



ANFITEATRO ODETE LOPES

O amor e dedicação à cidade de Leiria da família Lopes



à conversa com...
Ilda Nunes
Provedora da Santa Casa
da Misericórdia de Paris



Quinta de Faro
empresário Joaquim Pires
aposta forte no Algarve,
com residências de luxo



Candidatas a Miss Portuguesa França 2022
apresentadas no restaurante La Montagne



PRIM LAND

Depuis 1988

Primeur, Traiteur, Boucherie, Epicerie, charcuterie et Cremerie



Prim'Land, empresa de renome desde 1988 continua a evolir, venha descobrir as nossas novas instalações.



@PrimlandRomainville



Contact@PrimlandRomainville.fr



+33 (0) 1 49 88 06 85



96 Boulevard Edouard Branly, 93230 Romainville

FICHE TECHNIQUE



CONCESSIONAIRE/CONCESSIONÁRIA

Éxito Régie Publicitaire
19, avenue James de Rothschild
77164 FERRIÈRES EN BRIE - França

ASSOCIADOS

Armindo Freire
Fernando Amorim
Joaquim Filipe
José Gomes de Sá
Lídia Sales

PROPRIÉTAIRE / PROPRIETÁRIO

EDITEUR / EDITOR

JOSÉ GOMES DE SÁ
CONT. N.º 128 275 863
Rua do Sino, n.º9
3640-050 CUNHA SERNANCELHE - Portugal

REDACTION / REDAÇÃO

Rua do Sino, n.º9
3640-050 CUNHA SERNANCELHE - Portugal
19, avenue James de Rothschild
77164 FERRIÈRES EN BRIE - França

DIRECTION ÉDITORIALE

DIREÇÃO EDITORIAL

Lídia Sales | +33 611 853677
lidiasales@lusopress.tv

REDACTION / REDAÇÃO

Chefe de Redação
Isabel Oliveira | +33 699 669 662
isabeloliveira@lusopress.tv
Wilkerson Alves | +33 624 191 665
wilkersonalves@lusopress.tv

COLLABORATEURS / COLABORADORES

Eduardo Lino
Victor Ferreira

DESIGNER ET PAGINATION

João Cazenave
joaocazenave@lusopress.tv

DIRECTION COMMERCIAL

DIREÇÃO COMERCIAL

José Gomes de Sá | +33 618 447 455
gomesdesa50@gmail.com

SERVICE FINANCIER / SERVIÇO FINANCEIRO

CAPPIN

IMPRESSION / IMPRESSÃO

Multiponto, SA
Rua da Fábrica, 260 - 4585-013 Baltar

STATUT ÉDITORIAL / ESTATUTO EDITORIAL

www.lusopress.tv/magazine

ISSN: 1968-6366

I.N.P.I. N.º NATIONAL 08/3550245

ERC 126147

lusopress@gmail.com

www.lusopress.tv

crónica da direcção



O

que está a acontecer no Mundo, deve-se à ambição do ser humano.

Os verões estão cada vez mais quentes e os meses de outono atingem temperaturas amenas. Há incêndios que devastam hectares de floresta, inundações que destroem habitações, comércio, prejudicam a agricultura. Será já tarde para minimizar tão grandes catástrofes?

É a ambição do homem para que os países cresçam mas também a ignorância de quem não recebeu a informação. Não havia nas escolas nem nas famílias hábitos de reciclagem, a ecologia não era sequer abordada. Ainda vamos a tempo?

É já no dia 26 deste mês que iremos conhecer a Miss Portuguesa França, a sexta edição de mais um encontro com a comunidade é um objectivo atingido, aproximar a juventude, mostrar-lhe que a geração mais velha pensa nos jovens, que as tradições se devem manter mas que também pensamos no futuro.

Nesta edição chamo a atenção para a entrevista da Provedora da Santa Casa da Misericórdia de Paris, onde o trabalho levado a cabo por toda a direcção e voluntários é louvável.

Parabenizo os empresários e as várias associações que dum maneira ou outra contribuem para o bem estar da comunidade.

Boa leitura

Lídia Sales — *lidiasales@gmail.com*

01 crónica da direcção

04 à conversa com...

O amor e dedicação à cidade de Leiria da família Lopes



14 à conversa com...

Provedora Ilda Nunes da Santa Casa da Misericórdia de Paris:
"pobreza não tem cor, nem religião, nem nacionalidade"



20 empresas e empresários

Quinta de Faro
empresário Joaquim Pires aposta forte no Algarve,
com residências de luxo



26 empresas e empresários

De desempregado a empresário:
Carlos Coutinho criou a Fiduciatel, uma empresa de referência

36 comunidade

Açores recebeu o 49º Congresso Mundial das Academias do Bacalhau



52 comunidade

Candidatas a Miss Portuguesa França 2022
foram apresentadas no restaurante La Montagne

66 comunidade

Les Amis du Plateau celebrou São Martinho em Champigny-sur-Marne

82 feiras, associações e iniciativas

31 empresas portuguesas marcaram presença
na feira Equiphotel, em Paris



100 Portugal

Adega do Cantor promoveu prova de vinhos





GROUPE
ARTHUR BRAS
BÂTISSEUR D'EXCELLENCE



De retour à Vémars, le **Groupe Arthur Bras** vous propose de découvrir son nouveau concept de **Résidences et Maisons de GRAND STANDING**.

D'un aspect architectural résolument contemporain, cet ensemble immobilier s'intègre parfaitement dans un environnement agréable et préservé. Bordé de forêts et de champs, tout en ayant accès à moins de 5 mn à l'A1 pour **PARIS** et l'aéroport **CDG**. Cette situation géographique de premier choix assure un avantage certain à ces logements pour y vivre à proximité de son travail ou pour répondre à la **forte demande locative** du secteur.

« **Les Villas** » représente **35 MAISONS** parfaitement intégrés dans un ensemble harmonieux où plusieurs résidences de petite taille sont construites par le Groupe Arthur Bras, Promoteur/Constructeur.

Vous aurez le choix entre 4 modèles de 86 à 106 m² habitables plus garage

Ces maisons seront livrées clé en mains avec les prestations haut de gamme.

Pour les résidences, vous pourrez découvrir **nos STUDIO, F2 et F3** agrémentés pour certains de Jardins, balcons ou terrasses avec vue sur le parc.

L'accès sécurisé, l'ascenseur et les parkings en sous sol font parties des nombreuses prestations que nous vous proposons de découvrir en contactant notre service commercial.

D'autres programmes en cours de commercialisation.

Groupe Arthur BRAS

3 avenue Albert 1er – 60 300 SENLIS

Tél : 03 44 57 70 15 / Fax : 03 44 57 56 86 / Mail : arthur.bras@wanadoo.fr / Site : www.arthur-bras.com

INFO/VENTE

06.87.83.77.79 et 06.81.02.68.96



O amor e dedicação à cidade de Leiria da família Lopes

O amor pela cidade de Leiria. Foi este o mote para uma conversa com Odete e Armando Lopes. O ponto de partida foi a recente homenagem que a cidade do Lis fez, inaugurando o Anfiteatro Odete Lopes.



ANCESA
EIDO
ERES NA
FORMA
A



Família Lopes

Já muitas páginas foram escritas com a história do Comendador Armando Lopes. Agora, partilhamos a história da sua companheira de vida, Odete Lopes. Em comum, têm o amor pela cidade de Leiria. No âmbito da comemoração dos 40 anos de geminação de Leiria e Saint-Maur, viu o seu papel reconhecido com a atribuição do seu nome a um anfiteatro, na cidade de Leiria. Diz a placa que a leiriense Odete Lopes foi uma das fortes impulsionadoras da geminação com a cidade francesa de Saint-Maur-des-Fossés, datada de 1982. Por seu intermédio, é assim também reconhecido o papel fundamental desempenhado pelas mulheres na diáspora portuguesa. Na altura, Odete Lopes não escondeu a surpresa e emoção do momento. “Efetivamente foi surpresa, nunca imaginei. Quando dizem que eu impulsionei esta geminação, efetivamente foi sempre o meu sonho que as minhas duas pátrias, a primeira Leiria que foi onde cheguei com nove anos, e depois Saint-Maur onde cheguei com 16 anos, estivessem unidas. São as duas cidades do meu coração, não consigo dizer qual delas gosto mais. Leiria para mim é a cidade do meu coração, e desde que fui para França o meu sonho era regressar um dia. Esta homenagem era inimaginável, nunca pensei merecer uma coisa destas. Não tenho palavras para agradecer a todas as pessoas que participaram



Presidente de Saint-Maur-des-Fossés e de Leiria com Odete Lopes

e fizeram acontecer este momento”, disse Odete Lopes. A homenagem surgiu por iniciativa da Câmara Municipal de Leiria, e o autarca Gonçalo Lopes explicou à Lusopress o fundamento da mesma. “Prestámos homenagem a uma mulher que, por detrás de tudo o que tem sido feito em Leiria, naquilo que tem sido fei-

to na família Lopes, tem um papel importante e, muitas vezes, precisa de ser sublinhado. Agora, é reconhecido. A senhora Odete Lopes é um pilar importante na estratégia familiar, mas também na estratégia empresarial e desenvolvimento de Leiria com todo o investimento que foi realizado ao longo dos anos e, por isso, queremos prestar ho-



Véhicule en stock
Possibilité d'aménagements
Bois/Meuble/Fermeture



Véhicules neufs
Financement possible
Crédit bail/Location longue durée



1/3 Avenue de la trentaine 77500 Chelles, France

Appelez-nous au 01-64-26-11-11





Fernando, Betty, Armando e Odete Lopes



menagem com a atribuição do seu nome a um espaço muito digno e bonito da cidade de Leiria, de modo que fique registado para sempre na nossa cidade”.

