découverte de Lisbonne.

TP nº47: DORMIR//LX Boutique Hotel – O hotel que fala a língua da cidade//

O LX Boutique Hotel, com o mote “Lisbon Xperience”, tem uma missão: fazer com que os seus hóspedes vivam e sintam Lisboa, elevando esta experiência ao seu expoente máximo. O edifício, antigo Hotel Bragança, é um marco da história da cidade, pois foi o hotel preferido do poeta Fernando Pessoa onde, hospedado no quarto 201, escreveu parte das suas obras.

Ao entrar no LX Boutique Hotel, percebemos no momento que é um espaço particular. A par da decoração, em que todos os detalhes se traduzem em conforto, está dividido em andares temáticos, que tanto nos dizem sobre a bela Lisboa – Piso Baixa, Tejo, Pessoa, Fado e, no último andar, o 7colinas.

O Hotel tem uma localização perfeita, no coração de Lisboa, o que permite aos hóspedes uma mescla de experiências. Dividido em dois conceitos, city light e riverfront, é o único hotel na baixa pombalina com quartos com vista para o rio Tejo.

O LX Boutique Hotel pretende proporcionar a quem o visita uma estadia confortável, como se fosse a casa de um amigo lisboeta. O bar/restaurante do hotel, a Confraria LX, está aberto ao público em geral e prima pelo ambiente cosmopolita. Durante a noite, com a ajuda de velas e candelabros, o espaço transforma-se e permite (mais uma) experiência única.

A “Lisbon Xperience” começa logo pela manhã. Não deixe de provar o requintado e variado pequeno-almoço, onde toda a deliciosa pastelaria vem da Tartine.

Aconselhamos, principalmente a quem não conhece Lisboa, a folhear o Placebook. Dividido em categorias, o Placebook é um livro disponível na receção, que reúne as melhores experiências da cidade, relatadas pela voz de quem por ali passa.

Mais do que viver Lisboa, no LX Boutique Hotel partilha-se Lisboa!

TC n°47: DORMIR // LX Boutique Hotel – l'hôtel qui parle la langue de la ville //

Le *LX Boutique Hotel* dont la devise est “Lisbon Xperience” a pour mission d'offrir aux hôtes la meilleure expérience possible pour qu'ils puissent vivre et sentir Lisbonne. Ce bâtiment qui était un ancien hôtel, nommé Hôtel *Bragança*, est un point de référence de la ville, puisqu'il était l'hôtel préféré du poète Fernando Pessoa. Il y a écrit la plupart de ces œuvres lorsqu'il était hébergé dans la chambre 201.

Nous constatons tout de suite qu'il s'agit d'un lieu particulier, lorsque nous rentrons dans le *LX Boutique Hotel*. Tous les détails de la décoration nous apportent du confort. L'hôtel est divisé par étages thématiques qui nous font connaître la ville de Lisbonne – *Baixa* (centre), *Tejo* (rivière), Pessoa (nom d'un poète), *Fado* (genre musical) et au dernier étage, *7 colinas* (7 collines).

L'hôtel possède une localisation parfaite dans le cœur de Lisbonne, ce qui permet aux hôtes de vivre plusieurs expériences. Il est divisé en deux concepts : *city light* et *riverfront*. Il s'agit du seul hôtel situé dans la *baixa pombalina* qui possède des chambres avec une vue sur la rivière du *Tejo*. Le *LX Boutique Hotel* souhaite que les hôtes puissent passer un séjour confortable, comme s'ils venaient chez un ami de Lisbonne. Le bar/restaurant de l'hôtel *Confraria LX* est ouvert à tout public et il se distingue par son ambiance cosmopolite. Ce lieu se transforme pendant la nuit grâce aux bougies et aux chandeliers et nous permet de vivre une (autre) expérience unique.

La “Lisbon Xperience” débute dès le matin. N'oubliez pas de goûter le petit déjeuner raffiné et varié, dont les délicieuses pâtisseries proviennent de la Tartine.

Nous recommandons, surtout aux personnes qui ne connaissent pas Lisbonne, de feuilleter le *Placebook*. Il s'agit d'un livre qui se trouve à la réception de l'hôtel. Il est divisé par catégories et il réunit les meilleures expériences vécues et racontées par les visiteurs.

Le *LX Boutique Hotel* nous permet de vivre comme à Lisbonne, mais aussi de partager des expériences vécues dans cette ville !

TP nº48: DORMIR//Living Lounge Hostel – Onde a criatividade vive//

A localização não podia ser melhor! O Living Lounge Hostel fica bem no coração de Lisboa, junto ao Chiado e a dois passos de uma estação de metro, facilitando a vida dos seus hóspedes.

Ao entrarmos no Living Lounge Hostel, damos de caras com a bela decoração. A criatividade é uma constante e o ambiente é acolhedor e informal, mas com traços bastante sofisticados, sem nunca esquecer o bem-estar dos hóspedes. Respeitando o conceito “lounge” são várias as salas onde se pode relaxar e descansar e há até um bar com bebidas disponíveis 24 horas.

“Tudo foi feito como se fosse para nós, um sítio onde gostaríamos de ficar”, revela a Inês, uma das sócias do hostel. A missão deste espaço é dar aos seus hóspedes a melhor experiência possível, oferecendo o máximo conforto, segurança e simpatia, como se de uma casa familiar se tratasse. Há sempre um Chef que prepara o jantar e o pequeno-almoço é delicioso.

Junto de alguns amigos convidados, foi a equipa do hostel que decorou os quartos. São 23 quartos no total, todos com uma decoração inspirada na cultura lisboeta. Há camaratas com 8, 6 ou 4 camas, mas o hostel dispõe também de quartos individuais para quem pretender uma estadia mais reservada.

Que Lisboa tem os melhores hostels do mundo, nós já sabíamos... Mas entrar no Living Lounge Hostel fez-nos entender o porquê!

TC n°48: DORMIR // *Living Lounge Hostel* – Où vit la créativité //

Sa localisation ne pouvait pas être plus parfaite ! Le *Living Lounge Hostel* se situe en plein cœur de Lisbonne, plus précisément auprès du *Chiado* et à deux pas d'une station de métro, ce qui facilite la vie de ses hôtes.

Lorsque nous rentrons dans le *Living Lounge Hostel*, nous tombons nez à nez avec la belle décoration. La créativité n'est jamais négligée et l'ambiance est accueillante et informelle. L'auberge possède certains éléments sophistiqués, en tenant toujours compte du bien-être de ses hôtes. Il y a plusieurs pièces qui respectent le concept *lounge* (pièce à vivre), où nous pouvons nous détendre et nous reposer. Un bar qui propose des boissons est disponible 24 heures par jour.

“Tout a été conçu comme si c'était pour nous, un lieu où nous aimerions rester” a déclaré Inês qui est l'une des associées du *Living Lounge Hostel*. L'objectif est de faire vivre la meilleure expérience possible aux hôtes, grâce au confort, à la sécurité et à la sympathie des employés, comme s'il s'agissait d'une maison familiale. Il y a toujours un Chef qui prépare le dîner et le petit déjeuner est délicieux.

L'équipe du *Living Lounge Hostel* a décoré les chambres avec l'aide de plusieurs amis. La décoration des 23 chambres a été inspirée par la culture de Lisbonne. Certaines chambres possèdent 4, 6 ou 8 lits mais l'auberge dispose aussi de chambres individuelles pour les personnes qui souhaitent un séjour plus personnel.

En rentrant dans le *Living Lounge Hostel*, nous avons compris pourquoi la ville de Lisbonne possède les meilleures auberges du monde !

TP nº49: SAIR//Pensão Amor – Amor c'est l'amor en Lisbonne//

Original? Ousado? Burlesco? ... Em Lisboa vive-se o amor, e neste espaço sente-se que a originalidade também o celebra. Vários espaços num só: bar, livraria erótica, cantos e recantos para os mais tímidos, cocktails saborosos, conversas e entretenimento diferente a cada dia.

O tema convida, e a singularidade do espaço também. Outrora o que foi uma pensão decadente, atualmente deu origem a um espaço digno para ver um espetáculo de burlesco, para beber um dos seus originais cocktails ou para estar com amigos.

Vá até à Pensão Amor, descubra os seus recantos, com os seus amigos, namorado(a), a sós... aqui será recebido com um sorriso de mentes abertas, que deram à cidade de Lisboa e a este antigo edifício – uma nova vida, oriunda da ideia original.

TC n°49: SORTIR// *Pensão Amor* – *Amor c'est l'amour à Lisbonne*//

Originale ? Osée ? Burlesque ? ... À Lisbonne on vit l'amour et ici, on ressent que l'originalité le célèbre aussi. Plusieurs lieux en un seul : un bar, une librairie érotique, des coins et des recoins pour les plus timides, des cocktails savoureux, des conversations et des distractions différentes chaque jour.

Le thème et la singularité de ce lieu sont captivants. Autrefois, il s'agissait d'une pension décadente, actuellement il s'agit d'un endroit digne pour voir un spectacle burlesque, pour boire l'un de ses cocktails originaux ou pour être avec des amis.

Allez jusqu'à la *Pensão Amor* et découvrez ses recoins avec vos amis, votre petit(e)-ami(e), tout(e) seul(e)... ici, vous serez accueillis avec un sourire, provenant de personnes qui ont l'esprit ouvert et qui ont apporté à la ville de Lisbonne et à cet ancien bâtiment – une nouvelle vie qui a pour base l'idée originale.

TP nº50: SAIR//Sabotage – ouvir e dançar o som do rock//

Carlos Costa criou um espaço rock num dos locais mais irreverentes de Lisboa, o Cais do Sodré. Com um intenso orgulho falou-nos de um local que vê como uma artéria para ouvir e dançar música rock, seja ela de outros tempos ou atual, sendo ainda uma rampa de lançamento para as novas bandas do panorama musical português. O palco é pequeno e o espaço restante acolhedor, sendo que os cartazes que o decoram, fruto de concertos aqui passados, brilham à luz da singularidade do espaço. David Polido (No, I'm Not a DJ), anima as noites deste espaço, alternando com alguns outros DJ's convidados.

Aqui não se bebe em copos de plástico, nem as bebidas são servidas ao acaso, existe até a bebida da casa: um gin com laranja e coentros! Se aprecia os clássicos do rock e bandas portuguesas mais alternativas, este espaço será certamente a sua eleição na noite lisboeta.

TC n°50: SAIR//Sabotage – ouvir e dançar o som do rock//

Carlos Costa a créé un lieu à l'ambiance rock dans un des locaux les plus impertinents de Lisbonne, le *Cais do Sodré*.

