



Aqui, a *suite* Coco Chanel, onde tal como nos outros espaços todos os objetos são escolhidos a dedo para melhor retratar quem foi Gabrielle Chanel. Está na categoria Suite Deluxe, desde €225.

FIM DE SEMANA

TOREL AVANTGARDE

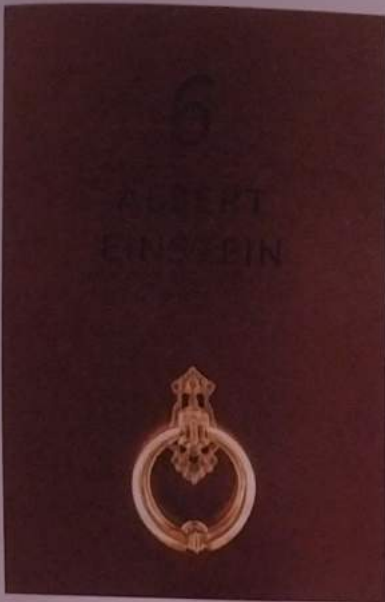
QUEM PASSA NO N.º336 DA RUA DA RESTAURAÇÃO, NO PORTO, DIFICILMENTE IMAGINA O QUE ESTÁ POR DETRÁS DA FACHADA DESTA BOUTIQUE HOTEL. NÓS ENTRAMOS E O RESULTADO É O QUE ESTÁ À VISTA!

texto MARTA BRAGA fotografia TIAGO DE PAULA CARVALHO

Existem sempre mais do que muitas razões para fazer as malas e rumar ao Porto. Se for para ficar num hotel com uma vista de cortar a respiração para o Douro e no qual se respira criatividade, ainda mais. A porta de entrada e a mesa tamanho XL da recepção, ambas em madeira e esculpidas por Paulo Neves, fazem-nos adivinhar que este não é um hotel qualquer. Este é um edifício dos anos 40 e, exatamente porque a fachada não é nada de transcendente, os três sócios – João Pedro Tavares e as austríacas Ingrid Koeck e Barbara Ott – acharam então que o interior teria de ser fantástico. O hotel tem 47 quartos com nove categorias diferentes, que vão dos 25 aos 55 m². Cada um deles é dedicado a um artista diferente, que pode ir da pintura, à escrita, passando pelo *design*, música, arquitetura, entre outros. Francis Bacon, Charles & Ray Eames, Andy Warhol, Nina

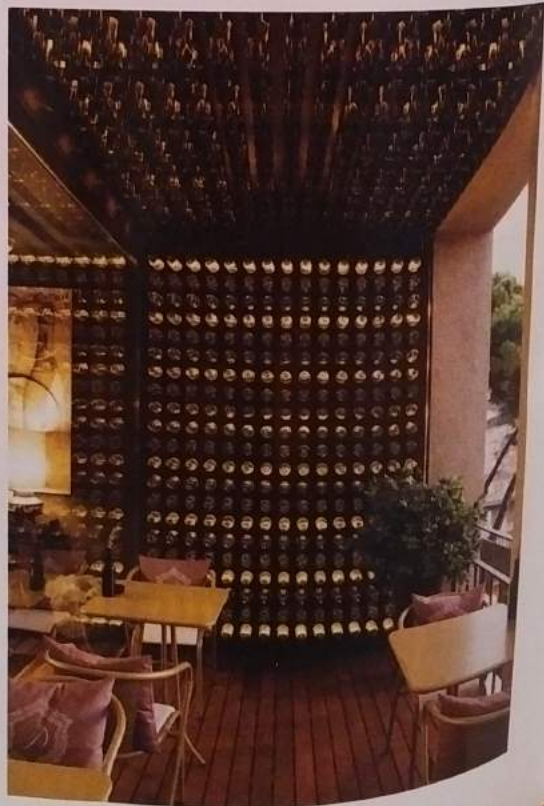
Simone, Da Vinci, Almada Negreiros ou Coco Chanel são apenas alguns dos nomes aqui representados. Cada quarto é completamente diferente dos outros e é 'desenhado' tendo em conta o perfil do artista que o representa. Para ter uma ideia, o quarto de Almada Negreiros tem as paredes pintadas de verde escuro e as luzes são baixas, se chegar de noite ao hotel só vai perceber os contornos do espaço onde está na manhã seguinte, quando a luz do dia entrar pelo quarto. Mesmo que seja um absoluto zero à esquerda em arte, o Torel Avantgarde não lhe vai ser indiferente. O *welcome drink* é servido no bar e para lá chegar terá de percorrer uma espécie de mundo encantado, onde há flores por todo o lado. Se quiser parar para tirar uma foto ou fazer uma *story* no Instagram, nós compreendemos, porque também o fizemos. Está a dois



