



Viagens Uma semana na Tailândia de carne e osso

Hotel
Acordar no Monumental
e uma cerveja no topo
da Torre.

Reserva
585 programas para
relembro o nosso Oeste.

FOTOS: J. BARRETO

Le Monumental Palace

Uma cerise no topo do Porto

No século passado, vivia na Avenida dos Aliados uma impressionante espaço - com etiqueta, brindes e orquestra. O grandioso Monumental está de volta e trouxe uma enorme montra para a cidade. **Bienvenue!**
Luís Octávio Costa (texto)
e Nelson Garrido (fotos)

Porto. Avenida dos Aliados. O edifício modern com ar de palacete desenhado pelo arquiteto italiano Michelangelo Sola e construído no ano de 1925 acomodou nos anos 30 um dos mais luxuosos cafés da cidade. O Café Monumental transformou-se depois na Pensão Monumental para, aos poucos, a sua fachada re-tornar sobrieta, quase fantasmagórica nos olhos de quem por lá passou nas últimas décadas. Já foi um stand autônomo, já foi sede de campanha política. Recentemente finalizou a sua monumentalidade graças à visão do empresário Mário Ferreira e ao investimento da cadeia francesa Maison Albar Hotels (MAH), que assim entrega a cidade o Le Monumental Palace, um novo hotel de cinco estrelas, fachada neoclássica, em plena Avenida dos Aliados, o palácio da cidade.

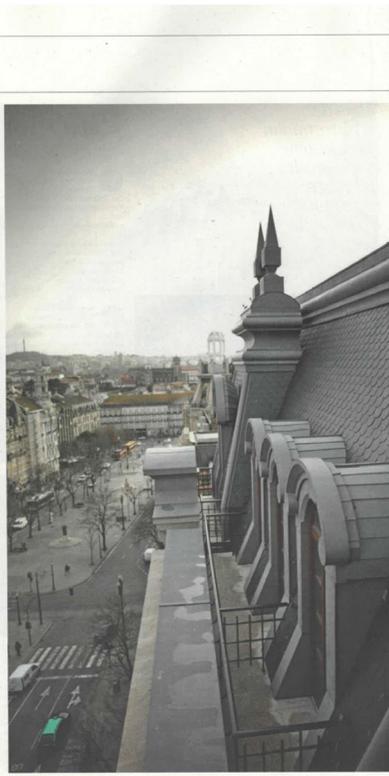
Para um lugar de entretenimento, um lugar muito frequentado pelas pessoas na época. Tinha uma orquestra, tinha sala de smoking. Aos poucos foi perdendo mais identidade. Foi se transformando", aponta Floris Boyen, director do Le Monumental Palace, que sofreu três anos de obras de requalificação desenvolvidas pela Mystic Invest, de Mário Ferreira. O hotel foi depois adquirido pelo grupo Parisi Fin, passando integrar a marca Maison Albar Hotels, que opera sob a chancela LHM (The Leading Hotels of the World).

"As obras começaram literalmente do zero", recorda. "Ficou a fachada de um resto de novo. Os primeiros documentos e que a equipa re-desenhado pelo arquiteto italiano Michelangelo Sola e construído no ano de 1925 acomodou nos anos 30 um dos mais luxuosos cafés da cidade. O Café Monumental transformou-se depois na Pensão Monumental para, aos poucos, a sua fachada re-tornar sobrieta, quase fantasmagórica nos olhos de quem por lá passou nas últimas décadas. Já foi um stand autônomo, já foi sede de campanha política. Recentemente finalizou a sua monumentalidade graças à visão do empresário Mário Ferreira e ao investimento da cadeia francesa Maison Albar Hotels (MAH), que assim entrega a cidade o Le Monumental Palace, um novo hotel de cinco estrelas, fachada neoclássica, em plena Avenida dos Aliados, o palácio da cidade.

"Tudo o resto é novo. Os primeiros documentos e que a equipa re-desenhado pelo arquiteto italiano Michelangelo Sola e construído no ano de 1925 acomodou nos anos 30 um dos mais luxuosos cafés da cidade. O Café Monumental transformou-se depois na Pensão Monumental para, aos poucos, a sua fachada re-tornar sobrieta, quase fantasmagórica nos olhos de quem por lá passou nas últimas décadas. Já foi um stand autônomo, já foi sede de campanha política. Recentemente finalizou a sua monumentalidade graças à visão do empresário Mário Ferreira e ao investimento da cadeia francesa Maison Albar Hotels (MAH), que assim entrega a cidade o Le Monumental Palace, um novo hotel de cinco estrelas, fachada neoclássica, em plena Avenida dos Aliados, o palácio da cidade.

Para quem não conhece a história toda, o Le Monumental Palace, elegante e esplandido, parece que esteve fechado desde os anos 1920 para reabrir as suas portas no século seguinte depois de devidamente esvaziado. Lá dentro tinham memórias originais, como o corrimão da escadaria ou a grandiosidade do pé-drital, que lhe conferia a monumentalidade de outrora. A par da recuperação estrutural, a decoração da dupla Artur Miranda Jacquotz Becc, do Observatório, recriou com elegância o espírito o ambiente Art Deco e Art Nouveau, lectivos dos anos 30. Se o tempo destruiu o edifício original, quem o restaurou manteve-lhe a alma.