Il nous a parlé, avec un immense orgueil, de ce lieu qu'il voit comme une artère pour écouter et danser sur de la musique rock, qu'elle soit ancienne ou actuelle. Il s'agit aussi d'un point de départ pour les nouveaux groupes du panorama musical portugais. La scène est petite et le reste est accueillant. Il y a des affiches qui décorent ce lieu et qui brillent à la lumière de sa singularité. Elles sont le fruit des concerts qui se sont passés ici. David Polido (*No, I'm Not a DJ*) y anime les nuits et alterne avec d'autres DJ's qui sont invités.

Ici, on ne boit pas dans des verres en plastique, ni les boissons sont servies au hasard. Il existe même la boisson de la maison : un gin avec de l'orange et de la coriandre ! Si vous appréciez les classiques du rock et les groupes portugais plus alternatifs, ce lieu sera certainement votre choix pour profiter de la nuit lisboète.

TP n°51: SAIR//Cinco Lounge – cocktails e super cocktails//

Onde beber cocktails em Lisboa? Certamente todas as pessoas vão indicar este espaço, e não porque não existe outro, mas porque este é “O” local a conhecer, se aprecia misturas saborosas alcoólicas ou não.

A lista de cocktails é grande e variada, são mais de 100, mas se estiver confuso pergunte a quem aqui trabalha, pois certamente vai agradar os seus gostos e preferências.

Os donos são de origem inglesa, e o ambiente respira um pouco dessa proveniência cosmopolita. Atrás do bar, a disposição colorida de garrafas é algo com que nos deparamos mal entramos, percebendo-se imediatamente que este local promete.

Se não bebe álcool também será bem-vindo, visto que a lista oferece diversos cocktails sem álcool para quem os desejar. O ideal para começar uma noite com animação, e com uma originalidade clássica ou contemporânea, entre amigos, sempre com um agradável som ambiente, onde poderá ouvir e ser ouvido. Para além disto tudo, aqui também poderá frequentar um workshop de cocktails, tornando este momento numa festa para amigos, ou apenas num momento de aprendizagem.

TC n°51: SORTIR// *Cinco Lounge* – des cocktails et des super cocktails//

Où boire des cocktails à Lisbonne ? Certainement, toutes les personnes vont vous indiquer ce lieu, non pas parce qu'il en existe pas d'autres, mais parce qu'il s'agit "DU" lieu à connaître si vous appréciez des mélanges savoureux, alcooliques ou pas.

La liste des cocktails est grande et variée, car il y en a plus de 100. Si vous hésitez, demandez l'avis à une personne qui travaille ici, puisque certainement son choix va satisfaire vos goûts et vos préférences.

Les propriétaires sont d'origine anglaise et l'atmosphère respire un peu cette provenance cosmopolite. Lorsque nous rentrons, nous nous trouvons face à une variété colorée de bouteilles derrière le bar, ce qui nous indique immédiatement que ce lieu en vaut la peine.

Si vous ne buvez pas d'alcool, vous serez aussi bienvenue, puisque la liste possède plusieurs cocktails sans alcool pour qui en veut. Il s'agit de l'endroit idéal pour commencer une soirée avec de l'animation et une originalité classique ou contemporaine, entre amis et toujours dans une agréable ambiance sonore, où vous pourrez entendre et être entendu. En plus de tout cela, vous pourrez apprendre à faire des cocktails pour que ce moment devienne une fête entre amis ou seulement un moment d'apprentissage.

TP nº52: SAIR//MusicBox – uma caixa de música em Lisboa//

O Cais do Sodré também é música ao vivo, e o MusicBox está aqui para o provar: são mais de 115 mil entusiastas que por aqui passam por ano.

Apostando, em igual força, nas secções concerto e clubbing, o clube assume-se como uma parte integrante da vida cultural do Cais do Sodré e da cidade de Lisboa.

A partir das 0:00 e até às 6:00 da manhã, o som surge neste local, situado debaixo de uma ponte.

Quer seja um DJ ou uma banda ao vivo, na realidade o MusicBox é a casa para vários projetos que vão de encontro à sua tradição e compromisso com a modernidade e o desafio.

O primeiro exemplo é o JamesonUrbanRoutes que foi o primeiro festival indoor em Portugal, tendo-se assumido como um barómetro para as novas tendências da música urbana. Por alturas de Abril, o MusicBox é também epicentro do Lisboa Capital República Popular, evento que celebra, discute e reatualiza os valores da revolução. A fechar, destaque ainda para o Festival Silêncio, um acontecimento de referência da cidade, dedicado à palavra e à sua importância na arte.

TC n°52: SORTIR// *MusicBox* – une boîte à musique à Lisbonne//

Le *Cais do Sodré* c'est aussi de la musique live et la *MusicBox* est ici pour le prouver : il y a plus de 115 mil enthousiastes qui y passent chaque année.

La boîte de nuit mise de la même façon sur les concerts et la discothèque. Elle est considérée comme étant une partie intégrante de la vie culturelle du *Cais do Sodré* et de la ville de Lisbonne.

Le son provient de sous un pont. La musique commence à 00h00 et dure jusqu'à 06h00 du matin.

La *MusicBox* est l'endroit idéal pour les DJ's et les groupes *live* qui ont des projets liés à la tradition de cette boîte de nuit et qui incluent la modernité et les défis.

Le premier exemple est le *JamesonUrbanRoutes* qui a été le premier festival intérieur au Portugal.

Il est considéré le baromètre des nouvelles tendances de la musique urbaine. Vers le mois d'Avril,

la *MusicBox* est aussi l'épicentre du *Lisboa Capital República Popular* (Lisbonne Capitale République Populaire). Il s'agit d'un événement qui célèbre, discute et renouvelle les valeurs de la révolution.

Pour finir, nous mettons aussi en évidence le *Festival Silêncio* (Festival Silence). Il s'agit d'un événement de référence de la ville, dédié à la parole et à son importance dans l'art.

TP nº53: SAIR//28 – o bar do Príncipe Real//

O simpático bar 28 está situado mesmo no largo da Rua da Palmeira, no coração do Príncipe Real.

O espaço é acolhedor, de bom gosto, e intimista.

A decoração em tons de azul com um toque country side, convida a entrar e a beber um copo com um grupo íntimo de amigos. As cadeiras são confortáveis e o ambiente simpático.

Este é um espaço pequeno, mas com um grande coração: sendo naturalmente um ambiente gay friendly, o 28 recebe todos os que o visitarem. Apareça e conheça!

TC n°53: SORTIR//28 – le bar du Príncipe Real//

Le sympathique bar 28 est situé dans la placette de la *Rua da Palmeira*, au cœur du *Príncipe Real*.

Il s'agit d'un lieu accueillant, élégant et intimiste.

La décoration possède des tons de bleu et une touche de ruralité. Elle nous invite à rentrer et à boire un verre avec notre groupe d'amis intimes. Les chaises sont confortables et l'atmosphère est sympathique.

Il s'agit d'un petit bar mais qui a un grand cœur : même si l'ambiance est *gay friendly*, toutes les personnes sont bienvenues. Venez et découvrez !

TP nº54: SAIR//Hot Club Portugal – Jazz Hot Hot Hot//

Aqui não há dúvida, vibra-se com o Jazz, e saúda-se quem cá entra ao estilo de um club privado, afinal este club está entre um dos 100 melhores do mundo! Mas descanse, que este espaço não é privado e vai certamente sentir que a sua presença é bem-vinda. Desde 1948 que o HCP representa um marco na história do Jazz. Aqui há bebidas, há esplanada, há convívio, mas o que verdadeiramente cativa é o foco da sua existência: o Jazz.

Percebe-se que quem está a gerir este espaço o faz por amor à música, e essa paixão passa naturalmente por quem aqui vier.

Usualmente paga-se bilhete para entrar, pois existe quase sempre uma banda ao vivo que delicia quem for apreciador deste estilo musical. Uns dias poderá encontrar grandes nomes da música Jazz, outros dias apenas bons músicos, e consoante esse critério, o preço da entrada pode variar. No entanto, como este é um club, se for sócio, as entradas podem ser gratuitas, conforme os casos. No entanto, os estatutos mencionam que fará parte do movimento "Divulgação da Música de Jazz", por isso, se for sócio, é bom que cumpra.

TC n°54: SORTIR// Hot Club Portugal – Jazz Hot Hot Hot//

Il n'y a pas de doutes ! Ici, nous vibrons au son du Jazz. Les personnes sont reçues à l'image d'un club privée, puisque après tout, il fait partie des 100 meilleurs clubs du monde. Cependant, gardez votre calme ! Ce club n'est pas privé et vous allez réellement sentir que vous êtes bienvenue. Depuis 1948, l'HCP est une référence dans l'histoire du Jazz. Il y a des boissons, une terrasse, de la convivialité mais ce qui captive réellement, c'est le concept du club : le Jazz.

Il est évident que les personnes qui gèrent ce club, le font par amour pour la musique. Cette passion se transmet naturellement aux personnes qui viennent ici.

Normalement, il faut acheter un ticket d'entrée, parce qu'il y a très souvent un groupe live qui ravit les personnes qui apprécient ce style musical. Certains jours, il y a de grands noms de la musique et d'autres jours, seulement de bons musiciens. Le prix de l'entrée peut varier, selon ce critère. Cependant, dans certains cas, l'entrée peut être gratuite pour les membres du club. Si vous êtes un membre, le règlement mentionne que vous faites partie du mouvement "Divulgation de la Musique Jazz", donc il faut respecter cela.

TP nº55: SAIR//Sol e Pesca – Pescou-se, agora come-se//

Existem locais que, pela sua peculiaridade, são logo trazidos à nossa atenção, e este é um deles. No Cais do Sodré, onde outrora existia uma afamada loja de pesca, está hoje um local de convívio onde se pode saborear o que já foi pescado... e enlatado.

Em memória à antiga loja de artigos de pesca, as canas, os fios, iscos, redes, carretos, boias, barquinhos e anzóis ainda dão vida ao espaço, mas desta vez a um outro conceito: um local descontraído onde se pode provar um bom peixe enlatado português.

Por aqui saboreiam-se conservas portuguesas, e petisca-se o que é recriado com base nas mesmas. Para além da famosa muxama, ou também conhecido como o presunto de atum, as opções são diversas: sardinha, truta, enguia, atum, carapau, bacalhau, incluindo as ovas de sardinha.

Os vinhos são nacionais e as conservas são acompanhadas por pão alentejano. Se não quiser ficar a degustar uma conserva enquanto descansa numa das cadeiras coloridas, pode sempre comprar e levar para casa.

Aqui a porta está aberta para todos, todos os dias.

TC n°55: SORTIR// Sol e Pesca – Nous l'avons pêché, maintenant il va être mangé//

Il y a des endroits qui attirent notre attention par leur particularité. Celui-ci est l'un d'entre eux. Il existait un célèbre magasin d'articles de pêche dans le *Cais do Sodré*. De nos jours, il s'agit d'un endroit convivial où nous pouvons déguster ce qui a été pêché... et mis en conserve.

