

ROOF RUUF

AN IN & OUT MAGAZINE

Arquitetura • Design • Cultura • Estilo • Architecture • Design • Culture • Style

N A T U
QUORUM • RIVAL
DA LICENÇA
COYO TACO
ANN HAMILTON
ALBANO JERÓNIMO • RIVAL • COYO TACO
MATEUS COLLECTION • MAXDESIGN • OLAIO
DA LICENÇA • TIVOLI PALÁCIO DE SETE AIS
QUORUM • COYO TACO • ALBANO JERÓNIMO
LUXURY, ART & DESIGN WEEKEND
FLORENTIJN HOFMAN • MATEUS COLLECTION
MAXDESIGN • OLAIO • RIVAL • QUORUM
TIVOLI PALÁCIO DE SETE AIS • COYO TACO
RIVAL • COYO TACO • MATEUS COLLECTION
OLAIO • DA LICENÇA • ALBANO JERÓNIMO
QUORUM • LUXURY, ART & DESIGN WEEKEND
ANN HAMILTON • ALBANO JERÓNIMO • OLAIO
DA LICENÇA • ALBANO JERÓNIMO • QUORUM
FLORENTIJN HOFMAN • MAXDESIGN • RIVAL
COYO TACO • ANN HAMILTON • DA LICENÇA
LUXURY, ART & DESIGN WEEKEND • OLAIO
ALBANO JERÓNIMO • ANN HAMILTON
RIVAL • FLORENTIJN HOFMAN • COYO TACO
MATEUS COLLECTION • MATEUS COLLECTION
OLAIO • RIVAL • QUORUM • MAXDESIGN
QUORUM • DA LICENÇA • RIVAL • COYO TACO
ANN HAMILTON • TIVOLI PALÁCIO DE SETE AIS
MATEUS COLLECTION • FLORENTIJN HOFMAN
LUXURY, ART & DESIGN WEEKEND • QUORUM
ALBANO JERÓNIMO
OLAIO • COYO TACO
ANN HAMILTON
DA LICENÇA • RIVAL •

R A L

Nº18 • BIMESTRAL / BIMONTHLY • JANEIRO / FEVEREIRO • JANUARY / FEBRUARY 2019

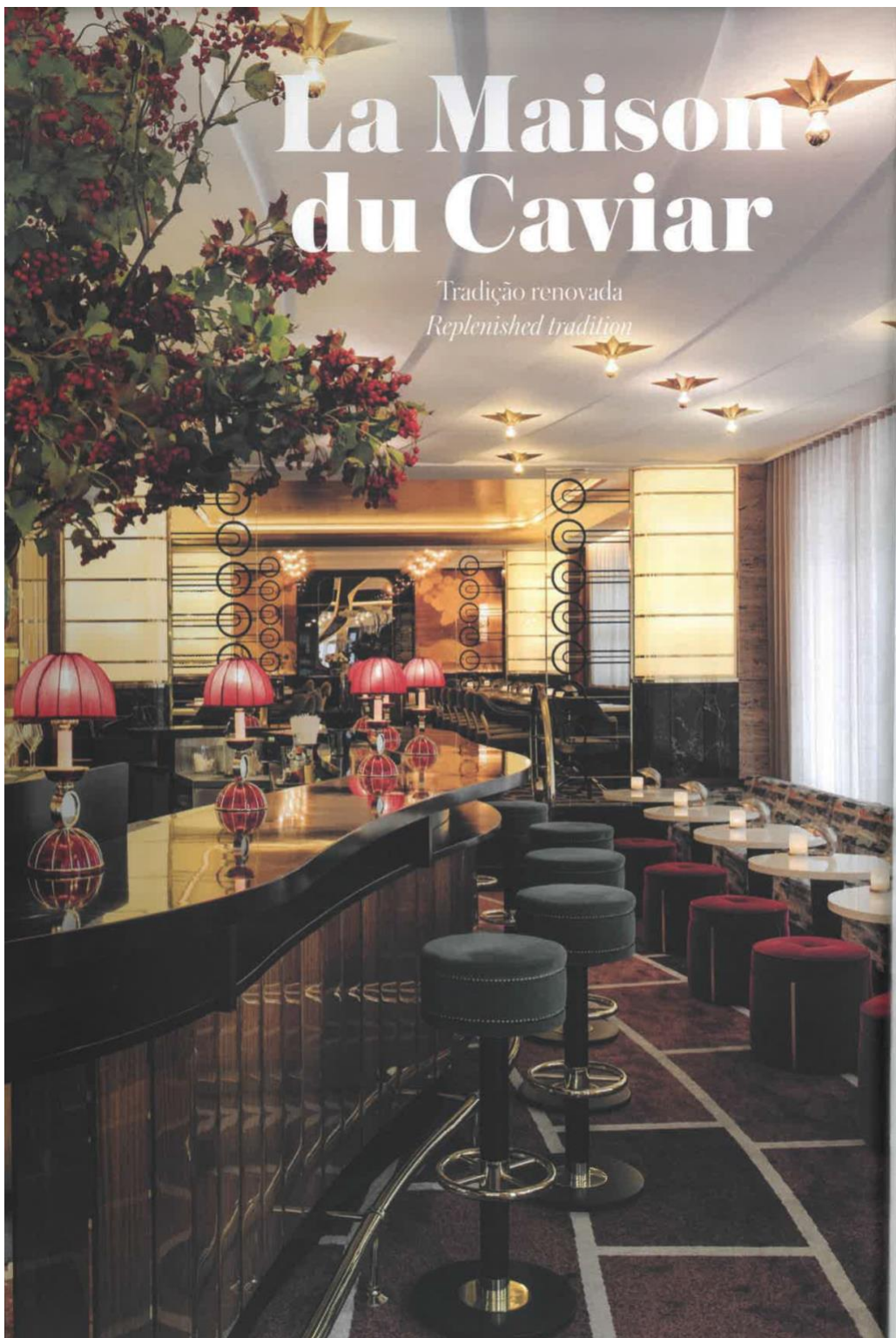
EUR €7,5 • EUR (FR, ES, NL, IT) €12 • UK £9