Este é "o sonho" de Mário Ferreira - um investimento de 30 milhões de euros. "Nós colocamos a empresa, assume Boyen, apaixonado



por antiguidades e design. A marca do Bar Americano, o Café Monumental e o restaurante Le Monument, dedicados ao melhor da cozinha francesa com assinatura do chef Julien Mouillibat, proveniente de Paris, onde conquistou uma estrela Michelin no Le Restaurant, assim como o Le Monument Near Spa (de 1900 a 2010), o primeiro da marca francesa em Portugal. Estamos rodeados de milénios por quase todos os lados - em exibida uma parede/cabecete de azulejos multicoloridos. Fúria interior aguçada, samita, tarco, duos sala de tratamento e um ducho Vichy fazem deste recanto com 350 m² um pequeno paraíso - com especialistas, tratamentos de assinatura, tualha quente nos pés, relaxante cáustico à base de mel, ovos e peptídeos de cacau, banha de beterraba, elemeitos e banha e mistura na frequência certa. Raro.

Pode dizer-se que a componente gastronómica, de inspiração galega, é uma das grandes apostas do Monumental. Para além da requintada sala de proenhor-alívios (um privilégio dos clientes do hotel), qualquer pessoa pode experimentar os cozinhados mais clássicos e de autor do Bar Americano ou sentar-se no Café Monumental, uma brevaria ao estilo parisiense que quase invade a Avenida dos Aliados como uma projecção do prestigiado café que um dia ali marcou presença (a partir da Primavera voltará a ocupar por uma noite nesta Suite Monumental). Para além disso, destacam-se

três espaços dedicados à restauração (o Bar Americano, o Café Monumental e o restaurante Le Monument, dedicados ao melhor da cozinha francesa com assinatura do chef Julien Mouillibat, proveniente de Paris, onde conquistou uma estrela Michelin no Le Restaurant, assim como o Le Monument Near Spa (de 1900 a 2010), o primeiro da marca francesa em Portugal. Estamos rodeados de milénios por quase todos os lados - em exibida uma parede/cabecete de azulejos multicoloridos. Fúria interior aguçada, samita, tarco, duos sala de tratamento e um ducho Vichy fazem deste recanto com 350 m² um pequeno paraíso - com especialistas, tratamentos de assinatura, tualha quente nos pés, relaxante cáustico à base de mel, ovos e peptídeos de cacau, banha de beterraba, elemeitos e banha e mistura na frequência certa. Raro.

Pode dizer-se que a componente gastronómica, de inspiração galega, é uma das grandes apostas do Monumental. Para além da requintada sala de proenhor-alívios (um privilégio dos clientes do hotel), qualquer pessoa pode experimentar os cozinhados mais clássicos e de autor do Bar Americano ou sentar-se no Café Monumental, uma brevaria ao estilo parisiense que quase invade a Avenida dos Aliados como uma projecção do prestigiado café que um dia ali marcou presença (a partir da Primavera voltará a ocupar por uma noite nesta Suite Monumental). Para além disso, destacam-se

i
Le Monumental Palace
Avenida dos Aliados, 191
4000-067 Porto
Tel: +351 221 602 410 (reservas: 227 662 411)
E-mail: porto.monumental@maisonalbar.com
reservations@maisonalbar.com
www.maison-albar-hotels-porto-monumental.com
Preços desde 200 euros

ou apenas uma visita ao carrinho de supermercado.

Com formação na Ecole Grégoire Ferrand e passagem pelas cozinhas de La Grande Cascade, Julien Mouillibat tem como objetivo principal (além de fazer a Christian Le Squire, três estrelas Michelin no Restaurant Le Cinq) "impulsionar as pessoas com os produtos". Em conversa com a Fugas, assume o serrador o ingresso da cozinha francesa. "Éste conjunto de terras exploradas por uma comunidade rural é que define a nossa cozinha. É esta riqueza dos produtos regionais que faz a riqueza da cozinha francesa. Isso é uma longa história gastronómica", sublinha o agora o chef do restaurante Le Monument, que tem mais vontade de cozinhar os produtos portugueses do que reinventar as receitas locais. "Reinterpretar uma francesinha, que não sei fazer, ou um bom arroz malhado, seria um erro. Prefiro explorar o serrador, os ingredientes, os peixes de Matosinhos e do Agros (um arquipélago que me interessa muito), os produtores de carne, etc, mais do que as receitas portuguesas. Não é o meu papel reinterpretar a cozinha portuguesa. Seria desajustado, até. Há chefs portugueses que sabem fazer malho".

o Parisienne Julien, uma gastronomia estrangeira, desenvolvida, admito que a base da sua cozinha "é a base da cozinha francesa". "Os métodos e condimentos, os sucos e todos os caldos... está no meu ADN", diz o

chef que chegou ao Porto em Setembro do ano passado com a esposa e chef-pastelaria Joana Théry (que dá nome a uma grande degustação de sobremesas, a provar no sentido dos pontos de relógio). "As pessoas sabem muito para comer, mas os hábitos alimentares são completamente distintos dos franceses. Durante a última semana comei-me na pele de um italiano que vai experimentar restaurantes em Paris". "Concentrado no hotel" e nas 15 pessoas com quem trabalha os diferentes espaços, um próximo tempo Julien Mouillibat quer "cozinhar forcejadores", "reinterpretar restaurantes" e "respetar o mar, o rio e as praias" do Porto. "Paris é magnífico, mas o mar muda tudo", confessa quem já foi cozinhar a cozinha de um "prelhador de peixe em Espinho".

Coisas simples. "Um grande benefício deste espaço", explica Floris Boyen, "é a sua história e a importância para a cidade". "Queremos destacar isso bem claro para os locais: há uma porta aberta para voos. Há pessoas que entram e dizem 'meu pai viu aqui aomar café'. Este é o meu lugar para a cidade. A monumentalidade local não se pode perder. Queremos contar estas histórias. Temos que manter estas coisas, o amor de Portugal, local e chinês". O visitante que chega à cidade tem que ter acesso ao Porto, às coisas simples".

A Fugas esteve alojada a convite do Le Monumental Palace