Les cannes, les fils, les appâts, les filets, les moulinets, les bouées, les petits bateaux et les hameçons, vendus dans l'ancien magasin d'articles de pêche, donnent vie à cet endroit, mais à un concept différent : il s'agit d'un endroit décontracté où nous pouvons déguster un bon poisson en conserve, provenant du Portugal.

Ici, nous pouvons déguster des conserves portugaises et goûter des amuse-bouches, faits avec ces conserves. En plus du fameux thon fumé, il y a plusieurs options : la sardine, la truite, l'anguille, le thon, le chinchard, la morue et les œufs de sardines.

Les vins sont nationaux et les conserves sont accompagnées d'un pain de l'*Alentejo*. Si vous ne souhaitez pas rester et déguster une conserve pendant que vous vous détendez sur l'une des chaises colorées, vous pouvez toujours l'acheter et l'emporter chez vous.

Ici, la porte est ouverte à toutes les personnes, tous les jours.

TP nº56: SAIR//Fábrica Braço de Prata – Um espaço cultural de armas//

Esta fábrica cultural e o seu mentor, Nuno Nabais, são verdadeiros exemplos de como a cultura pode ser sustentável e de que vale a pena batalhar contra as adversidades. Este projeto tinha tudo para estar condenado, mas contrariamente, hoje em dia é um dos espaços culturais mais relevantes de Lisboa, um dos que mais promove os artistas portugueses e que ... vive sem subsídios.

A interessante história de luta poderá ser lida a seguir, mas deixámos a nossa perceção de que este espaço é de facto uma fábrica, mas de cultura, com salas de exposições, uma livraria, lojas, sala de cinema, sala de teatro, sala de espetáculos, um bar, um restaurante, um terraço (ideal para os dias mais quentes) e ainda uma espécie de bunker, onde antigamente se testavam as armas mas onde atualmente se fazem festas. Aqui há sempre eventos culturais a acontecer, desde concertos de todo o género, incluindo jazz, rock, funk, música do mundo, exposições, sessões de cinema, colóquios, entre muitos outros. Todos os dias a fábrica se enche de cultura e de momentos a não perder!

A história deste espaço tem a sua peculiaridade, pois tudo começou quando Nuno Nabais fechou a sua livraria no Bairro Alto, uma livraria exclusiva de venda em segunda mão, de livros de filosofia. Depois do fecho da sua livraria, Nuno teve conhecimento da existência de uma antiga fábrica de produção de material de guerra. Na altura, este imóvel pertencia a uma empresa de construção civil, que pretendia reabilitar a zona com o intuito de construir um bairro de luxo, utilizando o espaço da fábrica como stand de vendas. No final da obra, este edifício seria doada à Câmara de Lisboa. Mas, durante este processo, em 2007, a obra foi embargada e a antiga fábrica passou a ficar desabitada. Foi nessa altura que Nuno propôs à empresa usar o edifício enquanto a obra estivesse parada, conseguindo um acordo verbal de comodato, que terminaria quando a obra fosse desembargada.

A obra foi desembargada quando António Costa passou a presidir a Câmara de Lisboa, em 2009. Mas, durante este tempo, a Fábrica Braço de Prata já tinha ganho vida própria como um espaço de renome cultural na cidade e além-fronteiras, tendo por exemplo sido citado no reputado New York Times como um espaço a não perder na cidade. A Câmara de Lisboa acabou por intervir de forma a proteger o projeto ali criado, pelo menos até que o edifício passasse para a Câmara de Lisboa e aí tudo ficaria regularizado.

Entretanto, a empresa de construção proprietária do espaço faliu e a Fábrica que seria da Câmara de Lisboa no final da construção do bairro luxuoso, acabou por ficar para um dos credores, a Caixa Geral de Depósitos, que atualmente pretende vender o edifício.

E foi assim que, até aos dias de hoje, a Fábrica Braço de Prata se manteve o espaço cultural mais cool e ilegal de Lisboa.

Este é um espaço que deve obrigatoriamente visitar por várias razões: porque o trabalho feito pelo Nuno merece ser reconhecido, porque terá acesso a cultura a preços muito simpáticos, porque é uma excelente opção para uma saída à noite mais segura e com estacionamento na zona e porque também aqui pode desfrutar de um bom jantar por um bom preço.

Esta é a Fábrica onde, por excelência, a arma de luta aqui criada é a cultura, e essa será sempre a arma mais nobre.

TC n°56: SORTIR// *Fábrica Braço de Prata* – Un lieu culturel armé//

Cette usine culturelle et son mentor Nuno Nabais sont des exemples qui montrent que la culture peut continuer à exister et que la lutte contre les adversités en vaut la peine. Ce projet avait tout pour être condamné. Cependant, aujourd'hui, il est l'un des plus importants lieux culturels de Lisbonne qui encouragent les artistes portugais et qui ... vivent sans subventions.

L'histoire intéressante de la lutte peut être lue ci-dessous. Nous laissons la certitude que cet endroit est une usine mais une usine culturelle. Elle possède des salles d'expositions, une librairie, des boutiques, une salle de cinéma, une salle de théâtre, une salle de spectacles, un bar, un restaurant, une terrasse (idéale pendant les jours chauds) et encore une sorte de casemate où des fêtes sont organisées et qui, auparavant, servait à tester des armes. Ici, il y a toujours des événements culturels, par exemple des concerts de différents genres, comme le jazz, le rock, le funk, de la musique du monde, des expositions, des sessions de cinéma et des colloques, parmi beaucoup d'autres. Tous les jours, l'usine accueille de la culture et des événements à ne pas rater !

Cette usine a une histoire particulière, puisque tout a commencé lorsque Nuno Nabais a fermé sa librairie dans le *Bairro Alto*. Il s'agissait d'une librairie qui contenait seulement des livres d'occasion, plus précisément des livres de philosophie.

Après la fermeture de sa librairie, Nuno a appris l'existence d'une ancienne usine qui produisait du matériel de guerre. À ce moment-là, ce bien immobilier appartenait à une entreprise de construction civile qui voulait réhabiliter la zone pour construire un quartier de luxe. L'usine serait le bureau des ventes. À la fin des travaux, ce bâtiment devrait être offert à la Mairie de Lisbonne. Cependant, en 2007, au cours de ce processus, le chantier a été suspendu et l'ancienne usine est restée inhabitée. C'est à ce moment-là que Nuno a proposé à l'entreprise d'occuper le bâtiment pendant que les travaux seraient stoppés. Il a réussi à obtenir un prêt à usage, sous forme d'accord verbal, qui expirerait lorsque les travaux seraient repris.

En 2009, les travaux ont été repris lorsque António Costa est devenu le Président de la Mairie de Lisbonne. Néanmoins, pendant ce temps, la *Fábrica Braço de Prata* était déjà devenue un célèbre lieu culturel à Lisbonne et au-delà des frontières du Portugal, par exemple, le fameux *New York Times* a indiqué qu'il s'agissait d'un lieu à ne pas manquer dans la ville de Lisbonne. La Mairie de Lisbonne a fini par intervenir pour protéger ce projet, du moins jusqu'à ce que le bâtiment lui soit concédé puisque après cela, tout serait régularisé.

Cependant, l'entreprise de construction civile qui était la propriétaire de ce bien immobilier a entre-temps fait faillite. L'usine qui devrait appartenir à la Mairie de Lisbonne, après la construction du quartier luxueux, a alors été cédée à l'un des créanciers, la *Caixa Geral de Depósitos*, qui actuellement souhaite vendre le bâtiment.

La *Fábrica Braço de Prata* est jusqu'à aujourd'hui, le lieu culturel le plus cool et illégal de Lisbonne. Il s'agit d'un endroit que vous devez obligatoirement visiter pour plusieurs raisons : le travail de Nuno mérite d'être reconnu, vous aurez accès à la culture à un prix très accessible, il s'agit d'une excellente option pour passer une soirée en toute sécurité et avec la possibilité de laisser votre voiture juste à côté, sans oublier que vous pourrez déguster un bon repas à un bon prix.

Il s'agit de l'usine par excellence, où l'arme de lutte est la culture et elle sera toujours l'arme la plus noble.

TP nº57: SAIR//Upscale bar – 270º de vista sobre Lisboa//

O Epic Sana Hotel das Amoreiras apresenta, no seu 9º andar, um terraço de luxo, com uma vista ao mesmo nível sobre a cidade, que pode ser contemplada a partir da piscina panorâmica e das suas lounge beds, mas também a partir do bar Upscale.

Um espaço criado para os hóspedes do hotel, abre as suas portas a todos que queiram dar um mergulho nos dias de sol ou então beber um copo num espaço elegante e único, mas ao mesmo tempo descontraído.

Caso pretenda dar um mergulho, pode fazê-lo por 50€ por dia. Se apenas quiser beber um copo ao final do dia ou à noite, pode optar pelo bar Upscale a partir das 18h, isto sempre que o tempo permita.

Na carta do Upscale encontrará vários snacks criados pelo Chef Patrick Lefevre e cocktails, dos quais destacamos o mojito tropical, uma típica bebida de verão, aqui com um toque doce.

O Upscale proporciona-lhe o ambiente chill out cosmopolita ideal para terminar o dia.

TC n°57: SORTIR// Upscale bar – une vue de 270° sur Lisbonne//

L'hôtel *Epic Sana das Amoreiras* possède une terrasse de luxe au 9ème étage qui offre une vue, elle aussi de luxe, sur la ville. Elle peut être contemplée à partir de la piscine panoramique, de ses chaises longues et du bar *Upscale*.

Il s'agit d'un endroit créé pour les hôtes de l'hôtel. Il ouvre ses portes à tous ceux qui souhaitent se baigner lors d'une journée chaude ou boire un verre dans un lieu élégant et unique mais en même temps décontracté.

Si vous souhaitez vous baigner, vous pouvez le faire pour 50€ par jour. Si vous désirez boire un verre en fin de journée ou plus tard dans la soirée, vous pouvez venir au bar *Upscale* à partir de 18h, si la météo le permet.

La carte du *Upscale* contient des snacks, créés par le Chef Patrick Lefevre et des cocktails. Nous mettons en valeur le *mojito* tropical qui est une typique boisson d'été. Ici, elle est agrémentée d'une touche sucrée.

L'*Upscale* proportionne une ambiance *chill out* cosmopolite, idéale pour terminer votre journée.

TP nº58: SAIR//Clube Ferroviário – Uma viagem original//

Um bar, um terraço e uma vista deslumbrante sobre o Tejo são alguns dos pontos de interesse que encontrará no itinerário deste espaço.