A ligação a Leiria

Leiria é, desde sempre, reconhecida como um importante centro de comércio, serviços e indústria e, portanto, referência pela qualidade de vida que oferece. Cidade emoldurada pelos rios Lis e Lena, recebeu a primeira carta de foral das mãos de D. Afonso Henriques, o primeiro rei de Portugal, em 1142. Capital de distrito, a beleza da cidade de Leiria é característica comum a toda esta zona da Beira Litoral do país, que oferece uma diversidade inquestionável de interesses e património. São imperdíveis os passeios pelo famoso Pinhal de Leiria – também conhecido pelo Pinhal de D. Dinis, as belíssimas paisagens atlânticas, mas também as serras, grutas, museus, monumentos históricos, artesanato e rica gastronomia.

Odete Lopes recorda com nostalgia momentos passados na cidade. “Leiria para mim é o meu berço, não de nascimento, mas da minha infância e juventude porque foi em Leiria que passei mais tempo em Portugal. Nasci no Valado dos Frades, com quatro anos fui para a Nazaré e com nove anos fui para Leiria, onde estive até aos 16 anos, antes de emigrar para França”.

Por isso, a homenagem prestada justifica-se pelo percurso singular de dedicação profissional, à família, à pátria. “Foi uma belíssima surpresa, não só para mim, mas para toda a família. Ela merece todo o reconhecimento dado em Leiria. São 58 anos de casados e é evidente que tem de haver sempre uma grande mulher ao lado de um homem. Ela acompanhou-me sempre pela vida fora, sempre positiva para construir o que conse-



guimos, tem estado sempre ao meu lado”, sublinhou o marido e Comendador Armando Lopes.

É verdade que Odete Lopes nasceu em Valado dos Frades, mas é em Leiria que residem as suas memórias de infância e juventude. “Fiz a comunhão solene em Leiria, no mesmo local onde a minha neta casou este ano, o que para mim representou muito. O casamento do meu neto Hugo foi na nossa quinta em Leiria, tal como o dos meus filhos e os batizados de alguns netos. Isto significa que toda a família tem ligação a Leiria e a cidade toca-me pelas memórias que tenho”.

E este amor pela cidade do Lis é também partilhado pelo marido Armando Lopes, e agora também pelos filhos, netos e bisnetos. “O meu neto Alexandre já está a morar em Leiria. É verdade que tentei transmitir o amor que tinha pela minha cidade aos meus filhos, aos meus netos, e agora bisnetos, e consegui. É uma cidade bonita, tem sido desenvolvida ao longo dos anos. Os presidentes de câmara souberam mostrar que a nossa cidade merece ir mais longe. Ver a cidade desenvolvida como está, para mim é uma enorme felicidade”. Armando Lopes nasceu em Ourém, mas desde sempre teve



uma ligação especial com a cidade do Lis. “Mesmo antes de vir para França, já gostava de Leiria. Nasci em Ourém, mas gostava de Leiria. Anos mais tarde, vim a conhecer a minha esposa, ainda mais passei a gostar de Leiria. Hoje, o grupo tem investido em Leiria e vai continuar a investir. É uma cidade que está na moda, onde as pessoas vivem bem, é uma cidade de sonho”, sublinhou o Comendador.

A marca da família Lopes

E se hoje Leiria é uma cidade desenvolvida e atrativa sob diversos aspetos, a família Lopes tem o nome gravado na história da evolução da cidade. “Contribuímos com algum investimento, começamos em 1988 com o Edifício 2000, onde está o prédio em vidro, mais tarde o Marachão ao lado do rio, com mais de 80 apartamentos, e depois a moagem que marcou a história naquela cidade, com sete séculos. Foi difícil, mas ficamos satisfeitos por os leirien- ses gostarem. É uma carta de visita para a cidade”, disse o Comendador.

A 15 de setembro de 2018 a família Lopes viu o seu mais recente investimento em Leiria terminado e inaugurado pelo Presidente da República Marcelo Rebelo de Sousa. A recuperação da Moagem foi uma obra difícil, só conseguida com a dedicação de toda a família. “Aquilo para mim é um monumento histórico, as pessoas não dão esse valor, mas eu vejo ali a minha his-



Armando Lopes e Odete Lopes acompanhados pelo Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa

tória e a do próprio prédio. Eu brinquei ali em frente e gostava de dar valor aquele prédio, e penso que consegui. Estou orgulhosa da obra e dos meus filhos, que trabalharam muito para desenvolver aquele projeto”, acrescentou Odete Lopes. Partilha da mesma opinião Armando Lopes: “foi uma construção em que os meus filhos iam todas as semanas a Portugal. Fizeram um grande esforço na vida familiar e profissional”.

Fica, por saber, qual o próximo investimento da família Lopes em Leiria. Até ao momento, consideram a família e o trabalho os elementos centrais do sucesso alcançado. “Nunca sonhei chegar onde cheguei, agradeço a Deus e a Nossa Senhora de Fátima, mas para termos chegado onde chegámos, tivemos de trabalhar muito”, comenta Odete Lopes. Armando Lopes reforça a ideia, dizendo que “não se pode avançar na vida sem a família, dinheiro não é tudo”.

Uma vida ligada às viagens

Foi a 13 agosto de 1963 que Odete Lopes pisou o território francês. Três meses antes o seu pai tinha emigrado, mas por serem uma família muito próxima, a distância era demasiado longa. “O meu pai veio para França com visto de turista, mas nós depois viemos com carta de chamada. Ainda me lembro da viagem de comboio, chegámos à estação de Austerlitz”, recorda Odete Lopes. Um ano e meio depois de ter chegado a França, casou com Armando e aí começou uma vida de sucesso. Sucesso pessoal, familiar e empresarial.

Em França, o pai de Odete começou por trabalhar nas obras, passou por uma fábrica de carpintaria, mas surgiu a oportunidade de desenvolver as linhas de autocarros de Paris para Portugal. Já trazia essa experiência de Portugal, onde tinha desenvolvido várias linhas no interior do país. “Ele avançou com isso, mas precisava de vendedores para os bilhetes de autocarro. E foi assim que eu, em casa, comecei a vender bilhetes de autocarro, juntamente com a minha mãe. Recordo-me que durante as greves de 68, trabalhava das 6h da manhã à meia-noite”. As vendas de bilhetes e o desenvolvimento das linhas corriam de forma perfeita. “Um padre amigo nosso disse que aquela não podia ser a nossa vida, e incentivou a abrimos uma agência de viagens. Ele próprio arranjou a licença. Abrimos a primeira agência sem Saint-Maur, o meu pai veio trabalhar comigo e conseguimos desenvolver o negócio, que



demos o nome de Lopes Viagens. Chegamos a ter cinco agências de viagens e uma rede de mais 100 vendedores de bilhetes de autocarro. Este foi sempre o meu trabalho, a minha vida foi sempre as viagens”. Atividade que Odete desenvolveu até aos 60 anos, altura em que se viu deparada com a concorrência do crescimento da internet na venda de viagens. “Também aproveitei para me dedicar aos meus netos que foram nascendo”. Apesar de ter terminado a sua atividade, “o bichinho das viagens continua. Sempre que precisamos de viajar, sou eu que organizo. Tenho muitas noites em que sonho que estou a trabalhar na agência. Nasci nas viagens e trabalhei sempre neste meio”.

O legado 'Lopes'

O nome Lopes está já gravado na história de Portugal e de França. Armando Lopes tem, eu seu nome e em sua homenagem a Rotunda Comendador Armando Lopes, em Créteil, a praça Leira – Armando Lopes, em Saint-Maur, a Praça Armando Lopes, em Leiria, e a Rua Comendador Armando Lopes da Silva, em Caxarias. Agora, junta-se o Anfiteatro Odete Lopes, na cidade de Leiria. Um marco difícil de alcançar, só conseguido pela história que a família tem desenvolvido nos dois países. São páginas de empenho e dedicação a dois países, Portugal e França, e a cidades queridas: Leiria, Caxarias, Saint-Maur e Créteil. **L■**





Grelhar é no Gresilva!

Os Grelhadores GRESILVA® são equipamentos desenvolvidos para uso profissional, contudo, são muitos os particulares, que optam pelo GRESILVA® para o seu ambiente familiar.

São simples e eficientes, ligam-se e estão prontos a grelhar, o fumo é reduzido, a temperatura é regulável e são fáceis de limpar.

Pela sua saúde,
coma grelhados na brasa
sem chama e sem carvão!