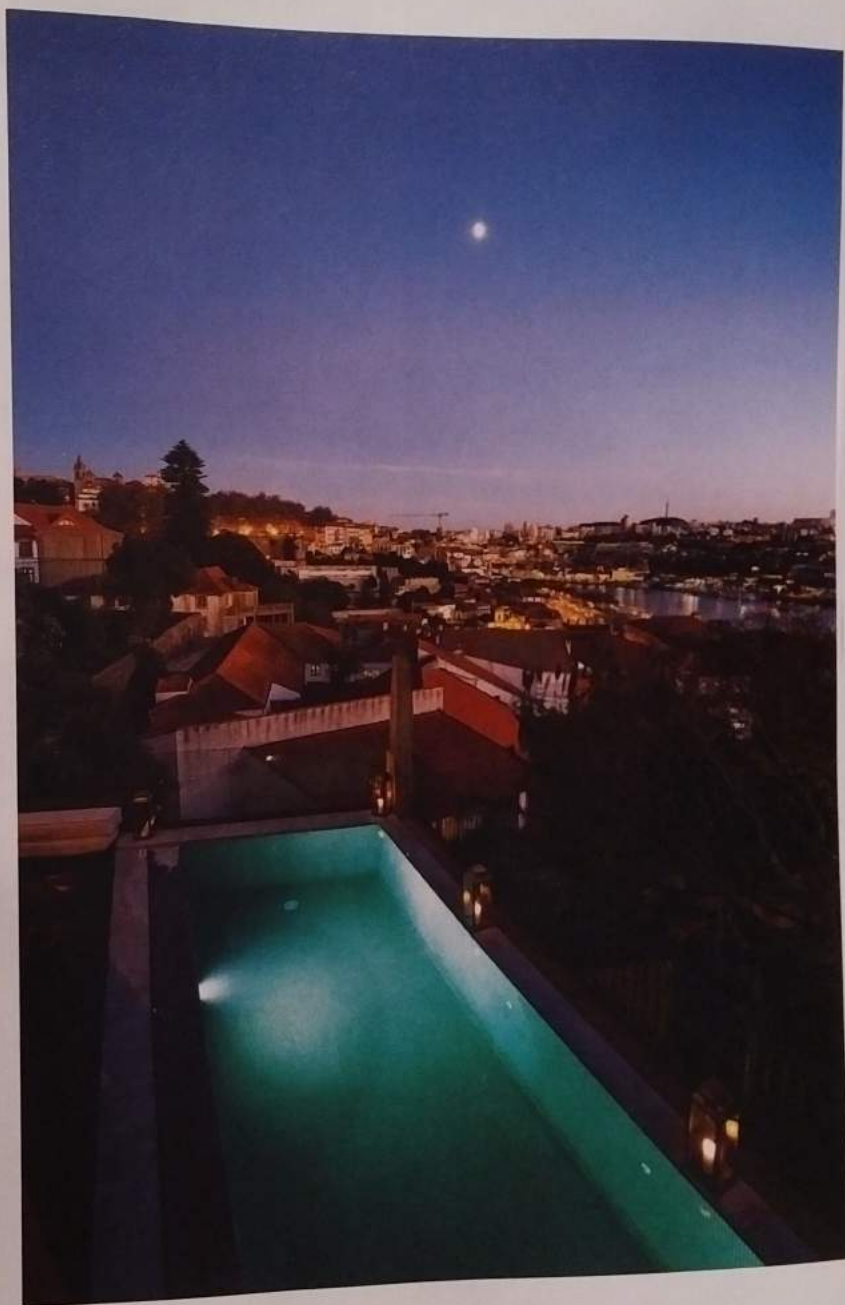


Na página ao lado, a famosa sala das flores. Aqui, a prova de que no Torel Avantgarde todos os pormenores contam: como a receção com a mesa de Paulo Neves e as chaves dos quartos com os nomes dos artistas em evidência. À esquerda, dois pormenores do quarto Mary Quant, a estilista britânica que nos anos 60 deu um passo à frente ao eriar a minissaia e as famosas *hot pants*. No quarto, encontra várias referências que remetem para Quant.

FIM DE SEMANA



espaços do restaurante Digby, cujo nome é uma homenagem a Sir Kenelm Digby, considerado o pai da garrafa de vinho, produzida a partir de 1630 na sua fábrica de vidro. O Digby assenta num conceito de comida tradicional portuguesa com um toque contemporâneo. “Estamos a querer recuperar sabores antigos que se estão a perder. E investir em produtos nacionais”, diz Pedro Garrido. Lá para janeiro, fevereiro, a carta vai mudar e vão entrar propostas de caça e produtos da época como cogumelos e castanhas. O Digby tem dois menus degustação Em Passeio pela Carta (€50) ou Em Loucuras pela Carta (€75), mas pode sempre optar por pedir à carta. “Ao almoço, há sempre um menu executivo (€19,50), que muda todas as semanas e inclui entrada, prato e sobremesa”, explica Débora Lemos do Digby. Ao sábado e domingo há *brunch* (€30, água incluída). O Balsamea Spa também funciona de forma independente e está aberto todos os dias das 9h às 22h e as massagens começam nos €45. Mais do que um hotel, o Toren Avantgarde é um espaço onde se respira arte e onde apetece ver de perto as obras de Jorge Curval, Paulo Neves, Frederico Draw e Daniel Eime. E perceber como a *designer* de interiores Isabel Sá Nogueira concebeu os espaços comuns do hotel, ou como a Nano Design deu um cunho especial a cada um dos 47 quartos, todos diferentes uns dos outros e que são uma homenagem artística. ¶



Na outra página, o restaurante Digby, o primeiro espaço com assinatura Casa da Comida no Porto. O restaurante e o bar estão abertos todos os dias (também para clientes exteriores ao hotel) das 11h à meia-noite. O prato da autoria do *chef* Pedro Garrido é um ceviche de polvo com pimentos assados: “Os pimentos servem para dar um toque mais português.” Em cima, a vista sobre o Douro que se tem da esplanada e da piscina.