O Clube Ferroviário abriu portas em 2010 e desde então não para de proporcionar momentos culturais únicos a quem visita o espaço.

Entre nesta viagem em homenagem aos comboios portugueses, e pique o bilhete logo na entrada com o apreciar de alguns dos cartazes mais inesquecíveis, e que no passado anunciaram grandes momentos deste espaço.

Continue, e chegará ao primeiro andar, onde os apontamentos vintage e até uma pista de dança para os mais enérgicos, são os grandes marcos. Por fim, a viagem termina em apogeu no terraço onde, nas tardes em que o sol espreita, se pode apreciar uma refrescante Limonada Ferroviária ou, em noites menos frias, se pode assistir a concertos acústicos de tom intimista.

Certo é que neste terraço poderá admirar as linhas dos comboios que passam e se cruzam junto ao rio Tejo. Para além da bela paisagem, sentirá a vibração da música negra, soul, funk e jazz, característica deste local. Os bancos de pele que pertencem aos comboios antigos convidam a sentar e a desfrutar da paisagem, como se de uma viagem de comboio se tratasse. Boa viagem!

TC n°58: SORTIR// Clube Ferroviário – Un voyage original//

Vous trouverez plusieurs points d'intérêts le long de l'itinéraire de ce club : un bar, une terrasse et une vue éblouissante sur la rivière du *Tejo*.

Le *Clube Ferroviário* a ouvert ses portes en 2010 et depuis, il n'arrête pas de faire vivre des moments culturels uniques aux personnes qui le visitent.

Participez à ce voyage qui rend une sorte d'hommage aux trains portugais. Commencez par valider votre billet dès que vous rentrez, en observant plusieurs affiches inoubliables qui annonçaient de grands moments, vécus à cet endroit dans le passé.

Continuez et vous arriverez au premier étage dont les principales caractéristiques sont les objets vintage et la piste de danse pour les plus énergétiques. Finalement, le voyage se termine en beauté sur la terrasse. Vous pourrez apprécier une rafraichissante Limonade *Ferroviária* pendant les après-midis où le soleil brille, ou bien assister à des concerts acoustiques dans une ambiance intimiste pendant les soirées moins froides.

Il est vrai que vous pourrez admirer, depuis la terrasse, les lignes de chemin de fer qui passent et se croisent auprès de la rivière du *Tejo*. Au-delà du beau paysage, vous sentirez la vibration de la musique afro-américaine qui marque ce club, plus précisément la soul, le funk et le jazz. Nous sommes invités à nous asseoir sur les bancs en cuir qui appartenaient à d'anciens trains et à profiter du paysage, comme si nous voyagions en train. Bon voyage !

TP nº59: SAIR//Cerveteca - uma ode à cerveja artesanal//

A Cerveteca veio trazer um novo conceito a Lisboa. É um bar/loja de cerveja artesanal, onde se cruzam diferentes sabores, aromas e texturas. A escolha aqui é vasta! Mais de 100 cervejas diferentes, mas todas com algo em comum – fazem parte de uma cuidadosa seleção das melhores garrafas de cerveja artesanal.

No meio de tantas garrafas, e todas tão diferentes entre si, surge a dúvida sobre qual escolher. Esta incerteza não permanece muito tempo, pois, na Cerveteca há sempre um bom conselho à sua espera. Aqui trabalha-se com amor ao que se faz (e à cerveja!), e quem serve, fá-lo com gosto, ajudando sempre na escolha da cerveja ideal.

Diz que não gosta de cerveja? É com um sorriso na cara que o Rui e a Carolina, proprietários do espaço, garantem que quem aqui entra, sai a gostar de cerveja.

Tal como a cerveja artesanal, também a decoração tem um toque rústico. É um espaço simples e confortável, com um ambiente versátil, perfeito para relaxar ao final do dia ou para uma saída à noite com os amigos, onde se pode partilhar ideias e sabores.

Os amantes incondicionais de cerveja já são clientes habituais, e quem vem pela primeira vez, regressa sempre. Afinal, no mundo da cerveja artesanal, há cerveja para todos os gostos!

TC n°59: SORTIR// *Cerveteca* - une ode à la bière artisanale//

La *Cerveteca* a apporté un nouveau concept à la ville de Lisbonne. Il s'agit d'un bar/d'une boutique de bières artisanales, où différentes saveurs, arômes et textures se croisent. Ici, le choix est vaste ! Il y a plus de 100 bières différentes mais qui possèdent un point en commun – elles font partie d'une sélection rigoureuse des meilleures bières artisanales.

Il est difficile de choisir, parmi toutes ces bières uniques. Cette incertitude ne dure pas longtemps, puisqu'il y a toujours un bon conseil qui vous attend dans la *Cerveteca*. Ici, les employés aiment ce qu'ils font (et la bière !). Les serveurs font leur travail avec plaisir et ils nous aident toujours à choisir la bière idéale.

Vous n'aimez pas la bière ? C'est avec un sourire sur le visage que Rui et Carolina, les propriétaires de ce lieu, affirment que les personnes qui rentrent ici, ressortent en aimant la bière.

À l'image de la bière artisanale, la décoration est elle aussi rustique. Ce lieu est simple et confortable. Son ambiance versatile est parfaite pour se détendre à la fin de la journée ou pour sortir le soir entre amis, car il est possible de discuter et savourer une bière.

Les amateurs inconditionnels de bière sont des clients habituels et les personnes qui y vont pour la première fois, reviennent toujours. Après tout, le monde de la bière artisanale possède des bières pour tous les goûts !

TP nº60: SAIR//Pavilhão chinês - Um bar ou um museu?//

Abrimos a porta e entramos num novo mundo! São milhares de peças do século XVIII ao século XX, orgulhosamente expostas ao longo de cinco admiráveis salas. Tudo começou com a necessidade de expor uma coleção privada, tão grande que levou à compra de uma antiga mercearia dos inícios do século XX – O Pavilhão Chinês – que mantém o seu nome até hoje e se transformou num verdadeiro bazar de relíquias.

Um bar ou um museu? Foi esta a pergunta que nos surgiu quando entramos no Pavilhão Chinês. Quadros, aviões, bonecos em miniatura, medalhas, artefactos militares, peças únicas de Bordalo Pinheiro... Ao percorrer o espaço encontramos milhares de peças em exposição, que nos levam numa viagem que nos aguça o olhar. É impossível ficar indiferente ao espaço, tal como também não é possível conter a admiração. Ao olhar à nossa volta, no meio de todas estas preciosidades, encontramos pessoas a contemplar as paredes, os tetos e os balcões, percorrendo o espaço de cocktail na mão, tal como se de um museu se tratasse.

É um espaço com um requinte muito característico, transformando-se assim num bar de culto para os lisboetas e turistas. Foi com orgulho que o gerente nos disse que os turistas, quando regressam a Lisboa depois de uma primeira visita, voltam sempre ao Pavilhão Chinês! E sim, é possível perceber porque regressam... Para além de todo o encanto do local, é impossível admirar toda a sua coleção numa só visita!

TC n°60: SORTIR// Pavilhão chinês - Un bar ou un musée ?//

Nous avons ouvert la porte et nous sommes rentrés dans un nouveau monde ! Il y a des milliers d'objets datant du XVIII^{ème} au XX^{ème} siècle qui sont fièrement exposés dans cinq salles remarquables. Tout a commencé lorsqu'il y a eu la nécessité d'exposer une collection privée. Elle était tellement vaste qu'il a fallu acheter une ancienne épicerie datant du début du XX^{ème} siècle - Le *Pavilhão Chinês* – qui a maintenu son nom jusqu'à aujourd'hui. Il possède de véritables reliques. Un bar ou un musée ? Il s'agit de la question que nous nous sommes posés dès notre rentrée dans le *Pavilhão Chinês*. Lorsque nous visitons ce lieu, nous observons des milliers d'objets en exposition qui nous emmènent dans un imaginaire qui ravit nos yeux, tels que des cadres, des avions, des figurines en miniature, des médailles, des objets militaires, des objets uniques de *Bordalo Pinheiro*... Il n'est pas possible de rester indifférent à ce lieu, ni de cacher son admiration. Lorsque nous regardons autour de nous, parmi toutes ces préciosités, nous voyons des personnes qui contemplent les murs, les toits et les balcons, en parcourant tout l'espace avec un cocktail à la main, comme s'il s'agissait d'un musée.

Le *Pavilhão chinês* possède un raffinement très particulier, ce qui fait de lui un bar culte pour les habitants de Lisbonne et les touristes. C'est avec un immense orgueil que le gérant nous a dit que les touristes qui reviennent à Lisbonne, après une première visite, se rendent à nouveau au *Pavilhão Chinês* ! Et oui, il est facile de comprendre pourquoi ils reviennent... Au-delà de tout le charme de ce lieu, il est impossible d'admirer toute la collection au cours d'une seule et même visite !

TP nº61: VISITAR//Adamastor Studios – a vista artística para a cidade//

Um espaço sem nada de convencional, que nos capta a atenção logo à entrada através das musas negras que nos acompanham pelas escadas até ao 3º andar de um prédio antigo, bem no coração de Lisboa. A vista é inspiradora, e o projeto também. Lisboa vive um fenómeno de revivalismo dos espaços antigos, inculcando propósito na sua ocupação.

Esta antiga pensão, um pouco decadente, foi cedida, sem apoios, e 2 artistas franco-portuguesas fizeram o seu investimento pessoal. Uma é fotógrafa e a outra ilustradora– Charline, que é a cara do local. Pretende-se que a identidade do Adamastor Studios seja moldada pouco a pouco pela arte e pelos artistas que por aqui passam.

As criadoras visionaram a utilidade deste espaço como atelier perfeito para trabalhar e promover artistas novos, nacionais e internacionais. Aqui há a hipótese de descobrir todo o tipo de artistas emergentes, bem como um espaço que, por uma renda mensal, diária ou semanal, pode ocupar com o seu projeto.

Existem 3 salas para galeria, uma câmara escura para workshops de fotografia e laboratório, e outros espaços prontos para ceder em nome da arte. Aqui encontrará desde workshops, conversas, exposições, performances, pequenos concertos... Todos os meses há uma exposição nova, sendo que cada uma dura no máximo 1 mês, existindo outros eventos entre este tempo.

Este é um espaço aberto, pronto a receber novos talentos e coisas boas.

TC n°61: VISITER// Adamastor Studios – la vue artistique sur la ville//

Il s'agit d'un lieu non conventionnel, situé en plein cœur de Lisbonne. Il attire tout de suite notre attention par les muses noires qui nous accompagnent le long des escaliers jusqu'au 3^{ème} étage d'un vieux bâtiment. La vue et le projet nous inspirent. Lisbonne se trouve dans une phase de rénovation d'anciens bâtiments, avec l'objectif de leurs donner une utilité.