GRESILVA®

Inovação em
Grelhadores



www.gresilva.pt

Lisb@20²⁰

PORTUGAL
2020

UNião Europeia
Fundos Europeus
de Desenvolvimento Regional

Lisboa

+351 219 628 120

Porto

+351 229 829 947/8

email

export@gresilva.pt



VOTRE DISTRIBUTEUR DE MATERIEL ELECTRIQUE

EURELEC

DISTRIBUTION



contact@eurelecdistribution.com



[@EurelecDistribution](https://www.facebook.com/EurelecDistribution)



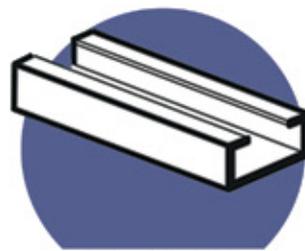
Chauffage



**Sécurité &
Communication**



Appareillages



**Conduit &
Cheminement**



**Réseau Informatique
& VDI**



Eclairage



Fils & Câbles



**Appareillages Industriel
& Tertiaire**



Noirot
EATON



ACOVA
:hager



EFAPEL

legrand

atlantic
CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE ET CHAUFFE-EAU

Schneider
Electric

LEDVANCE

Schlemmer
Industry & Building Plans

Electris

Depuis 1997, des partenariats avec les plus grandes marques

NOS AGENCES

Croissy-Beaubourg

9 Rue Ambroise Croizat
77183 Croissy-Beaubourg
Tél: 01 82 35 00 64

Noisy le Grand

3 Rue Sancho Panca
93160 Noisy-le-Grand
Tél: 01 82 38 00 99

St Maur - La Varenne

58 Bvd de la Marne
94210 La Varenne-Saint-Hilaire
Tél: 01 55 97 26 26

Carrières sur Seine

44 Rue Charles François Daubigny
78420 Carrières-sur-Seine
Tél: 01 82 38 00 76

Bondy

203 Avenue Gallieni
93140 Bondy
Tél: 01 82 38 00 93

Plaisir

8 Rue des Frères Lumière
78370 Plaisir
Tél: 01 30 81 65 51

Montesson

46Ter Avenue Gabriel Péri
78360 Montesson
Tél: 01 34 80 60 84

Viroflay

122 Avenue du Général Leclerc
78220 Viroflay
Tél: 01 30 24 24 00

Paris 14^e

100 Rue de l'Ouest
75014 Paris
Tél: 01 53 90 19 97

Boa Vista - Leiria

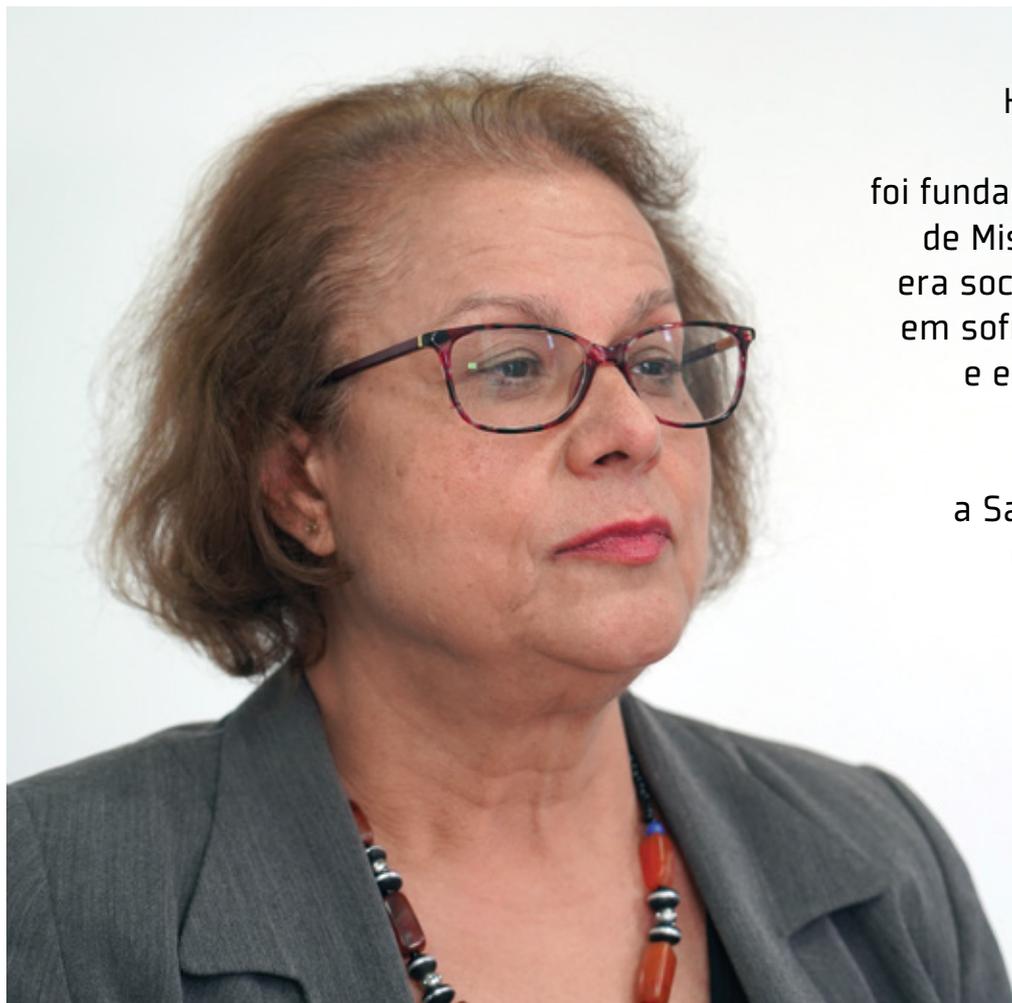
Rua Nova 40 IC2 KM 129
2420-399 Boa Vista, Portugal
Tél: +351 244 720 520



Croissy-Beaubourg

9 Rue Ambroise Croizat
77183 Croissy-Beaubourg
Tél: 01 82 38 00 30

Provedora Ilda Nunes da Santa Casa da Misericórdia de Paris: "pobreza não tem cor, nem religião, nem nacionalidade"



Há mais de cinco séculos, em 1498, em Lisboa, foi fundada a primeira Santa Casa de Misericórdia, cuja finalidade era socorrer aqueles que viviam em sofrimentos de toda espécie e em precariedade material, física e/ou moral. Em 1994, foi fundada a Santa Casa da Misericórdia de Paris com os mesmos objetivos.



"A pobreza não tem nem cor, nem religião, nem nacionalidade". Foi este o mote dado pela Provedora da Santa Casa da Misericórdia de Paris, Ilda Nunes. O objetivo foi esclarecer que "a Misericórdia não fecha a porta a ninguém". Fundada em 1994, a Misericórdia de Paris foi criada com os mesmos objetivos das Misericórdias em Portugal: socorrer aqueles que vivem em sofrimento e têm algum tipo de necessidade. "A primeira pessoa a pensar que era indispensável criar uma estrutura aqui em Paris, em França, porque é a única, foi o cônsul-geral da época, que se apercebeu que os portugueses que tinham emigrado nos anos 60 estavam a chegar à hora da reforma e havia muitos problemas a resolver".

Foi assim que o Cônsul José Tadeu Soares deu o mote e comunidade mobilizou-se. "E, então, pessoas de boa vontade decidiram juntar-se e criar a santa casa que tem como objetivo o mesmo das de Portugal, mas nos não podemos receber pessoas em lares, porque não temos, não temos nenhum património imobiliário", explicou Ilda Nunes. Sem património imobiliário, a Santa Casa da Misericórdia de Paris depende, e muito, de todas as ajudas externas que possam chegar. "Para que possamos ajudar quem precisa, temos de ter ajudas externas, essas ajudas são as quotas dos aderentes e ajudas de empresários e pessoas de boa vontade". Um dos seus principais desígnios é a ajuda alimentar. Sem locais próprios, a Misericór-



“Faço apelo a todas as pessoas de boa vontade, à comunidade portuguesa, de ajudarem na medida das suas possibilidades, de aderirem e pagarem as quotas”

dia de Paris recorre a associações parceiras para toda a logística. “Há muitas associações que recolhem e aceitam alimentos que depois são doados à Misericórdia. Como não temos locais para armazenar, temos duas associações parceiras que permitem que os alimentos sejam lá armazenados e as pessoas vão lá buscar. É a Associação Franco Portuguesa de Puteaux e a Associação de Pontault-Combault. São dois locais onde as pessoas vão lá buscar alimentos, em nome da Misericórdia”.

E quando se fala nos serviços e ajudas prestadas pela Santa Casa, a lista ultrapassa, e muito, o apoio alimentar. E, nesta altura, os pedidos de ajuda têm crescido exponencialmente. “Com o Covid aumentaram de uma maneira exponencial, porque as pessoas ficaram sem trabalho. Eu falo de alimentos, mas a nossa ajuda não é só essa. Nós sepultamos as pessoas portuguesas que morrem aqui sem possibilidade de ter um funeral digno desse nome. Vistamos os doentes aos hospitais, pessoas sós e de idade que estão

isoladas, perceber as suas necessidades. Acompanhamos pessoas à segurança social, a diversas administrações, ocupamo-nos de preencher os dossiers, damos conselhos. Temos uma permanência telefónica 24 horas por dia, sete dias por semana, e a cada dia temos pedidos diversos e variados. Muitas vezes temos de pagar noites de hotel a pessoas. Também trabalhamos em colaboração com o Consulado, que quando deteta determinadas situações, nos chama para intervir” Tudo isto acontece graças ao trabalho de uma equipa de benévolos. “São os benévolos que trabalham, e trabalham duro. Muitos têm o seu próprio trabalho, como é o meu caso, e além disso trabalhamos para a Santa Casa”.

A 19 de novembro será retomado o habitual jantar de gala de solidário. “Vamos organizar um jantar de gala solidário e felizmente com alto patrocínio do Presidente da República e temos várias personalidades que vêm de Portugal. Este evento é, antes de mais, para angariar fundos”. O jantar faz parte de

um fim-de-semana de atividades promovidas pela Santa Casa.

“Pensar juntos o futuro, é o lema e vamos trabalhar com autoridades que vêm de Portugal para melhor responder às necessidades e da maneira mais eficiente possível”.