www.roof-magazine.com



La Maison du Caviar

Tradição renovada
Replenished tradition



Encontramos espaços feitos de História, de histórias ou de legados, em muitos lugares. Todos são, de uma maneira muito própria, especiais, porque ajudam a contar o caminho daqueles que os fizeram, daqueles que por lá passaram e de tudo o que guardam e oferecem. La Maison du Caviar, em Paris, é um desses locais. Leva-nos com facilidade às suas origens – abriu em 1956 pelas mãos de Fernand Robert de Lalagade, o fundador do Caviar Volga e figura central na importação de caviar do mar Cáspio – e ao estúdio Oitoeomponto, que lhe renovou os interiores.

No local que se define por ser um templo ao caviar, exclusivo, onde os clientes podem contar com produtos de alta qualidade e com um staff discreto e disponível, a missão de Jacques Bec e Artur Miranda, as mentes criativas do Oitoeomponto, era renovar a tradição da La Maison du Caviar. Conhecidos por não terem um estilo definido, aquilo que Jacques e Artur fazem é encontrar a linha de cada projeto e foi isso que aconteceu também com este espaço parisiense. Ali traçou-se um design de interiores que transpira luxo intemporal, que não se deixa levar por uma tendência passageira. Transporta-nos, aliás, até diferentes décadas: aos anos 30 na cidade de Paris, ao apelo dos anos 50 e aos ecléticos anos 70, sem que nos percamos num tempo que não é nosso. Logo ao entrar, a recepção dá as boas vindas aos clientes com paredes de travertino e madeira de

We discover, in several places, spaces made of History, stories or legacies. They are all very special in their own way, as they help tell the journey of the people who built them, those who have passed by and all that they preserve and offer. La Maison du Caviar in Paris is one such place. It takes us back easily to its heritage – it began in 1956 through the hands of Fernand Robert de Lalagade, founder of Caviar Volga and the central figure in the import of caviar from the Caspian Sea – and to Oitoeomponto studio, which refurbished its interiors.

In a place defined as a temple to caviar, exclusive, where clients can expect high quality products and a discreet and accessible staff, the mission of Jacques Bec and Artur Miranda, Oitoeomponto's creative minds, was to replenish the tradition of La Maison du Caviar. Known for not having a specific style, what Jacques and Artur do is find the direction of each project and that is exactly what happened with this Parisian space. There, a special interior design plan was drawn up which conveys timeless luxury, and is not carried away by passing tendencies. It transports us, in fact, to different decades: to the 1930s in the city of Paris, to the appeal of the fifties and to the eclectic seventies, without losing ourselves in a time that is not ours.





No chão, as linhas da carpete são um reflexo das do teto e as cores ligam-se aos degraus da entrada.

On the floor, the carpet's lines are a reflection of those on the ceiling and the colours relate to the entrance's steps.



iroko plissada e envernizada, onde o bar – a única peça restaurada – é um convite à prova do champagne e das preciosas ovas de caviar. Sob um teto ondulante em estuco, ornamentado com iluminação em forma de estrelas, os bancos do balcão – que se destaca pelas curvas – são de veludo, tal como os bancos que acompanham cada uma das pequenas mesas. No chão, as linhas da carpete são um reflexo das do teto e as cores ligam-se aos degraus da entrada. Quando nos embrenhamos um pouco mais, vemos o salão onde se encontra uma carpete toscana com padrão mosaico, um sofá de veludo verde, as otomanas e as poltronas que proporcionam todo o conforto para a degustação dos tesouros da La Maison du Caviar. Os apliques de Hervé Van der Straeten, o cloisonné em madeira e bronze dos Oitoemponto e a consola de estilo Ruhlmann dão forma à atmosfera ideal para saborear não só o caviar branco Réserve Kadjar, o caviar do Beluga iraniano ou do