Cette ancienne pension était un peu décadente. Elle a été cédée à 2 artistes franco-portugaises et sans aide, elles ont fait leur propre investissement. L'une est photographe, l'autre est illustratrice et s'appelle Charline. Elle est le visage du projet. Elles souhaitent que l'identité de l'*Adamastor Studios* soit établie, peu à peu, par l'art et les artistes qui passent par ici.

Les créatrices ont imaginé ce lieu comme étant l'atelier idéal pour travailler et promouvoir de nouveaux artistes nationaux et internationaux. Ici, il est possible de découvrir toute sorte d'artistes émergents, ainsi qu'un endroit pour votre projet, à travers un loyer quotidien, mensuel ou hebdomadaire.

Il existe 3 salles de galerie, une chambre noire pour les workshops de photographie, un laboratoire et d'autres salles prêtes à être utilisées au nom de l'art. Vous y trouverez des *workshops*, des discussions, des expositions, des performances, des petits concerts... Tous les mois, il y a une nouvelle exposition, d'une durée maximale d'un mois. Il existe d'autres événements pendant ce temps.

Il s'agit d'un lieu ouvert, prêt à recevoir de nouveaux talents et de bonnes choses.

TP nº62: VISITAR//Museu Nacional do Azulejo – a história cool portuguesa//

Quer viva ou não em Lisboa, deve visitar este museu com olhos de sentir, e perceber que a história portuguesa está retratada neste espaço com muito amor e admiração.

Aqui não encontrará apenas azulejos, mas também exposições temporárias como a do contemporâneo Miquel Barceló, entre outras.

Helena Miranda teve a amabilidade de nos fazer uma visita guiada, a qual nos fascinou, por todo o contexto e pela informação desconhecida até então. Desde o primeiro contacto com o que foram os primeiros azulejos portugueses, até à atualidade, tudo indica que o azulejo passou de arte decorativa a arte contemporânea, e que atualmente volta a ser fonte de status social.

Afinal, a época alta do azulejo durou apenas alguns anos, mas o estilo acompanhou sempre o poder económico que Portugal vivia.

Os azulejos serviram para decorar altares, mapearam cidades, deram status aos que mais tinham e foram palco de sátira política e social.

São portugueses e merecem que conheçamos a sua história, pois eles contam a nossa... por isso e muito mais, este é um local imperdível.

TC n°62: VISITAR//Musée National de l'*Azulejo* (carreau de faïence peints à la main)

- la belle histoire portugaise//

Que vous viviez à Lisbonne ou pas, vous devez visiter ce musée, en étant capable de ressentir et comprendre que l'histoire du Portugal est représentée dans ce musée avec beaucoup d'amour et d'admiration.

Ici, vous ne trouverez pas seulement des *azulejos* (carreaux de faïence peints à la main), mais aussi des expositions temporaires comme celle du contemporain Miquel Barceló, entre autres.

Helena Miranda a eu l'amabilité de nous faire une visite guidée qui nous a fascinés par tout le contexte et par les informations que nous ne connaissions pas jusqu'à ce moment-là. Depuis l'apparition des premiers *azulejos* portugais jusqu'à l'actualité, tout indique que l'*azulejo* est passé de l'art décoratif à l'art contemporain et qu'actuellement il est à nouveau un symbole de statut social.

Après tout, l'apogée de l'*azulejo* a duré seulement quelques années mais le style a toujours accompagné le pouvoir économique dont le Portugal disposait.

Les *azulejos* ont servi pour décorer des autels, pour cartographier des villes, sans oublier qu'ils apportaient du prestige aux personnes qui en avaient le plus et qu'ils servaient de scène pour la satire politique et sociale.

Ils méritent que nous connaissions leur histoire parce qu'ils sont portugais et ils racontent l'histoire du pays... pour toutes ces raisons et beaucoup d'autres, il s'agit d'un lieu à ne pas manquer.

TP nº63: VISITAR//MUDE – Design e Moda em mais de 2500 objetos//

O MUDE – Museu do Design e Moda, que engloba a coleção de Francisco Capelo, é um museu gratuito, que exhibe mais de 2500 objetos.

Depois de algumas passagens itinerantes por outros locais, finalmente, a Câmara Municipal de Lisboa encontrou uma casa para o MUDE, na baixa de Lisboa, mais precisamente num quarteirão entre a Rua Augusta e a Rua da Prata. A peculiaridade deste local é que o edifício não está totalmente preparado para o efeito, mas a realidade é que existem motivos que falam mais alto e, com todas as suas características de museu ainda em visível construção, o MUDE abriu portas aos seus visitantes e a exposições. Estas exposições não se fecham sobre o design de produto e moda, mas abrem braços ao conceito de design nas suas várias expressões durante o século XX, acompanhando a contemporaneidade, exibindo as novas tendências e caminhos do século XXI.

A vida do museu não estagna, projetam-se Salas de Ensaio para a apresentação das Residências de Artista, Laboratórios e Workshops ou ainda salas para as exposições de protótipos e produtos industriais, tudo com uma programação consistente que engloba conferências, cursos, workshops e laboratórios, encontros internacionais, visitas guiadas ou publicações didáticas.

Se é fã de design, esta é uma paragem obrigatória em Lisboa.

TC n°63: VISITER// MUDE – Du Design et de la Mode sur plus de 2500 objets//

Le *MUDE* est le Musée du Design et de la Mode qui comprend la collection de Francisco Capelo. Il s'agit d'un musée gratuit et qui contient plus de 2500 objets.

La Mairie de Lisbonne a finalement trouvé un local pour le *MUDE*, après qu'il ait eu plusieurs adresses au cours de son existence. Il se situe dans le centre de la ville de Lisbonne, plus précisément dans un quartier entre la *Rua Augusta* et la *Rua da Prata*. La particularité de ce lieu est que le bâtiment n'est pas totalement adapté à ce concept, mais la vérité est qu'il existe des raisons qui ont pris le dessus. Le *MUDE* a ouvert ses portes aux visiteurs et aux expositions. Toutefois, il est encore en construction, en vue de posséder les caractéristiques d'un musée. Ces expositions ne sont pas exclusivement sur le design de produits et la mode. Elles embrassent aussi les différents courants du design du XX^{ème} siècle et elles incluent la contemporanéité, en montrant les nouvelles tendances du XXI^{ème} siècle.

La vie du musée ne stagne pas. Il y a des salles de répétition pour la présentation des Résidences d'Artistes, des laboratoires, des ateliers, ou encore des salles pour les expositions de prototypes et de produits industriels. Tous les programmes sont chargés car ils contiennent des conférences, des formations, des ateliers et des laboratoires, des rencontres internationales, des visites guidées et des publications didactiques.

Si vous êtes fan de design, il s'agit d'un arrêt obligatoire à Lisbonne.

TP nº64: VISITAR//Jardim Botânico – o centro verde do Príncipe Real//

Já imaginou visitar 5 continentes num único espaço? Um pouco da flora de todo o mundo é retratada neste espaço verde de 4.2 hectares. Este é um monumento nacional que é também um dos pulmões da cidade de Lisboa, tendo o papel de albergar, não apenas espécies de todo o mundo, mas também espécies ameaçadas.

Inaugurado em 1878, este jardim faz parte do Museu Nacional de História Natural e da Ciência da Universidade de Lisboa.

Ao passear por este aqui, a sua experiência será sempre diferente de acordo com a época do ano: no inverno encontrará árvores, flores e uma flora bem diferente da primavera; no verão encontrará um refrescante recanto que reflete nos seus lagos um som de frescura ideal, num dia bem quente. Na primavera uma visita ao borboletário é fundamental, para conhecer todas as espécies de borboletas em Portugal – uma experiência a não perder!

Aos sábados e aos domingos existem visitas guiadas, algumas com dramatização.

TC n°64: VISITER//Jardin Botanique – le centre vert du *Príncipe Real*//

Avez-vous déjà imaginé pouvoir visiter 5 continents au même endroit ? Une partie de la flore du monde entier est représentée dans cet espace vert de 4,2 hectares. Il s'agit d'un lieu de référence national, mais aussi de l'un des poumons de la ville de Lisbonne. Son rôle consiste à héberger non seulement des espèces du monde entier, mais aussi des espèces menacées.

Il a été inauguré en 1878. Ce jardin fait partie du Musée National de l'Histoire Naturelle et de la Science de l'université de Lisbonne.

Dans ce jardin, vous vivrez une expérience différente selon la période de l'année : en hiver, vous trouverez des arbres, des fleurs et une flore bien différente de celle au Printemps. En été, vous trouverez un coin rafraîchissant qui reflète dans ses lacs un son de fraîcheur idéale, lors d'une journée bien chaude.

Au Printemps, une visite à la serre aux papillons est essentielle pour connaître toutes les espèces de papillons du Portugal – une expérience à ne pas manquer.

Il y a des visites guidées le samedi et le dimanche. Certaines contiennent du théâtre.

TP nº65: VISITAR//Estufa Fria e Estufa Quente – No coração de Lisboa desde sempre//

Por vezes, corremos atrás do tempo, mas aqui parece que o tempo para, e que a natureza recriada é fácil de confundir com uma realidade ausente da restante cidade de Lisboa.

Uma visita a este espaço, em pleno Parque Eduardo VII, fez-nos vibrar de interesse pelas inúmeras plantas e pela sua peculiar história, toda ela numa visita guiada feita pela apaixonada Engenheira Fernanda Castiço, responsável pelo espaço. Toda a Estufa é imensamente acarinhada pelos seus cuidadores, alguns com muitos anos de dedicação a este local.

Na realidade, esta estufa surgiu por acaso: uma pedreira que deixou de poder ser usada, foi aproveitada por um jardineiro para albergar espécies de plantas oriundas de várias partes do mundo, que teriam como destino os jardins da Avenida da Liberdade. Mas, com a chegada da I Guerra Mundial, tudo foi adiado, e as plantas começaram a crescer e a dar uma nova vida a uma simples pedreira de basalto, criando a Estufa Fria que em 1975 teve nova vida com o acrescento da Estufa Quente e a Doce, com plantas equatoriais, tropicais e cactáceas.

Aqui, entre mais de 300 espécies, encontrará o feto, símbolo da estufa, cuja folha nasce enrolada e se a ponta for danificada não volta a crescer; a planta Ontem, Hoje e Amanhã, dá uma flor que nasce roxa, passa a azul e morre branca; cinco espécies de brincos de princesa, a planta da manga, bananeiras de diferentes estripes, cana do açúcar e até a planta do tabaco...

Mas melhor do que descrever este espaço, é ver as imagens ou visitá-lo e contemplar um momento verde que dá a volta ao mundo!