Ilda Nunes é provedora da Santa Casa da Misericórdia de Paris desde 2020, e desde então tem encabeçado uma equipa com objetivos bem delineados. “Esta equipa está a trabalhar para mais visibilidade, para mostrar o trabalho que a santa casa faz e que é hoje uma instituição indispensável aqui”.

E, a todos, é dirigida esta mensagem de apelo. “Faço apelo a todas as pessoas de boa vontade, à comunidade portuguesa, de ajudarem na medida das suas possibilidades, de aderirem e pagarem as quotas”.

A conversa não terminou sem antes se referir o papel dos jovens na Santa Casa da Misericórdia de Paris. “Tenho alunos jovens que querem um mundo melhor, pois o mundo melhor passa pela solidariedade com os outros. E aqui serão bem-vindos”. ■■

Casa do Futebol Clube do Porto de Paris quer homenagear Pinto da Costa

António de Carvalho foi o fundador e ainda hoje é o presidente da Casa do Futebol Clube do Porto de Paris. Inaugurada em 2000, a casa tem já 22 anos de existência e de apoio aos adeptos portistas da região parisiense. Numa entrevista à Lusopress, António de Carvalho lembrou a fundação da mesma, abordou os objetivos futuros e desvendou uma homenagem que a Casa de Paris quer fazer ao presidente Pinto da Costa.

A Casa do Futebol Clube do Porto de Paris foi inaugurada a 28 de maio de 2000. A festa foi de arromba. Pinto da Costa marcou presença acompanhado de Rui Barros, na altura a cumprir o seu primeiro ato como embaixador do clube. José Lello, então como secretário de Estado das Comunidades, deu um tom oficial ao ato, na companhia de várias entidades consulares e autoridades francesas. Os discursos foram emotivos como seria de esperar perante as centenas de emigrantes portugueses que se juntaram em torno da nova representação portista na capital francesa. Um momento marcante para António de Carvalho. “O sonho do senhor Pinto da Costa era ter uma filial em Paris. Ele conhecia-me através de vários amigos empresários em comum e eu também tinha vontade de criar essa delegação. Reunimo-nos no antigo escritório do Estádio das Antas do Futebol Clube do Porto, e decidimos juntos fazer esta inauguração. Foi o primeiro presidente de um clube a vir inaugurar uma casa em França e, por isso, foi um grande orgulho para nós portistas. Não só para os portistas, mas para os emigrantes, porque há um presidente que reconhece o valor do trabalho dos emigrantes em França”. Dois anos depois da inauguração, a Casa do Porto em Paris ganhou um novo conceito. “No início, quisemos fazer como todas as casas no mundo, ou seja, ter um escritório e, ao mesmo tempo, um ponto de encontro, tipo café/bar para convívio. O local ficava em Neuilly-sur-Marne, e tínhamos capacidade para duas mil pessoas, mas cerca de dois anos depois constatamos que só alcançávamos os portistas da zona do departamento 93 e 94. Estávamos longe dos portistas dos outros departamentos da região parisiense. Chegámos à conclusão que era melhor fazer eventos, representar o FCP em toda a região parisiense, e deu mais resultado, porque alcançamos cerca de cinco mil aderentes da casa. Como, entretanto, o Porto também





SERVICE DE LOCATION DE BENNES ET CENTRES DE TRI

pour déchets professionnels du BTP en Île-de-France



Centre de L'Île-Saint-Denis

14 Quai du Chatelier
93450 L'Île-Saint-Denis

Tél. 01 48 09 54 24

Centre de Pontcarré

17 Allée des peupliers
77135 Pontcarré

Tél. 09 80 63 79 34

Centre de Vitry-Sur-Seine

37 Rue de Seine
94400 Vitry-sur-Seine

Tél. 01 46 80 34 28

Centre de Massy

19 Rue du Péro
91300 Massy

Tél. 01 69 93 87 65

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Contactez-nous : contact@luxobennes.com

**LUXO
BENNES**
Location de Benne | Recyclage



ganhou a Liga dos Campeões e a Taça Uefa com o Mourinho, fez com que a juventude se interessasse mais pelo clube”.

Com 22 anos de existência e de atividades desenvolvidas, a casa tem agora um novo objetivo. “Temos uma missão bem clara e esclarecida pelo Pinto da Costa. Queremos abrir uma loja em Paris, mesmo no centro. Se alguém conhecer um sítio ideal, onde se possa abrir essa loja, que me contacte. Será uma loja de venda de produtos e de apoio aos adeptos, como venda de bilhetes e outros assuntos, mas não para convívio”, desvendou António de Carvalho.

O presidente da Casa do FC Porto de Paris, António de Carvalho, participou, no início de outubro, no evento “Mundo Azul e Branco”, que reuniu mais de uma centena de casas representadas na Tribuna VIP do Estádio do Dragão. O objetivo foi o de festejar os 40 anos de Jorge Nuno Pinto da Costa à frente do clube. O presidente do Porto mostrou-se “muito grato” pelo carinho dos presentes num momento em que o clube vive “muitas dificuldades” por estar “assoberbado de

impostos sem ajuda estatal”. O dirigente associativo considerou que o FC Porto tem uma estratégia clara e apoia muito as mais de 140 filiais do clube. António de Carvalho assegura ter mais de quatro mil associados em França, mas não lhes cobra cota enquanto não tiver a possibilidade de ter uma sede em Paris.

António de Carvalho realçou ainda a relação do clube com as casas. “O FCP dá uma importância muito grande às casas e filiais presentes no mundo”, e reforçou ainda a ligação à comunidade portuguesa da região parisiense. “Quando há um evento importante em França, faço chegar essa informação ao FCP e o presidente é sempre o primeiro a querer apoiar. Quando se criou o monumento aos emigrantes em Champs-Élysées, o presidente do FCP foi o único a assinar um tijolo. Quando a Academia do Bacalhau de Paris fez um evento para ajudar as crianças da Ucrânia, o Pinto da Costa foi o único a assinar e oferecer uma camisola e a dar uma palavra de ajuda. Temos orgulho em ter um presidente que acompanha”.

António de Carvalho fez-se acompanhar de dois dragões durante a entrevista, e explicou o significado de cada um deles. “Este dragão foi oferecido pela ocasião da inauguração da casa do Porto em Paris, a 28 de maio de 2000. E este é o Dragão de Ouro que me foi oferecido em 2013 pelo reconhecimento do trabalho feito. Não me interessa ter vários dragões, o importante foi o primeiro porque me deu a oportunidade de representar o Porto, e o foi o agradecimento do clube para com o nosso trabalho. Temos é de continuar a avançar, e se houver pessoas que se queiram juntar à nossa direção para evoluirmos e ter novas ideias, a Casa do Porto de Paris está sempre aberta”.

A conversa não terminou sem uma mensagem e a revelação de uma homenagem que pretende ser feita. “A nossa mensagem é que continuemos a ganhar mais campeonatos, que possamos ir o mais longe possível na Liga dos Campeões. E revelo que dentro de pouco tempo faremos uma comemoração própria, e por iniciativa da Casa do Porto de Paris, ao presidente Pinto da Costa”. ■

PEDRA BELA Restaurant

52 avenue de Paris
91790 Boissy sous saint yon

01 64 91 30 50

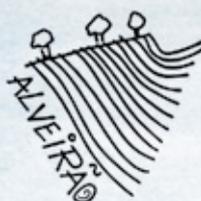
ouvert du lundi au vendredi soir · samedi midi et dimanche midi

pedrabela@orange.fr





ALVEIRÃO é o nome da adegas biológica fundada pela família Faria Vieira, no seu local de origem, na última década do século passado. Na aldeia do Chicharo, onde o Tejo se despede das Beiras e transita para



a lezíria, são produzidos o Encostas do Vale Godinho e o Maximo'S. As encostas íngremes e calcárias das vinhas e a proximidade das Serras D'Aire e Candeeiros marcam os nossos vinhos e *terroir*.



www.alveirao.com
Tm. +351 912 016 319
alveiraobio@alveirao.com

Rua da Olaia, n.º 14
Chicharo
2350-156 Olaia
Portugal



Quinta de Faro empresário Joaquim Pires aposta forte no Algarve, com residências de luxo

Joaquim Pires é um nome de peso e incontornável na região sul de França. Cônsul Honorário em Nice, é também um dos maiores empreendedores do golfo de Saint-Tropez. É o rosto máximo da Serip Group, uma holding especializada na construção e promoção de moradias de luxo. Depois do sucesso em França, Joaquim Pires está também a deixar a sua marca em Portugal.

Aos 19 anos, Joaquim Pires decidiu começar o seu próprio negócio e obteve o seu primeiro contrato: a construção de uma moradia de mais de 150 metros quadrados, sendo este projeto o início de uma longa e bem-sucedida carreira. É o criador das casas que constrói e o autor de belas residências na baía de Saint-Tropez. Colaborou com arquitetos para dar consistência aos seus desenhos e criou uma empresa de construção para erguer os seus projetos, uma carpintaria para a produção de portas e móveis personalizados, uma empresa de jardinagem que planifica e executa os jardins exteriores, um gabinete de decoração responsável pela arquitetura interior



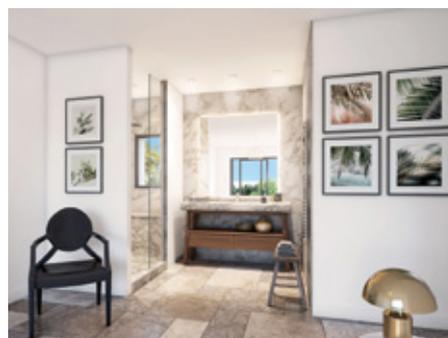
das moradias, uma agência imobiliária que promove as vendas e empresas de gestão que controlam todo o processo. Joaquim Pires é responsável por toda a cadeia, desde a negociação com o cliente até à entrega das chaves. Já perdeu a conta às moradias que ganharam vida sob o seu nome. Depois do desenvolvimento que incrementou no sul de França, nomeadamente em Sainte-Maxime e no golfo de Saint-Tropez, Joaquim Pires está agora a deixar a sua marca na região sul de Portugal. “O nosso trabalho é aqui [sul de França], é aqui que ganhamos a vida, mas ultimamente quis levar ideias para o sul de Portugal. Mesmo tendo nascido no centro de Portugal, escolhi o sul porque sou um homem que sempre vivi no sul de França e adoro essa região, com praias e restaurantes fantásticos. Adoro aquela zona, e levo clientes para o nosso país, para ajudar Portugal a crescer. Penso que todos temos de contribuir um pouco”, começou por dizer Joaquim Pires à Lusopress.