Upon arrival, the reception welcomes guests with travertine walls, pleated and varnished iroko wood, where the bar – the only piece that has been restored – is an invitation to taste champagne and the precious caviar eggs. Beneath an undulating ceiling in stucco, ornamented with star-shaped lighting, the benches in the counter – which stands out for its curves – are velvet, just like the benches that go with each of the small tables. On the floor, the carpet's lines are a reflection of those on the ceiling and the colours relate to the entrance's steps. When we go a little further, we see the salon with a Tuscan carpet in a mosaic pattern, a green velvet sofa, ottomans and armchairs that offer perfect comfort to enjoy the flavours of La Maison du Caviar's delicacies. Hervé Van der Straeten's scones, the Oitoemponto wood and bronze cloisonné and the Ruhlmann style console provide the idyllic atmosphere to savour not only the Réserve Kadjar white caviar, the Iranian's Beluga caviar or the

Beluga búlgaro – ambos esturjões raros –, mas também os diversos salmões fumados (como o 'Marco Polo' ou o irlandês orgânico). Tudo acompanhado de um saboroso cocktail criado pelo chief barman Hugo Combe.

Preservando um legado que remonta a 1956, o duo Oitoemponto recriou a identidade da La Maison du Caviar com um toque de contemporaneidade, deixando-a pronta para continuar a bem receber os seus clientes especiais.

Bulgarian Beluga – both rare sturgeons –, but also the various smoked salmon (such as the 'Marco Polo' or the Irish organic). Wholly accompanied by a delicious cocktail created by the chief bartender Hugo Combe.

Preserving a legacy dating back to 1956, the duo Oitoemponto recreated the identity of La Maison du Caviar with a touch of contemporaneity, making it ready to carry on welcoming its special guests.

Texto Text: Inês Mendes
Fotografia Photography: Jérôme Galland
www.oitoemponto.com



Le Monumental Palace

A origem do tempo



A sensação que um espaço nos transmite é das partes mais importantes que lhe está inerente. É algo que molda a nossa percepção logo à partida. Entrar no Le Monumental Palace dá uma das melhores sensações: a de se ser bem recebido, acolhido. É também, assim que se atravessa a soleira da porta, um espaço que transmite conforto, seguindo a linha das restantes 'casas' do grupo francês Maison Albar Hotels, que adquiriu o novo hotel da Avenida dos Aliados, no Porto. Inaugurou recentemente, mas sente-se o peso (bom) da história no número 151, a "glória antiga", como refere Floris Boyen, general manager do Le Monumental. O design de interiores do estúdio Oitoepponto é o casamento perfeito com o passado, o presente e o futuro do hotel. Está à imagem dos anos 1920/30, em estilo Art Déco e Art Nouveau. Os acabamentos, refere Floris, são de grande qualidade, com móveis e carpetes à medida, por exemplo,

The impression that a space transmits us is one of the most important parts intrinsic to it. It is something that forms our perception right from the beginning. Going in Le Monumental Palace conveys one of the best sensations: that of being greeted, welcomed. It is also, as soon as you cross the door's threshold, a space that suggests comfort, ensuring the line of the remaining 'houses' of the French group Maison Albar Hotels, which acquired Avenida dos Aliados' new hotel, in Porto. Recently opened, nonetheless we feel the (good) weight of the history in number 151, the "ancient glory", as mentions Floris Boyen, general manager at Le Monumental. Oitoepponto studio's interior design is the perfect marriage with the hotel's past, present and future. Created to the image of the 1920s and 1930s, in the style of Art Deco and Art Nouveau. The finishes, explains Floris, are of high quality, with custom-made furniture and carpets, for example, and everything manufactured by craftsman. The hotel aims to make the client's experience as comfortable as possible.

e tudo fabricado por artesãos. O objetivo é que a experiência do cliente seja o mais confortável possível. Depois de anos sem utilização, a fachada ilumina-se, renovada. E o Porto pode, novamente, desfrutar do Monumental Café, um dos espaços gastronômicos, a par com o Le Monument – o restaurante fine dining – e o Bar Americain, mais dedicado aos cocktails. Ali, encontram-se 76 quartos, divididos entre os ditos quartos standard, suites e junior suites (inclui também um quarto de mobilidade reduzida), biblioteca, spa com piscina, sauna e ginásio, salas de reunião. Tudo para conveniência dos clientes do hotel. Floris reforça, ainda assim, que estão "sempre à procura de mais, do surpreendente e de uma forma única do hóspede poder descobrir" o hotel e a cidade. Parcerias para estabelecer, experiências para oferecer. Em 2019, o Le Monumental quer tornar-se mais conhecido, "ir à procura e captar o cliente de luxo" e juntar-se, novamente, ao Porto.

After years with no use, the façade lights up, renewed. And Porto can once again enjoy the Monumental Café, one of the gastronomic spaces, along with Le Monument – the fine dining restaurant – and Bar Americain, mostly dedicated to cocktails.

There we can find 76 rooms, divided between standard rooms, suites and junior suites (also includes a reduced mobility room), library, spa with swimming pool, sauna and gym, meeting rooms. All for hotel guests' convenience. Nevertheless, Floris emphasizes they are "always looking for more, the surprising and unique way the guest can discover" the hotel and the city. Partnerships to be established, experiences to be offered.

In 2019, Le Monumental wants to gain popularity, "go looking for and seize the luxury clients" and join Porto, once again.