TC n°65: VISITER// Estufa Fria et Estufa Quente – Depuis toujours dans le cœur de Lisbonne//

Parfois, il nous arrive de courir après le temps mais ici, il semble s'arrêter. La nature qui est recréée dans cette serre nous rappelle une réalité absente dans le reste de Lisbonne.

Cette serre est située dans le *Parque Eduardo VII* et lorsque nous la visitons, elle nous captive par son histoire particulière et ses nombreuses plantes. La visite est guidée par l'ingénieure Fernanda Castiço qui est passionnée par cette serre, dont elle est responsable. Elle est très bien entretenue par les personnes qui s'en occupent, certaines s'y consacrent même depuis plusieurs années.

En réalité, la première serre est apparue par hasard : un jardinier a exploité une carrière qui ne pouvait plus être utilisée, pour y planter plusieurs espèces de plantes, provenant du monde entier. Elles devraient être transplantées dans les jardins de l'Avenida da Liberdade. Cependant, tout a été retardé avec l'arrivée de la 1^{ère} Guerre Mondiale. Les plantes ont alors commencé à pousser et elles ont fait revivre une simple carrière de basalte. L'*Estufa Fria* (serre froide) été alors créée. En 1975, elle a eu une nouvelle vie avec l'ajout de l'*Estufa Quente* (serre chaude) et l'*Estufa doce* (serre sucrée) qui possèdent des plantes équatoriales, des plantes tropicales et plusieurs espèces de cactus.

Vous trouverez plus de 300 espèces, comme la fougère qui est le symbole de la serre, dont les feuilles naissent enroulées et si le bout est endommagé, elles ne repoussent plus, la plante "Hier, Aujourd'hui et Demain", dont la fleur nait rose, puis devient bleu et meurt blanche, cinq espèces de fuchsias, le manguier, différentes espèces de bananiers, la canne à sucre et même la plante de tabac.

Au lieu de lire la description de cette serre, il faut mieux voir les images ou le visiter et passer un moment vert pendant une visite qui fait le tour du monde !

**TP nº66: VISITAR//Museu Banco Portugal e Muralha D. Dinis – A história de Lisboa
ao vivo//**

Esta é uma oportunidade única de ver e sentir um pouco da história de Lisboa pelos seus próprios olhos, com 2 locais a não perder: a Igreja de São Julião, onde atualmente se situa o Museu do Banco de Portugal, que acolhe diversas exposições distintas, e a muralha de D. Dinis.

Depois do terramoto de 1755, a Igreja de S. Julião foi mudada para este local, oriunda do cruzamento da Rua de S. Julião com a Rua Augusta. Mesmo por baixo, no subsolo, encontra-se a Muralha de D. Dinis, atualmente descoberta, depois das obras de reabilitação da sede do banco. Esta muralha foi mandada construir no séc. XIII, com o intuito de defender pessoas e bens de ataques vindos do mar na zona ribeirinha da cidade. Mas, em 1755, o Terramoto de Lisboa danificou quase por completo a estrutura, que permaneceu soterrada mais de 250 anos. Em 2010, escavações arqueológicas realizadas durante a remodelação da sede do Banco de Portugal trouxeram o monumento de novo à luz do dia.

Ao visitar esta muralha irá compreender o modo como esta estrutura defensiva influenciou posteriormente o urbanismo da capital.

Poderá ver 3 marcas na parede, relativas a 3 momentos que o urbanismo da cidade já teve desde o séc. XIII até aos dias de hoje.

Neste espaço terá uma experiência sensorial fantástica, entrando num ambiente que nos transporta para a época, e num subsolo onde os sons, as imagens e todos os sentidos são colocados à prova, numa experiência única. Para sentir, o melhor é visitar, afinal a entrada é gratuita!

**TC n°66: VISITER//Musée de la Banque du Portugal et de la Muraille du roi Dinis –
L'histoire de Lisbonne en direct//**

Il s'agit d'une opportunité unique pour vivre et voir un peu de l'histoire de Lisbonne, par vos propres yeux. Il possède 2 sites touristiques à ne pas manquer : l'Église de *São Julião*, où se situe actuellement le Musée de la Banque du Portugal qui accueille plusieurs expositions et la muraille du roi Dinis.

Après le tremblement de terre de 1755, l'Église de *São Julião* a été placée à cet endroit, après que la *Rua de São Julião* et la *Rua Augusta* aient formé un croisement. Juste en-dessous, dans le sous-sol, se trouve la Muraille du roi Dinis qui a été déterrée, après les travaux de réhabilitation du siège de la banque.

Cette muraille a été construite au XIII^{ème} siècle. Son objectif était de défendre les personnes et leurs biens des attaques venues de la mer, plus précisément de la zone riveraine de la ville. Cependant, en 1755, le tremblement de terre de Lisbonne a endommagé presque toute la structure qui est restée ensevelie pendant plus de 250 ans. En 2010, ce monument a été redécouvert grâce aux fouilles archéologiques réalisées pendant les travaux de rénovation du nouveau siège de la Banque du Portugal.

Lorsque vous visiterez cette muraille, vous comprendrez la manière dont la structure défensive a influencé plus tard l'urbanisme de cette capitale.

Vous verrez 3 symboles sur le mur qui représentent les 3 phases de l'urbanisme de la ville, du XIII^{ème} siècle jusqu'à aujourd'hui.

Dans ce musée, vous vivrez une expérience sensorielle fantastique et unique, grâce à l'ambiance qui nous projette dans le passé et dans un sous-sol où les sons, les images et tous les sens sont mis à l'épreuve. Si vous souhaitez vivre cette expérience, il suffit de visiter ce musée, puisque l'entrée est gratuite !

TP nº67: VISITAR//Castelo de São Jorge – O berço de Lisboa//

Localizado na mais alta colina de Lisboa, e com uma vista inebriante sobre a cidade, o Castelo de São Jorge permite-nos fazer uma viagem no tempo, onde todas as pedras falam, contando-nos a história de Lisboa.

O Castelo de S. Jorge, situado na antiga cidadela medieval, era habitado por mouros que o fortificaram para sua defesa. Quando D. Afonso Henriques, primeiro Rei de Portugal, toma o castelo em 1147, depois de o cercar durante 3 meses, expulsa os muçulmanos e abre as portas do castelo aos cristãos. Assim, o Rei e a corte mudam-se para o Castelo de São Jorge, transformando-o, mais tarde, no Paço Real.

Ao passear pelo castelo, conseguimos imaginar uma Lisboa de outros tempos, enquanto nos perdemos numa das melhores vistas sobre cidade e o Tejo. Observar o horizonte através dos seus miradouros é uma experiência única, que apaixona turistas e locais. Entre as onze torres do castelo, os jardins e a inspiradora paisagem, é fácil compreender os motivos que levam este emblemático castelo a ser um dos monumentos mais visitados de Portugal.

Opte por uma visita guiada, para que possa descobrir todas as preciosas memórias históricas guardadas no Castelo de São Jorge. Destacamos a Torre do Tombo onde, na câmara escura, descobrimos Lisboa a partir de uma nova perspetiva! É através de um periscópio, sistema ótico que joga com lentes e espelhos criado por Leonardo Da Vinci, que conseguimos observar a cidade, em tempo real e com um ângulo de 360°. É uma experiência excepcional que nos faz redescobrir Lisboa.

Visite também o museu, que conta com uma coleção de objetos pertencentes às diferentes culturas que habitaram a zona do castelo ao longo dos tempos, e que assim ajudaram a criar a Lisboa dos nossos dias. Destacam-se os objetos islâmicos, provenientes da forte ocupação muçulmana antes da conquista de D. Afonso Henriques. Deve também visitar as duas casas do período islâmico que se encontram no núcleo arqueológico. Com um enorme valor histórico-cultural, são as duas maiores casas deste período na Península Ibérica.

O Castelo de São Jorge é um marco da cidade que, por toda a sua beleza e significado, deve ser um espaço em que a visita é indispensável. É também ideal para se visitar em família, visto que dispõem de bastantes atividades, onde recriam cenários da época.

TC n°67: VISITER//Le château de Saint-Georges – Le berceau de Lisbonne//

Il se situe sur la plus haute colline de Lisbonne et il offre une vue éblouissant sur la ville. Le château de Saint-Georges nous permet de voyager à une époque, où toutes les pierres peuvent communiquer et nous raconter l'histoire de Lisbonne.

Le château de Saint-Georges se situe dans cette ancienne ville médiévale et il était habité par les Maures qui l'ont fortifié pour leur défense. En 1147, Afonso Henriques, le premier roi du Portugal, s'est emparé du château, après l'avoir assiégé pendant 3 mois. Il a expulsé les musulmans et il a ouvert les portes du château aux chrétiens. Ainsi, le roi et la cour ont déménagé au château de Saint-Georges et ils l'ont transformé, plus tard, en un Palais-Royal.

Nous arrivons à imaginer la ville de Lisbonne d'autrefois, lorsque nous nous promenons dans le château, tout en restant ébloui par l'une des meilleures vues sur la ville et la rivière du *Tejo*. Les belvédères nous permettent d'observer l'horizon. Il s'agit d'une expérience unique qui passionne les touristes et les habitants de la ville. Il est facile de comprendre pourquoi ce château emblématique est l'un des monuments les plus visités au Portugal, lorsque nous admirons les onze tours du château, les jardins et le paysage inspirateur.

Optez pour une visite guidée, car elle permet de découvrir toutes les précieuses mémoires historiques qui sont gardées dans le château de Saint-Georges. Nous mettons en évidence la Tour du *Tombo*. Elle possède une chambre noire qui nous permet de découvrir la ville de Lisbonne sous une nouvelle perspective ! Nous avons observé la ville en temps réel et sous un angle de 360°, grâce à un périscope. Il s'agit d'un système optique créé par Leonardo Da Vinci qui comprend des lentilles et des miroirs. Cette expérience exceptionnelle nous permet de découvrir Lisbonne.

Visitez aussi le musée qui inclut une collection d'objets, appartenant aux différentes cultures qui ont vécu près du château, au fil des années. Elles ont ainsi aidé à créer la ville de Lisbonne telle qu'elle est aujourd'hui. Nous soulignons les objets islamiques, provenant de la forte occupation musulmane, avant la conquête du roi Afonso Henriques. Vous devez aussi visiter les deux maisons datant de la période islamique qui se situent dans le site archéologique. Il s'agit des deux plus grandes maisons de la Péninsule Ibérique, datant de cette époque. Elles ont une importante valeur historique et culturelle.

Le château de Saint-Georges est une référence de la ville. Il est indispensable de le visiter car il est très beau et il retrace l'histoire de la ville. Il est parfait pour une visite en famille puisqu'il contient plusieurs activités et des scénarios de l'époque y sont recréés.