Está a abraçar um projeto de construção na zona de Faro, no Algarve. Mais do que ganhar dinheiro, Joaquim Pires tem-se focado no bem-estar dos clientes e daqueles que o rodeiam.

“A ideia era fazer um condomínio, que chamamos a Quinta de Faro, virado para o mar, com casas de luxo, como fazemos aqui no Golfo de Saint-Tropez. Toda a vida desenhei moradias de luxo, mas desenhar moradias de luxo não é fazer uma fachada, é criar um



ambiente, uma maneira de viver”, referiu. Trata-se de um condomínio com residências de luxo, de 37 moradias de prestígio, situada ao pé da bela lagoa da Ria Formosa. A sua localização excecional, beneficia da proximidade imediata da capital do Algarve e de uma vista sobre o Oceano Atlântico. Com um clima mediterrânico suave e ensolarado durante todo o ano, a região de Faro está a tornar-se cada vez mais atrativa internacionalmente. “Quis fazer em Portugal um condomínio de luxo à maneira, e está tudo a funcionar bem, porque estamos a vender muito bem e agora até paramos de vender. Já vendemos mais de 20 moradias, mas a terceira e quarta parte do projeto só vamos



colocar à venda quando finalizarmos as duas primeiras. A questão aqui não se trata apenas de vender, mas sim de fazer. A partir do próximo ano estarão mais à venda”.

Graças à colaboração de muitos ofícios diferentes, arquitectos, designers e decoradores combinam os seus talentos para oferecer propriedades únicas e de alta qualidade. Desde o desenho arquitetónico das residências até ao acabamento do mobiliário feito à medida, Joaquim Pires entrega as suas últimas criações chave-na-mão. Tudo o que tem de fazer é pousar as malas. “Para aquele sítio estava previsto uma urbanização de 23 mil metros, seriam prédios e mais prédios, mas uma construção tem de ter o máximo de vegetação, que é o que dá a sombra e a frescura numa casa. Então o objetivo é fazermos casas no jardim, e não o contrário. O que domina é a terra. Está previsto termos cocos nas ruas, cada moradia vai ter duas oliveiras de, no mínimo, 200 anos, e várias palmeiras”.

Além da construção da Quinta de Faro, Joaquim Pires está cada vez mais a deixar a sua marca no Algarve. Adquiriu a Quinta do Miradouro, que possui a Adega do Cantor. Um sonho antigo, mas agora real. “A Adega do cantor é mais uma peixão. A quinta não é muito grande, só tem 15 hectares, mas já não é mau. Quero fazer vinho de qualidade e o objetivo é fazer o melhor rosé de Portugal. Acho que este ano já conseguimos ser o melhor de Portugal e ainda vamos melhorar, torná-lo mais feminino, porque o rosé é o vinho das senhoras. Depois vamos tentar também ter o melhor espumante, apesar de ser mais complicado”.

Mas até numa paixão, Joaquim Pires quer sempre o melhor. “Vamos fazer obras na quinta para transformar em hotel de charme e ter um restaurante ao nível Michelin. Será um espaço para quem gosta de coisas bonitas e boas, beber um bom vinho e comer uma refeição de qualidade”.

Especialista em construções de luxo, Joa-

quim Pires analisa os problemas e potencialidades do mercado português. “Há muitos clientes de fora que vêm. Temos ingleses, americanos, o problema que há é de produto. Em Portugal faz-se metros quadrados, e os metros quadrados não valem milhões, o homem precisa é de uma certa maneira de viver. Não é preciso ter uma sala de 200 metros quadrados se há noite são apenas duas pessoas. Não é preciso ter cinco quartos, se os filhos apenas veem uma vez por ano. O que é preciso é ter condições e uma maneira de viver diferente do que se fazia antigamente”.

Por isso, a sua ideia é “levar para Portugal o que aprendi aqui”.

Empresário de sucesso, Joaquim Pires abraça vários projetos, de diferentes setores. Em comum, a exigência pela qualidade máxima de tudo. “Sempre tentei fazer o top nível em tudo, seja na construção, na água, no chá, no vinho, gosto de ir a tudo, faço muitas coisas diferentes”. 



PROCURAMOS DISTRIBUIDOR

NOUS RECHERCHONS UN
DISTRIBUTEUR



WWW.ESSENCIASPT.COM
INTERNACIONAL@LONGLIFE.PT / +351 913 048 779

A portugalidade d'O Fado Market através dos produtos e marcas de qualidade nacional

De Portugal até Sainte-Maxime. N'O Fado Market respira-se portugalidade. Produtos, marcas e ambiente português. Fica no sul de França, e aqui pode encontrar uma vasta gama de produtos nacionais. Qualidade e variedade, não falta. De terça a domingo, O'Fado Market espera por si.



Produtos, marcas e ambiente português. No O'Fado Market é possível matar as saudades de Portugal com uma vasta gama de produtos nacionais. Qualidade e variedade são os pontos que tornam os clientes fiéis ao Fado Market. Deseja produtos portugueses frescos e com a melhor qualidade? Não procure mais. No Fado Market há uma secção de frutas e legumes frescos prontos a saciar o seu paladar. São mais de 100 produtos diferentes. O Fado Market remodelou o seu espaço abrindo também uma pequena adega com mais de 200 referências de bebidas. Destaque para os vinhos da Adega do Cantor, produzidos em Albufeira, no Algarve, e de propriedade de Joaquim Pires. No Fado Market, sintase em casa. Em Sainte-Maxime, de terça a domingo, O'Fado Market espera por si.





O' Fado market



De desempregado a empresário: Carlos Coutinho criou a Fiduciatel, uma empresa de referência



Nunca pensou ser empresário, mas Carlos Coutinho soube analisar as potencialidades existentes, agarrar as oportunidades e arriscar sem medo. Criou a Fiduciatel em 2021, no mercado francês, e neste momento já expandiu a empresa para Portugal e Espanha.

É da FiduciaTel que falamos nesta reportagem. Empresa sediada no sul de França, em Sainte-Maxime, é recente no mercado, mas acumula vários anos de experiência do seu fundador: Carlos Coutinho. Foram as trocas da vida que o levaram até ao mercado francês. “Cheguei a França em 2014 porque me encontrava numa situação de desemprego em Portugal, e as oportunidades de trabalho não apareciam e estavam fechadas devido à crise que existia. Inclusive os próprios emigrantes incentivavam a que as pessoas partissem para outros países”. Natural de Lisboa, fez um curso técnico profissional que lhe valeu o título de técnico de instalações elétricas e começou por trabalhar como desenhador. Passou pelo ISEL e fez o curso de engenharia eletrotécnica, que lhe valeu a passagem por várias empresas encabeçando projetos de destaque em Portugal. Desde construção de barragens, a linhas de alta tensão, construção de torres de telecomunicações até ao sistema de scuts em Portugal, Carlos Coutinho adquiriu grande experiência de trabalho. A crise fê-lo conhecer a realidade do desemprego e foi aí que decidiu emigrar. Podia ter escolhido um qualquer país para emigrar, mas França despertava a sua atenção. “Sempre tive essa ideia de que os

40 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA BOA GASTRONOMIA



A BOA GASTRONOMIA PORTUGUESA VARIEDADES TODOS OS SÁBADOS

LE MIDI et LE SOIR : DU MARDI AU DIMANCHE
BANQUETS - ANNIVERSAIRES - COMMUNIONS - BAPTÊMES



Voie Georges Pompidou - RN 19
94450 - Limeil-Brévannes

Tél: 01 43 86 87 44 - 06 75 12 68 46
www.restaurant-lamontagne.com



portugueses tinham tido sucesso em França, que os portugueses tinham uma boa imagem. Acabo por partir para França sem saber falar francês, sem conhecer nada da cultura, a não ser como turista”. E chegou em 2014, começando por trabalhar em Paris. “Comecei em Paris, a trabalhar para o operador Free e esse operador estava a desenvolver a parte de fibra ótica em toda a parte central da cidade de Paris”. Foi o facto de ter de entrar nos prédios onde as porteiras eram portuguesas, que o ajudou na sua integração. Foi desenvolvendo o seu percurso profissional, crescendo e conhecendo a realidade francesa. Foi abrindo portas a novas oportunidades e a novos projetos, indo trabalhar para a Circet, no sul de França. “Até que acabo por concorrer a uma empresa francesa, do grupo Circet e acabo por ser contratado por eles e vou para o sul de França trabalhar para a cidade de Antibes, e ser o responsável pelo desenvolvimento da fibra ótica em Nice”.

