



as escolhas de...



José Avillez

É, sem dúvida, uma das grandes referências da gastronomia em Portugal e destaca-se pelo espírito empreendedor que, desde cedo, o levou a tentar ir mais além, e com sucesso. José Avillez tem apenas 34 anos mas o seu percurso profissional já é extenso, tendo iniciado a sua carreira no restaurante do Forte do Guincho, em Cascais, local onde nasceu, e passado pelas cozinhas de grandes mestres mundiais como Alain Ducasse ou Ferran Adrià. Hoje o Chef tem quatro restaurantes em Lisboa com sugestões gastronómicas distintas, mas todos eles reveladores da sua paixão pela cozinha. São eles o Belcanto, distinguido com uma estrela Michelin, o Cantinho do Avillez, a Pizzaria Lisboa e o Café Lisboa. Além disso, tem o seu próprio serviço de catering e um take away, e já se lançou na aventura dos vinhos (JÁ, com a sua assinatura), em colaboração com José Bento dos Santos e a Quinta do Monte d'Oiro.

HOTEL NO ESTRANGEIRO – Mandarin Oriental, Macau

RESTAURANTE NO ESTRANGEIRO El Celler de Can Roca.
Fica em Girona, Espanha, e abriu em 1986

pelas mãos dos irmãos Roca – Joan, Josep e Jordi. Começou por estar instalado ao lado do restaurante dos pais, Can Roca, mas acabou por mudar de “residência” em 2007, para o actual edifício. Tem três estrelas Michelin e, em 2013, foi eleito o melhor restaurante do mundo, oferecendo uma cozinha catalã tradicional.

UM VINHO... Quinta do Monte D'Oiro.

Desde o século XVII que esta quinta na região de Lisboa produz vinhos, tendo sido adquirida em 1986 pelo conaíseur gastronómico José Bento dos Santos que, replantou as melhores parcelas com as castas que melhor se adaptaram aos seus desígnios de elaborar vinhos de alto gabarito, ao estilo europeu. A

partir da colheita de 2006 passaram a existir duas famílias de vinhos: Família Quinta do Monte d'Oiro e a Família Originals de José Bento dos Santos, vinhos da autoria do produtor.

UM FILME IMEMORÁVEL... O Nome da Rosa. O filme data de 1986, com direcção de Jean-Jacques Annaud, e é baseado no romance homónimo do autor italiano Umberto Eco. A história relata a morte de sete monges em sete dias e noites, na última semana de Novembro de 1327, num mosteiro na Itália medieval, e um monge franciscano é chamado para resolver o mistério. Na forma de uma crítica, as violências sexuais, os conflitos no seio dos movimentos heréticos do século XIV, a luta contra a mistificação, o poder, o esvaziamento dos valores pela demagogia, constroem uma reconstituição livre dos factos históricos



El Celler de Can Roca



...eb 2014 20

Ritz Four Seasons Hotel Lisboa

No topo de uma das sete colinas de Lisboa, esta unidade oferece uma vista inigualável sobre o Parque Eduardo VII, o Castelo de São Jorge e o rio Tejo, caracterizando-se por um interior elegante com réplicas de mobiliário do século XVIII e uma notável colecção de arte contemporânea portuguesa. Aqui encontra o Restaurante Varanda, uma das jóias gastronómicas da capital. No Ritz Bar prove um Porto ou beba um chá no Lounge Almada Negreiros.

Hotel em Portugal



da época aos olhos do espectador.

LIVRO A NÃO PERDER... "Amor em Tempos de Cólera".

Do escritor colombiano Gabriel García Márquez, publicado em 1985, o livro tem como cenário a América Latina no século XIX, retratando um triângulo amoroso que perdurou por mais de 50 anos, entre Florentino, Fermina e Juvenal. Uma ode ao amor, que não conhece fronteiras ou rancores, que é eterno.

ÚLTIMA VIAGEM... Tailândia.

PRÓXIMA VIAGEM... Talvez Macau...

"O" COMPOSITOR... Bob Dylan

MÚSICA QUE MAIS MARCOU...

Sinner Man, Nina Simone.

O AUTOMÓVEL DOS MEUS SONHOS...

Range Rover.

Linhas limpas e elegantes que resultam de

uma interpretação nova das linhas de design do Range Rover, é assim que se pode definir o último modelo deste veículo de design icónico, que dá um passo em frente numa evolução arrojada.

TELEMÓVEL DOS MEUS SONHOS...

iPhone 4S, o que tenho...



O QUE NUNCA

ESQUEÇO DE LEVAR COMIGO QUANDO VIAJO...

Telemóvel. «

Follow @
www.joseavillez.pt
f
ChefJoseAvillez



Restaurante em Portugal

Belcanto, Lisboa

O restaurante nasceu em 1958, no Chiado, junto ao Teatro Nacional de São Carlos e à casa onde nasceu Fernando Pessoa. Mas no Verão de 2011, o chef José Avillez interessou-se pelo Belcanto, iniciando então uma profunda remodelação da cozinha e do espaço, que reabriu no início de 2012, tendo recebido uma estrela Michelin no final desse mesmo ano. Aqui, segundo o chef e a sua equipa, cada prato conta uma história.