TP nº68: VISITAR//Palácio Nacional da Ajuda – a ostentação de tempos passados//

Já se imaginou, em tempo de reis e rainhas, a viver num palácio real? Será assim que se irá sentir enquanto percorrer os imponentes corredores do Palácio Nacional da Ajuda, visitando os seus compartimentos, onde todos os cenários foram cuidadosamente reproduzidos à semelhança da época, até ao mais pequeno detalhe.

O Palácio Nacional da Ajuda é um ponto de visita obrigatório em Lisboa, devido ao valor histórico-cultural que representa para a cidade e para o país.

Situado no alto da colina da Ajuda, e com uma soberba vista sobre o Tejo, a construção do palácio iniciou-se em 1796. Depois do terramoto de 1755, a família real mudou-se para a zona da Ajuda, onde os terrenos eram mais seguros, habitando o Paço Real, um edifício em madeira, também conhecido como Barraca Real. Em 1794, um incêndio acidental destruiu esta habitação e surgiu a necessidade de construir novos aposentos reais, desta vez edificadas em pedra e cal. O projeto foi iniciado por Manuel Caetano de Sousa, que era Arquiteto das Obras Públicas. Posteriormente, e depois de uma paragem de 5 anos, a grandiosa obra é retomada pelos arquitetos Francisco Xavier Fabri e José da Costa e Silva, contando com a ajuda de outros artistas, nacionais e internacionais.

O que se vê hoje não representa o ambicioso projeto inicial, que contemplava a construção de um dos maiores palácios da Europa, com jardins de perder de vista. A obra não se concretizou porque a família real partiu para o Brasil, em 1807, devido às invasões francesas. Mesmo sendo um projeto inacabado, o Palácio Nacional da Ajuda é uma obra majestosa e digna de se visitar. Construído em dois pisos, o piso térreo e o piso nobre, permitem-nos perceber como se desenrolavam os afazeres diários da família real.

Aconselhamos que visite o palácio com tempo, de forma a conseguir admirar todas as magníficas obras de arte que nele se encontram. No piso térreo, com uma decoração ornamentada e rica, vai encontrar os aposentos da família real. Destacamos a sala de jantar, onde se realizavam as refeições íntimas da família; a Sala Azul, uma sala de estar ricamente decorada onde a família se reunia para conviver; os aposentos da Rainha D. Maria Pia, decorados com as mais finas e elegantes porcelanas; e o deslumbrante Jardim de Inverno. É um piso com um caráter familiar muito marcado, com compartimentos confortáveis e resguardados, respeitando a privacidade e a higiene, características da mentalidade burguesa do século XIX.

O Piso Nobre, como o nome indica, era destinado às receções de gala. Não conseguimos ficar indiferentes à Sala dos Grandes Jantares, o luxuoso compartimento em que ainda hoje decorrem os banquetes da Presidência da República, e onde podemos apreciar os mais requintados serviços de porcelana chinesa de exportação do século XVIII. Destaca-se também a Sala do Trono, com uma beleza de cortar a respiração, onde se realizava a antiga cerimónia de beija-mão ao rei. Nesta sala, em que tudo é majestoso, destacam-se as cadeiras do trono, que são de origem portuguesa. É um compartimento fascinante, que nos desperta a imaginação para um cenário da época, em que conseguimos imaginar rei e rainha, vestidos a rigor, a receber os seus súbditos.

Não deixe de apreciar a beleza do Gabinete de Trabalho e Rei, bem como o Quarto da Cama do Rei, visto que D. Luís I se mudou para o andar nobre em 1888, devido a complicações de saúde, sendo que este foi o último ano da sua vida.

Em 1910, com a Instauração da República e o exílio da família real, o palácio fecha as suas portas. Reabre em 1968 como casa museu. Hoje, sendo o museu com mais peças de Portugal, é um dos mais importantes Museus de Artes Decorativas.

O encanto do Palácio Nacional da Ajuda é tal, que não o conseguimos reproduzir por palavras. Visite, observe, aprecie e desfrute do palácio. Garantimos que será uma experiência única, para os olhos e para a imaginação!

TC n°68: VISITER//Palais National d'*Ajuda* – l'ostentation des temps passés//

Vous êtes-vous déjà imaginé vivre dans un palais royal, au temps des rois et des reines ? Vous aurez cette sensation lorsque vous marcherez le long des couloirs imposants du Palais National d'*Ajuda*. Vous visiterez toutes les pièces dont les scénarios ont été soigneusement reproduits jusqu'au plus petit détail, pour nous rappeler l'époque.

Le Palais National d'*Ajuda* est un arrêt obligatoire à Lisbonne, puisque sa valeur historique et culturelle est très importante pour la ville et le Portugal.

Il est situé sur la colline de l'*Ajuda* et il offre une superbe vue sur la rivière du *Tejo*. La construction du palais a débuté en 1796. Après le tremblement de terre de 1755, la famille royale a déménagé dans la région de l'*Ajuda*, où les terrains étaient plus sûrs. Ils habitaient dans le *Paço Real*, un bâtiment en bois, aussi connu sous le nom de *Barraca Real*. En 1794, un incendie accidentel a détruit ce bâtiment. Il a alors fallu construire une nouvelle maison royale, mais cette fois-ci, en pierre et chaux. Le projet a débuté avec Manuel Caetano de Sousa qui était l'Architecte des Travaux Publics. Après un arrêt de 5 ans, l'énorme chantier est repris par les architectes Francisco Xavier Fabri et José da Costa e Silva, avec l'aide d'autres artistes nationaux et internationaux.

La maison royale que nous pouvons voir de nos jours, n'est pas l'ambitieux projet initial qui prévoyait la construction d'un des plus grands palais d'Europe, contenant des jardins à perdre de vue. Le chantier n'a pas été conclu parce que la famille royale est partie au Brésil en 1807, à cause des invasions françaises. Même étant un projet inachevé, le Palais National d'*Ajuda* est majestueux et vaut la peine d'être visité. Il possède 2 étages : le rez-de-chaussée et l'étage noble. Ils nous permettent de découvrir le déroulement de la vie quotidienne de la famille royale.

Nous vous conseillons de visiter le palais calmement pour pouvoir admirer toutes les magnifiques œuvres d'art qui s'y trouvent. Au rez-de-chaussée, vous trouverez l'appartement de la famille royale, dont la décoration est variée et possède de nombreux détails. Nous mettons en évidence la salle à manger, où se déroulaient les repas intimes de la famille, la très bien décorée Salle Bleue qui était la salle de séjour, où la famille se réunissait pour discuter, ainsi que la Chambre de la Reine Maria Pia qui est décorée avec les plus fines et élégantes porcelaines, sans oublier l'éblouissant Jardin d'Hiver. Cet étage possède une ambiance familiale très marquée. Ses salles sont confortables, entretenues et respectent l'intimité et l'hygiène. Ces caractéristiques faisaient partie de la mentalité bourgeoise du XIX^{ème} siècle.

Comme le nom l'indique, l'étage noble était destiné aux cérémonies. Nous ne pouvons pas rester indifférents à la luxueuse Salle des Grands Diners, où encore aujourd'hui, se déroulent les banquets de la Présidence de la République et où nous pouvons admirer les plus raffinés services de porcelaine chinoise, datant du XVIII^{ème} siècle. Nous mettons aussi en évidence la Salle du Trône, où se déroulait l'ancienne cérémonie du baisemain au roi. La beauté de cette salle nous coupe la respiration puisque tout est majestueux, avec une spéciale attention aux chaises du trône qui ont été créées au Portugal. Il s'agit d'une salle fascinante qui nous permet d'imaginer un scénario de l'époque, où le roi et la reine, vêtus sur leur trente et un, recevaient leurs sujets.

N'oubliez pas d'apprécier la beauté du Bureau de Travail du Roi, ainsi que la Chambre du Roi. Louis Ier s'est installé à l'étage noble en 1888, suite à des problèmes de santé. Il est décédé cette année-là.

En 1910, le palais a fermé ses portes, après l'instauration de la République et l'exil de la famille royale. En 1968, il est devenu une maison-musée. De nos jours, il est l'un des plus importants Musées d'Arts Décoratives puisqu'il s'agit de celui qui contient le plus d'objets fabriqués au Portugal.

Le Palais National d'*Ajuda* est tellement charmant qu'il est impossible de le décrire avec de simples mots. Visitez, observez, appréciez et profitez de votre visite au plaisir. Une chose est certaine : il s'agit d'une expérience unique qui va ravir vos yeux et votre imagination !

TP nº69: VISITAR//Museu da Eletricidade – A história da eletricidade em Lisboa//

Há espaços que vale mesmo a pena visitar, e há espaços que não pode perder – o Museu da Eletricidade é um desses.

Este é um exemplo soberbo da arquitetura industrial do início do século XX, que nos conta como é um dia na central termoelétrica que aqui operou até 1951, responsável por abastecer a grande Lisboa. Mas não só do passado se vive, também aqui se vive o presente e o futuro. O Museu da Eletricidade recebe exposições que, de uma forma ou outra, tentam na sua maioria conjugar a arte com a ciência.

A nossa visita começou com a explicação do funcionamento da termoelétrica e do ambiente de trabalho que se vivia na altura do seu auge. Toda a explicação foi acompanhada pelo esclarecimento do funcionamento da maquinaria da época, que ainda hoje trabalha e se encontra em perfeito estado, acompanhado com figuras que representam os antigos trabalhadores.

Durante a visita há também um momento dedicado às fontes de energia, aos cientistas mais importantes na história da evolução da produção de energia elétrica e um momento mais lúdico, mas divertido, com jogos pedagógicos relacionados com a eletricidade.

A visita também passou pelos espaços dedicados às exposições temporárias, que recebem projetos artísticos em qualquer forma, como fotografia, pintura, escultura...

Se esta é uma temática pela qual tem muito interesse, ou então, se procura uma visita mais exclusiva, agende uma visita que inclua a passagem por zonas secretas. Estas zonas por norma não estão abertas ao público, como os vários andares das caldeiras, a sala dos reóstatos e do tapete de distribuição do carvão, a torre misturadora, o castelo da água e os túneis. Uma boa maneira de ter acesso ao mundo mais oculto deste museu.

TC n°69: VISITER//Musée de l'Électricité – L'histoire de l'électricité à Lisbonne//

Il existe des lieux qui valent vraiment la peine d'être visités et d'autres qu'il ne faut pas manquer - le Musée de l'Électricité est l'un d'entre eux.