É neste contexto que Carlos Coutinho se apercebe das potencialidades do mercado. “Fui verificando que, por vezes, faltava mão-de-obra especializada em alguns setores dos projetos que eu ia gerindo. E lembrava-me sempre, com frequência, de que em Portugal havia bons profissionais e que, se calhar, estavam no desemprego. E aqui, em França, existem boas oportunidades”. E, assim, decide

arriscar, criando a FiduciaTel, em 2021. “Acabo por propor ao meu próprio empregador ser um parceiro da Circet. Criei a empresa, comecei por um primeiro projeto que foi a desmontagem de cabines telefónicas, principalmente na parte interior, campo e zonas mais distantes, porque as cidades já estavam feitas. Acabo por criar outras áreas de negócios onde faltava mão-de-obra especializada, porque a parte da fibra ótica atualmente está praticamente instalada nas grandes cidades. Falta a parte do campo e interior. Toda essa instalação é praticamente aérea, instalando esses cabos nos postes. E muitos desses postes estão em mau estado, é necessário substituir porque não permitem a colocação de mais cabos, e foi uma situação que verifiquei que faltava mão-de-obra, e acabo por criar equipas de instalação, substituição e manutenção de postes de telecomunicações, nomeadamente mais para o operador Orange”.

Seguiram-se novos serviços, consoante a evolução do mercado. “Também fazemos a instalação de cabo de fibra ótica, principalmente aéreo, também temos equipas para pequenos trabalhos de construção civil, não de imobiliário, mas de infraestruturas e pequenas valas para interligar infraestruturas das telecomunicações, e trabalhamos em toda a França”.

A fibra ótica é o presente e o futuro, e por isso a FiduciaTel aposta



FRANCE <-> PORTUGAL

La solution pour vos transports...

A solução para os seus transportes...

Transports journaliers, France / Portugal
Deux sites (au Nord et au Sud de Paris),
espaces de stockage sécurisés
Des solutions logistiques pour vos
transports.



SERVIÇO ESPECIAL EMIGRANTES

A PARTIR DE 10€

Carros • Malas • Cartões • Garrações



Transportes diários entre França e
Portugal

Oferecemos aos nossos Clientes
soluções logísticas à medida das suas
necessidades, no transporte de carga,
armazenagem e distribuição.
Projetamos e implementamos soluções

FRANCE

65 Avenue de Valenton
94 450 Limeil Brévannes
Téléphone : 01.45.98.91.68
Fax: 01.45.98.21.25
E-mail: exploit@europe-express.fr



PORTUGAL

Rua Cabo das Casas
2150-028 Azinhaga - Golegã
Tel. 249 957 085
Fax 249 957 062
E-mail: geral@europe-express.pt

Disponível 24h/24h et 7j/7j ■ 24 horas por dia, 365 dias por ano.



neste nicho de mercado. “Nesse sentido, iniciamos há pouco tempo a instalação da fibra ótica na casa das pessoas. Vão instalar as boxes e a fibra no cliente final”. O balanço, até ao momento, é positivo, seguindo uma onda de crescimento. “O mercado é tão grande, que não sinto que não haja muita concorrência”.

A verdade é que a FiduciaTel tem dado novos passos rumo ao seu crescimento. Para além de França, a empresa está já implementada em Portugal e Espanha. “Portugal surge porque há algum mercado e porque em Portugal existe mão-de-obra que se pode contratar lá. França existe porque trabalhamos com a Orange através do meu cliente Círcet. Estes clientes seguem os operadores que se vão instalando noutros países. É o caso da Orange que se vai instalando em Espanha, e as oportunidades de trabalho também surgem aí. Por isso surgiu a oportunidade para a FiduciaTel ser um parceiro em Espanha, nomeadamente para a desmontagem das cabines novamente”.

De desempregado, a empresário. Carlos Coutinho soube analisar as potencialidades existentes, agarrar as oportunidades e arriscar sem medo. “Nunca pensei em ser empresário. Depois de começar a trabalhar em França, percebi que aqui há oportunidades para quem quiser”. ■■

SOS BOITES MOTEURS

L'EXPERIENCE A VOTRE SERVICE

**Le spécialiste
de la boîte de vitesse
manuelle et automatique
reconditionnée**

**La référence
du moteur et de
la boîte d'occasion
sur toute la France**



**6, rue Emile SEHET
ZA des Chataigniers
95150 TAVERNY
Fax.: 01 30 40 93 57**

**Tel.: 01 30 40 93 50
Port1: 06 75 18 15 27
Port2: 06 89 66 67 48**

sosboitesmoteurs@orange.fr

www.sosboitesmoteurs.com



PRO.FIL

SARL

Démolition - VRD - Espaces Verts

01 64 05 16 77
contact@profil77.fr

Une expérience
de plus de 35 ans
à votre service !



Joaquim Filipe



Jornada de negócios da Rede Global da Diáspora passou por França

Toulouse, Bordéus, Paris e Lyon foram as cidades escolhidas para integrar as Jornadas de Negócios da Rede Global da Diáspora. A plataforma, que conta já com mais de 30 mil entidades inseridas, promoveu, em conjunto com a Rede Consular de Portugal em França, AICEP e Câmara de Comércio e Indústria Franco-Portuguesa, um roadshow, junto da comunidade portuguesa para exploração das ferramentas destinadas a promover as exportações das PME: Portal de Negócios e Diáspora Business Intelligence.

Na capital francesa, uma delegação da Fundação AEP marcou presença no Consulado Geral de Portugal e apresentou os objetivos da Rede Global da Diáspora.

“A Rede Global nasce de um outro projeto, do Empreender 2020 que iniciamos em 2017, um projeto que tinha em vista o regresso da geração que saiu fruto da crise financeira de 2008, de geração qualificada, e através desse projeto suscitamos o seu regresso. Percebemos, nessa ocasião, que não era fácil atingir esse propósito, e pensamos num conceito diferente. Esse conceito passa por uma aproximação real à nossa diáspora e criamos uma ferramenta digital para aproximar os portugueses de uma forma simples, de um Facebook para a emigração portuguesa, e assim surge a Rede Global da Diáspora. É uma plataforma que está alojada em www.redeglobal.pt, requer uma inscrição muito simples e a partir daí é fácil perceber que portugueses é que temos no mundo. São mais de cinco





LE
GESTE
D'OR



CONSTRUCTION BOIS
Plancher et murs en panneau bois CLT
"panneaux préfabriqués bois en façade
et en plancher combinant performances
techniques et thermiques"



Réalisons des logements
collectifs en structure
métallique apparente.
construction industrialisée
Béton, Acier et Bois.



510 rue Tuboeuf
77170 Brie-Comte-Robert
Tél: +33 (0)1 64 13 30 44

milhões de portugueses espalhados por esse mundo fora, considerando os lusodescendentes. Esses portugueses podem-se inscrever nesta ferramenta e aparecem na rede, conhecem outros compatriotas e podem comunicar entre si”, explicou Paulo Dinis, diretor executivo da Fundação AEP.

“A comunidade portuguesa em França é a mais numerosa das comunidades portuguesas na Europa e uma das principais comunidades estrangeiras estabelecidas nesse país, rondando um milhão de pessoas. A presença duradoura de uma tão importante comunidade faz dela um fator importante de união entre os dois povos e um parceiro privilegiado no quadro das relações bilaterais”, refere Luís Miguel Ribeiro, presidente da Fundação AEP.

O contributo dos portugueses para a França foi e continua a ser de relevo, não só pelo seu papel na construção das autoestradas, aeroportos, bairros e mesmo cidades, como também pelos milhares de empregos que criaram em França. As eleições municipais registaram a colocação de vários autarcas portugueses e luso-descendentes. Estima-se em cerca de 50 mil o número de empresas ligadas a portugueses e lusodescendentes. “Este é um importante ativo que temos de ter em consideração e que queremos trazer para a Rede Global da Diáspora”, reforça Luís Miguel Ribeiro.

A Rede Global da Diáspora conta com mais de 7500 portugueses registados e mais de 30 mil empresas inseridas de 155 países. Trata-se da maior rede colaborativa que visa aproximar os portugueses espalhados pela Diáspora e ao mesmo tempo potenciar a internacionalização das PME's portuguesas. A plataforma oferece, de forma gratuita, duas funcionalidades para promover as exportações: Portal de Negócios, ferramenta, através do qual, o empresário pode encontrar um investidor ou um negócio para investir, assim como, conhecer os incentivos existentes para o investimento ou soluções de financiamento e Diáspora Business Intelligence onde é possível conhecer a diáspora ao pormenor, permitindo às empresas identificar os canais de distribuição mais adequados a cada negócio e/ou setor de atividade. Em Fran-



ça, a promoção da plataforma foi feita em conjunto com a Rede Consular, a AICEP e a Câmara de Comércio e Indústria Franco-Portuguesa. “Este é um evento organizado pela Fundação AEP, com o apoio da AICEP e da CCIFP e pretende aproximar os empresários e as empresas da diáspora. É sempre importante o Consulado apoiar as empresas, estes movimentos, estas redes, para tentar aproximar estas comunidades de negócios e identificarem oportunidades para desenvolverem mais negócios”, sublinhou Filipe Ramalho Ortigão, Cônsul-geral Adjunto de Portugal em Paris.

“Esta rede global é uma ferramenta que pode ser utilizada pelas entidades que estão a trabalhar em prol da parte económica e comercial. É um complemento útil às câmaras de comércio no mundo, para poder ter uma referência de empresas da diáspora, mas nunca vai substituir o trabalho que as câmaras fazem, de relacionamento entre os membros. Esta plataforma trata-se de um complemento ao nosso trabalho”, vincou Carlos Vinhas Pereira, presidente da Câmara de Comércio e Indústria Franco-Portuguesa.