Ce superbe bâtiment est un exemple de l'architecture industrielle. Il date du début du XX^{ème} siècle et il nous dévoile le déroulement d'une journée dans la centrale thermoélectrique. Elle a fonctionné jusqu'en 1951 et elle fournissait l'électricité dans la ville de Lisbonne et ses alentours. Ici, nous vivons non seulement le passé, mais aussi le présent et le futur. Le Musée de l'Électricité accueille des expositions qui essaient, coûte que coûte, d'unir l'art et la science.

La visite a débuté avec l'explication du fonctionnement de la centrale thermoélectrique et de l'ambiance de travail qui existait à l'époque de son apogée. On nous a expliqué le fonctionnement des machines de l'époque. De nos jours, ces machines fonctionnent encore et se trouvent en parfait état. Il y a aussi des figurines qui représentent les anciens travailleurs.

La visite se concentre aussi sur les sources d'énergie et les plus importants scientifiques de l'histoire de l'évolution de la production d'énergie électrique. Il y a également un moment plus ludique et amusant qui comprend des jeux éducatifs, liés à l'électricité.

Nous sommes passés par des salles qui accueillent des expositions temporaires, contenant des projets artistiques de différents secteurs, comme la photographie, la peinture, la sculpture...

Si la thématique de l'électricité vous intéresse ou si vous souhaitez une visite plus exclusive, choisissez une visite qui inclut le passage par des zones secrètes. Certaines zones ne sont normalement pas ouvertes au public, comme les étages contenant des chaudières, la salle des rhéostats et du tapis de distribution du charbon, la tour de mélange, le château d'eau et les tunnels. Cette visite permet de connaître le monde occulte de ce musée.

TP nº70: VISITAR//Museu do Chiado – O Museu que atravessa a história da arte em Portugal//

Situado no centro histórico da cidade, em pleno Chiado, este museu tem um valor cultural inestimável, visto apresentar o maior acervo de arte contemporânea portuguesa. Aqui, percorrem-se décadas e décadas de história, ilustradas pelas mais belas obras de arte.

O Museu do Chiado abre ao público em 1911, numa ala do antigo Convento de S. Francisco. Devido ao incêndio no Chiado em 1988, e com a ajuda de fundos do governo francês, o museu foi reconstruído. Esta remodelação foi projetada pelo prestigiado arquiteto francês Jean-Michel Wilmotte, reabrindo em 1994.

A sua vasta coleção data de 1850 até aos dias de hoje, preservando algumas das maiores obras contemporâneas nacionais. Conta com uma exposição permanente e exposições temporárias. As exposições temporárias podem ser da coleção, ou não. Assim sendo, são frequentes as exposições de artistas nacionais ou internacionais.

A própria arquitetura do museu também é admirável. Foram mantidas algumas características próprias do edifício como, por exemplo, a parede dos fornos, que remonta à época em que o edifício era uma fábrica de bolachas.

O Museu do Chiado merece ser visitado, tanto pelos amantes da arte contemporânea, como por quem está interessado em conhecer o património cultural português.

TC n°70: VISITER//Museu do *Chiado* – Le Musée qui retrace l'histoire de l'art au Portugal//

Le musée du *Chiado* se situe dans le centre historique de la ville, plus précisément au *Chiado*. Il a une valeur culturelle inestimable, puisqu'il possède la plus grande collection d'art contemporain portugais. Ici, nous parcourons l'histoire du Portugal pendant des décennies et des décennies, illustrées par les plus belles œuvres d'art.

Le Musée du *Chiado* a ouvert ses portes au public en 1911. Il se situe dans une partie de l'ancien Couvent de San Francisco. Il a été reconstruit, après l'incendie du *Chiado* en 1988 et grâce aux fonds du gouvernement français. Le projet de restauration du musée a été élaboré par le prestigieux architecte français Jean-Michel Wilmotte. Il a alors rouvert ses portes en 1994.

Sa vaste collection date de 1850 jusqu'à nos jours et possède des œuvres contemporaines portugaises très renommées. Le musée accueille une exposition permanente et des expositions temporaires. Il arrive que les expositions temporaires exhibent des œuvres de la collection permanente. Par conséquent, il y a de nombreuses expositions d'artistes portugais ou internationaux.

L'architecture du musée est elle-aussi remarquable. Certaines caractéristiques du bâtiment original ont été maintenues, par exemple les fours encastrés dans les murs remontent à l'époque de l'usine à biscuits.

Le Musée du *Chiado* vaut la peine d'être visité que ce soit par les amateurs de l'art contemporain ou par les personnes qui souhaitent connaître le patrimoine culturel portugais.

TP nº71: VISITAR//Jardim Botânico da Ajuda – um verdadeiro jardim Real//

O Jardim Botânico da Ajuda foi o primeiro jardim botânico em Portugal! São mais de 3 hectares de beleza natural, divididos em dois tabuleiros. No tabuleiro superior, para além de nos perdermos entre diversas espécies de plantas oriundas dos quatro cantos do mundo, apreciamos também uma das mais belas vistas de Lisboa! Aos nossos olhos estende-se o tabuleiro inferior e, como pano de fundo, a cidade e rio Tejo.

Por sua vez, no tabuleiro inferior, surgem as sebes de buchos que caracterizam o jardim, geometricamente perfeitas, ainda plantadas sob a sua forma original. Aqui, enquanto caminha pelos mesmos caminhos onde a família real um dia passeou, reserve alguns momentos para observar a imponente balaustrada e a magnífica Fonte das 40 Bicas, situada no centro do jardim. É também neste tabuleiro que se encontra o Jardim dos Aromas, pensado para que os invisuais possam desfrutar do jardim. São várias plantas aromáticas e medicinais que, à exceção de uma, são comestíveis.

Este espaço foi projetado pelo naturalista Italiano Domingos Vandelli, sendo iniciada a sua construção em 1768. Construído em terras da Ajuda e para usufruto da família real, continua hoje a encantar quem por lá passa, com a sua deslumbrante beleza.

O jardim é perfeito para quem procura a paz que só a natureza consegue proporcionar, ou para quem quer passar um bom momento em família, visto que existem vários eventos que o permitem, como a Festa da Primavera, Festa do Outono e Noite de Halloween.

TC n°71: VISITER//Jardin Botanique d'*Ajuda* – un vrai jardin Royal//

Le Jardin Botanique d'*Ajuda* a été le premier jardin botanique du Portugal ! Il possède plus de 3 hectares de beauté naturelle qui sont divisés en deux paliers. Sur le palier supérieur, il est possible d'apprécier l'une des plus belles vues de Lisbonne, tout en se perdant parmi les différentes espèces de plantes qui proviennent des quatre coins du monde ! Plus loin se trouve le palier inférieur dont l'arrière-plan est la ville de Lisbonne et la rivière du *Tejo*.

Sur le palier inférieur, des haies géométriquement parfaites caractérisent le jardin. Elles sont encore plantées sous leur forme initiale. Lorsque vous vous promenez le long des chemins où la famille royale est passée auparavant, n'oubliez pas d'observer la magistrale balustrade et la magnifique *Fonte das 40 Bicas* (Fontaine des 40 Becs), située au centre du jardin.

Le Jardin des Arômes se situe également sur ce palier. Il a été créé pour que les personnes non voyantes puissent profiter du jardin. On y trouve plusieurs plantes aromatiques et médicinales qui, à l'exception d'une, sont comestibles.

Le jardin a été conçu par le naturaliste italien Domingos Vandelli et sa construction a débuté en 1768. Il a été construit sur les terres de l'*Ajuda* et pour l'usufruit de la famille royale. Actuellement, Il continue à enchanter les visiteurs grâce à sa beauté éblouissante.

Ce jardin est idéal pour les personnes qui cherchent la paix que seule la nature peut offrir ou pour ceux qui souhaitent passer un bon moment en famille. Il propose plusieurs événements amusants, comme la Fête du Printemps, la Fête de l'Automne et la Nuit d'Halloween.

TP nº72: VISITAR//Jardim Botânico Tropical – Uma beleza exótica//

O Jardim Botânico Tropical, ou Jardim Colonial, é um dos maiores jardins de Lisboa! Está situado na privilegiada zona de Belém e conta com uma exótica matriz vegetal. São mais de 600 espécies de árvores e plantas exóticas, que lhe conferem uma beleza exuberante, vindas das mais diversas regiões tropicais do mundo, principalmente das ex-colónias portuguesas.

Foi criado em 1906, como campo de recolha de informação sobre a agricultura das colónias portuguesas. Junto do Palácio de Belém e do Mosteiro dos Jerónimos, este jardim centenário proporciona agradáveis momentos a quem o visita. O verde impera, o que lhe confere um carácter de paz e tranquilidade.

Com mais de 5 hectares de terreno, não é só do seu tamanho que se constrói a sua grandiosidade! A par das árvores e plantas exóticas, conta com um grande lago, várias espécies animais e diversas estátuas que vão surgindo no meio da natureza, como se dela fizessem parte. Existem também várias estufas, um herbário, uma xiloteca, um banco de sementes e um laboratório de cultura in vitro.

O Palácio dos Condes da Calheta também se integra no espaço do Jardim Botânico Tropical, enriquecendo ainda mais o espaço, sendo que são frequentes as exposições lá realizadas. Este jardim é ideal para um passeio sem pressas, pois a sua beleza é de perder de vista.

TC n°72: VISITER//Jardin Botanique Tropical – Une beauté exotique//

Le Jardin Botanique Tropical, aussi appelé Jardin Colonial est l'un des plus vastes jardins de Lisbonne ! Il est situé dans la zone privilégiée de Belém et il est à l'origine d'espèces végétales exotiques. Il y a plus de 600 espèces d'arbres et de plantes exotiques provenant de diverses régions tropicales du monde, surtout d'anciennes colonies portugaises. Elles confèrent une beauté remarquable au Jardin Botanique Tropical.

Il a été créé en 1906 pour permettre de collecter des données sur l'agriculture des colonies portugaises. Il se situe près du Palais de *Belém* et du Monastère des Hiéronymites. Ce jardin centenaire fait passer des moments agréables aux personnes qui le visitent. La couleur dominante est le vert, ce qui nous transmet de la paix et de la tranquillité.

Il possède plus de 5 hectares de terrain. Cependant, le fait d'être grandiose n'est pas seulement dû à ses dimensions ! Au-delà des arbres et des plantes exotiques, il possède un grand lac, plusieurs espèces animales et différentes statues qui surgissent au milieu de la nature, comme si elles faisaient partie d'elle. Il existe aussi plusieurs serres, un herbier, une xylothèque, une banque de semences et un laboratoire de culture *in vitro*.

Le Palais des Comtes *de la Calheta* s'insère aussi dans le Jardin Botanique Tropical. Il accueille souvent des expositions, ce qui rend ce jardin encore plus intéressant. Le Jardin Botanique Tropical est idéal pour se promener calmement, puisque sa beauté est à perdre de vue.