A divulgação da Rede Global da Diáspora é destinada a empresários portugueses residentes no estrangeiro.

A apresentação em França começou em Toulouse, depois Bordéus, Paris e terminou em Lyon. “Porque está aqui o coração da emigração portuguesa e nós temos de respeitar este dado incontornável de que os portugueses gostam de se encontrar, de conversar, são pessoas de afetos” referiu Paulo Dinis, da Fundação AEP, numa das entrevistas que deu durante as Jornadas de Negócios.

Esta etapa está concluída com sucesso e o próximo destino já tem data marcada. A Rede Global da Diáspora segue para os Estados Unidos da América, onde estará entre 28 de novembro e 2 de dezembro. Em paralelo, decorre o roadshow nacional que já tem datas fechadas, também, para Açores (22 novembro) e Madeira (25 novembro).

A Rede Global da Diáspora é um projeto promovido pela Fundação AEP, apoiado pelo Portugal 2020, no âmbito do COMPE-TE 2020 - Sistema de Apoio às Ações Coletivas, cofinanciado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional. **L I**



quem sabe...
...sabe!

“Para nós
o grelhador GRESILVA
é o Ferrari da Restauração”

Chef Ângela
e a ajudante Patrícia Candeias
Restaurante O Tarro
A das Lebres

GRESILVA
Inovação em
Grelhadores

www.gresilva.pt

Lisboa - 219 628 120 | Porto - 229 829 947/8

[f gresilvagrills](https://www.facebook.com/gresilvagrills) [g gresilva_grills](https://www.instagram.com/gresilva_grills)

A FRESCURA VEM DO MAR

LA FRAÎCHEUR VIENT DE LA MER



NAZARÉ | PENICHE | LISBOA

Visite-nos e saiba mais em / Visitez-nous et apprenez-en plus sur
www.lsf-sa.pt



**LUIS SILVERIO
& FILHOS**

NAZARÉ • DESDE 1987

Açores recebeu o 49º Congresso Mundial das Academias do Bacalhau

O 49º Congresso Mundial das Academias do Bacalhau decorreu na cidade de Ponta Delgada, na ilha de São Miguel, nos Açores. O evento contou com a presença de 29 academias do bacalhau, de um total de 64 existentes por todo o mundo, com a participação de mais de 500 pessoas. Este ano, a organização ficou por conta da Academia do Bacalhau de São Miguel.

Dos quatro cantos do mundo até São Miguel. Foi esta a viagem de 29 academias para participar no Congresso Mundial das Academias do Bacalhau. “Organizamos um programa para passar por todos os concelhos da ilha para se ter uma realidade concreta e precisa da nossa ilha de São Miguel”, disse Valter Franco, presidente da academia local.

Os presidentes e representantes das 29 academias, oriundas dos quatro cantos do mundo, foram recebidos na Câmara Municipal de Ponta Delgada, pelo autarca Pedro do Nascimento Cabral. “Para nós foi um privilégio enorme ter aqui uma instituição como a academia do bacalhau e fazer aqui o seu congresso mundial, sobretudo por dois motivos. Em primeiro lugar, pelo traço da nossa portugalidade, que é um denominador comum entre todas as academias do mundo inteiro. Depois, pelo marco distintivo da solidariedade,



Secretário de Estado da Internacionalização

a prática efetiva do bem e dar a mão àqueles que mais necessitam, que é característico desta instituição”, disse o autarca.

O presidente do Governo Regional dos Açores, José Manuel Bolieiro, também recebeu os representantes das academias no Palácio Santana e aproveitou o momento para salientar o prestígio da diáspora portuguesa. “Há um prestígio internacional de Portugal e dos portugueses que tem base, sobretudo, na nossa diáspora espalha pelo mundo. É uma portugalidade que o Governo português be-

neficia, enquanto isto é, enquanto autoridades políticas vamos a qualquer parte do mundo e sentimos que fruto do prestígio da nossa diáspora, somos bem recebidos. Eu estou convencido que ainda não valorizamos nem demos reconhecimento desta vantagem de diplomacia que é gerada através deste contributo. Também estou convencido que os portugueses têm todos família no estrangeiro, e dão o valor sentimental e até mesmo económico”, referiu José Manuel Bolieiro.

A abertura do plenário do Congresso aconte-



ceu na Aula Magna da Universidade dos Açores, e contou com a presença do Secretário de Estado da Internacionalização, Bernardo Ivo Cruz, que se mostrou honrado pelo momento. “O facto de o congresso ser aqui nos Açores é mais um sinal desta ligação das comunidades portuguesas no mundo a Portugal. Eu estou orgulhoso de estar aqui. O trabalho que a academia faz no mundo inteiro, o trabalho social, o trabalho de representação



Grupo de Paris

dos interesses portugueses, o trabalho de ligação entre diferentes gerações dos membros das comunidades, é absolutamente fundamental”, explicou.

Durante o plenário, foram aprovadas várias propostas. Uma delas foi levada pela Academia do Bacalhau de Paris, nomeando o antigo presidente António Fernandes como Presidente Honorário da instituição, destacando assim os vários contributos realizados pelo compadre. “É uma pessoa que respira e que vive a academia, é uma pessoa conhecida na diáspora portuguesa e nas academias. Foi elevado, e bem, ao grau de Presidente Honorário da Academia do Bacalhau de Paris”, sublinhou Luís Gonçalves, presidente da ABP, que propôs ainda organizar o Congresso Mundial em 2024. “Se não for em 2024, será em 2025. O que é certo é que Paris quer organizar um congresso mundial”.

O representante da Academia do Bacalhau de Caracas, Antonino Pontes, explicou que a escolha de Caracas para organizar o próximo congresso não foi consensual, devido a várias polémicas. Uma delas, o facto de a realização do congresso poder vir a ser realizado na Re-





pública Dominicana, apesar de ser organizado pela Academia de Caracas.

O jantar de gala, que decorreu no pavilhão das Portas do Mar, teve cerca de 600 pessoas, e contou com a presença do Presidente do Governo dos Açores, José Manuel Bolieiro, do Secretário de Estado da Internacionalização, Bernardo Ivo Cruz, entre outras autoridades locais. Durante o jantar, foi lançado pelos CCT o selo comemorativo do 49º Congresso Mundial das Academias do Bacalhau. Durante cinco dias, cerca de 500 pessoas marcaram presença no congresso, na Ilha de São Miguel. Percorreram o arquipélago, de norte a sul, conhecendo e desfrutando das belezas naturais, e de-

gustando o que a ilha tem de melhor na sua gastronomia.

Congresso promoveu os Açores

O 49º Congresso Mundial das Academias do Bacalhau realizou-se na ilha de São Miguel, nos Açores. Além dos trabalhos oficiais do congresso, com a discussão de várias propostas, o programa incluiu passeios a vários pontos turísticos, demonstração de várias manifestações culturais, e degustações de produtos típicos da ilha de São Miguel, conhecida como Ilha Verde.

A Lusopress esteve presente no Congresso Mundial das Academias do Bacalhau, nos Açores, e acompanhou a Academia do Baca-



lhau de Paris aos vários pontos turísticos da ilha, acompanhando as várias refeições tipicamente micaelenses. A primeira paragem foi para conhecer a capital da ilha de São Miguel, Ponta Delgada, pelas ruas históricas da cidade, onde os compadres e comadres da AB de Paris observaram os monumentos, as Igrejas, e onde também apreciaram um dos pontos turísticos mais famosos da cidade de Ponta Delgada: as Portas do Mar. A abertura do Congresso decorreu no pavilhão das Portas do Mar, e contou com cerca de 600 pessoas. Puderam ver ranchos folclóricos e a representação do Quarto do Espírito Santo, que foi apresentado no jantar de abertura do Congresso Mundial das Academia do Baca-

BAZZI
Maison Fondée en 1927

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE PEINTURE

Qualibat 6112

Tél.: 01 64 26 65 10
Fax: 01 64 26 65 11

Z.A.E. DES TUILERIES
11, RUE DES NONETTES
77500 CHELLES

SLCR

Construction / Réhabilitation



CONSTRUCTION
EXTENSION
SURELEVATION

RENOVATION
REAMENAGEMENT

REHABILITATION
BUREAUX
COPROPRIETE

Siège Sociale

4bis rue Antoine Bourdelle 75015 PARIS – 01.45.48.70.15 – contact@slcrbtp.com

Entrepôt – Livraison

4 Allée des Acacias 93430 VILLETANEUSE – contact@slcrbtp.com



lhau. E a descoberta pelas belezas naturais da Ilha de São Miguel não pararam. Desta vez, os compadres e comadres das várias academias do bacalhau presentes foram com destino à vila de Nordeste. Pelo caminho, uma paragem no parque natural da Ribeira dos Caldeirões, onde os congressistas observaram a bela cascata, que é uma das atrações mais charmosas do parque. A vila do Nordeste é um dos concelhos mais floridos. A comitiva, com cerca de 400 pessoas, deliciou-se com a degustação de produtos locais e tradicionais da região. E foi na rota dos miradouros que os congressistas fizeram uma paragem num dos miradouros mais belos da ilha: a Ponta do Sossego. Este miradouro marca pela diferença e pelos seus belos jardins amplos, oferecendo uma bela vista sobre o mar. Os compadres e comadres puderam apreciar o verde e o azul do mar, numa harmonia única e inesquecível. Já no concelho da Povoação, onde desembarcaram os primeiros habitantes da ilha, os congressistas puderam apreciar um dos pratos mais emblemáticos do concelho e da ilha de São Miguel: o Cozido das Furnas. É confeccionado com o vapor que sai do interior da terra vulcânica, e que dá um paladar inconfundível.

Depois de saborear o Cozido das Furnas num belo almoço no pavilhão do município da Povoação, a comitiva seguiu até à zona das caldeiras de água quente, em permanente ebulição, provando que estavam a pisar terrenos vulcânicos, sendo um dos lugares mais visitados da ilha de São Miguel. Depois de um dia intenso, a comitiva terminou em Vila Franca do Campo, com um jantar típico da região. O presidente do Município, Ricardo Rodrigues fez as honras da casa.

Em declarações à Lusopress, alguns compadres salientaram a forma positiva como de-





correu a organização do congresso. Um deles foi Manuel Pinto Lopes, vice-presidente da Academia do Bacalhau de Paris, e o responsável da organização da comitiva de Paris, que salientou que os compadres e comadres aderiram bem ao congresso nos Açores. No quarto dia do congresso, a comitiva almoçou no restaurante da Associação Agrícola dos Açores, na ilha de São Miguel, e puderam degustar o bife de vaca confeccionado com carne dos Açores, conhecida pela sua extrema qualidade e sabor único.

No final do dia, no pavilhão das Portas do Mar em Ponta Delgada, decorreu o jantar de gala do Congresso Mundial das Academias do Bacalhau, onde entregaram prendas à Academia que organizou o congresso na Ilha de São Miguel, e a noite terminou com muita música e dança. No último dia de Congresso, os compadres e comadres das várias academias do bacalhau foram visitar a plantação de ananases dos Açores, um delicioso recanto a poucos minutos do centro da cidade de Ponta Delgada. Na visita, foi possível embarcar pela história e cultura da produção centenária que dá origem ao melhor ananás do mundo: o Ananás dos Açores. Depois da degustação de licores à base de ananás e da própria fruta, os congressistas rumaram à última vista no âmbito do congresso. Visitaram a Lagoa do Fogo, uma das maiores lagoas dos Açores, e a segunda maior da ilha de São Miguel. Foi classificada em 1974 como reserva natural. Depois de observar as belezas da Lagoa do Fogo, os congressistas rumaram até ao Convento dos Franciscanos no município de Lagoa. No local, foi servido um almoço festivo de despedida, e foi como muita música e o tradicional porco no espeto que encerrou o 49º Congresso Mundial das Academias do Bacalhau, na ilha de São Miguel, nos Açores.  41

Zé Amaro, o cowboy português, encantou o público na Associação Portuguesa de Blanc Mesnil



Mais de 1500 pessoas se deslocaram ao ginásio desportivo de Le Blanc Mesnil para assistirem ao concerto de Zé Amaro. Uma vez mais na comunidade portuguesa da região parisiense, o cowboy português fez as delícias do público presente.



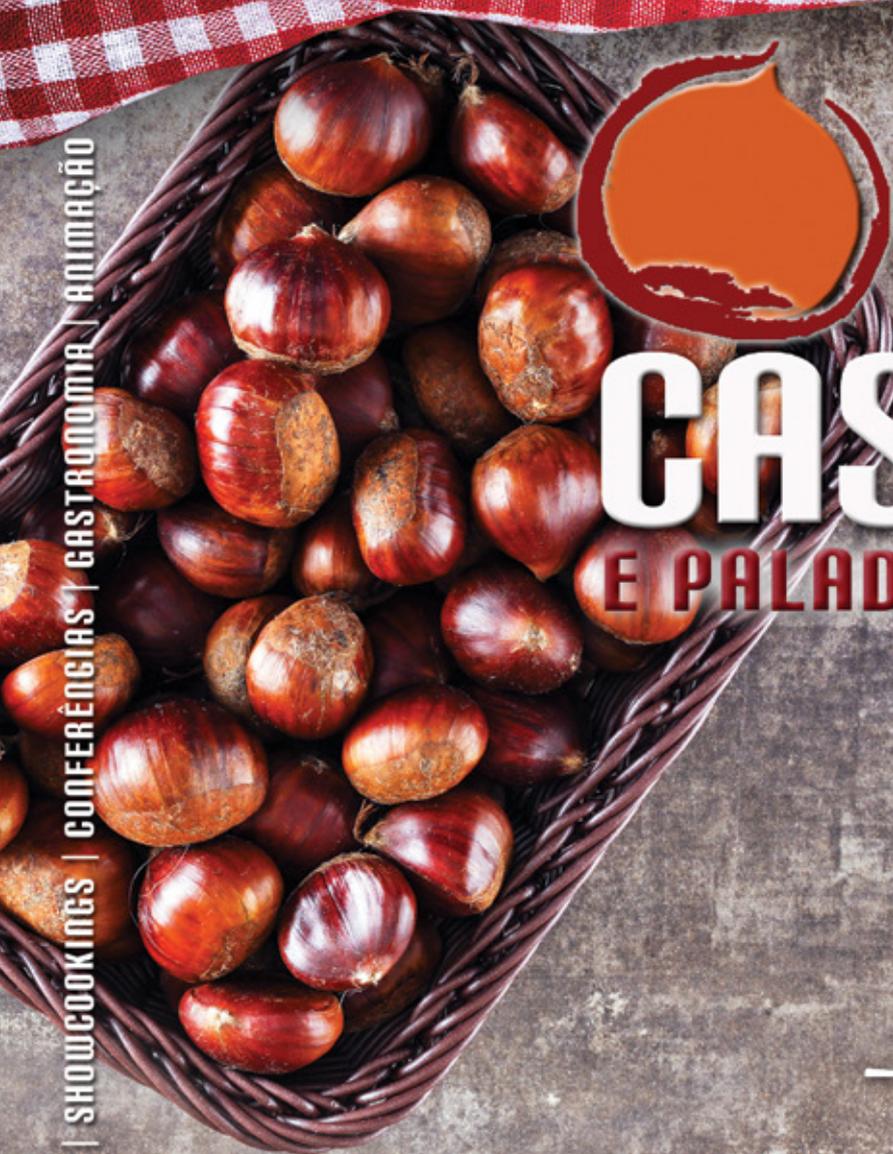
São já frequentes as atuações de Zé Amaro na diáspora portuguesa. Desta vez, em parceria com a Associação Portuguesa de Le Blanc Mesnil. “Trabalho para ajudar as associações porque só assim é que é também possível eles nos darem ao conhecimento do grande público. Assim ajudamo-nos mutuamente. O meu nome associado a uma associação é incrível e é bom para ambas as partes. Cria-se sempre um bom ambiente. Só posso agradecer pelo carinho que nos dão sempre”, disse o cantor, em entrevista à Lusopress.

Foi uma noite em grande, com um espetáculo à medida de Zé Amaro. “Preparamos um grande concerto, como estamos habituados a fazer nos países que visitamos, mas aqui é especial. Há pouco tempo fizemos aqui o Ba-

2022

TRANCOSO
MUNICÍPIO

JORNADAS TÉCNICAS | SHOWCOOKINGS | CONFERÊNCIAS | GASTRONOMIA | ANIMAÇÃO



FEIRA DA CASTANHA

E PALADARES DE OUTONO



SANTAMARIA

4 NOV



Quim
Barreiros

5 NOV

4 - 5 - 6 NOVEMBRO
TRANCOSO
PAVILHÃO MULTIUSOS



taclan, com sala cheia, e as pessoas queriam que fossemos para uma sala maior. E hoje é o que acontece, com um grande concerto, uma grande produção, com a minha banda para um espetáculo a sério”.

E não faltou quem quis guardar lugar na primeira fila para ver de perto o cowboy português.

Foi o caso de Catarina Silva, uma fã do artista. “Quando venho ver o Zé Amaro gosto de estar sempre à frente para ver tudo. Em Portugal já seguia o Zé Amaro para todo o lado, estou há quatro anos em Paris e faço o mesmo. É um artista muito humilde, muito simpático e adoro as músicas dele”.

Para além da legião de fãs, Zé Amaro tem na comunidade portuguesa vários amigos. Um deles é Miguel Pires, que o acompanha sempre nas deslocações à capital francesa. “O Zé Amaro, antes de o conhecer, já era fã. Depois de conhecer, e de privar com ele, compreendi que é um homem excepcional, um humano trabalhador, honesto e amigo do amigo. Corresponde à minha maneira de viver e por isso é que somos amigos”, disse Miguel Pires.

E diz, quem o conhece, que é o seu carácter que marca a diferença. “É a sua simplicidade, a pessoa que é para todos os fãs e para todos os que o rodeiam. É uma pessoa amiga”, acrescentou Fernanda Pires.

Depois de conquistar o público em França, Zé Amaro continua a sua tournée pela diáspora portuguesa. “Vamos aos Estados Unidos, acabei de vir do Canadá, depois vou para a Austrália, Suíça, onde tem portugueses nós estamos lá”, disse o artista.

O artista desvendou ainda os próximos eventos em agenda. “Estamos a gravar o nosso 16º disco, a celebrar 15 anos de carreira e em primeira mão digo que no início do ano vamos fazer as duas salas ais emblemáticas do país, o Coliseu do Porto e de Lisboa”. **L■**



Zé Amaro na Primland

Na deslocação à capital francesa para atuação na Associação Portuguesa de Blanc Mesnil, o artista aproveitou a viagem por passar por alguns pontos importantes da comunidade. Sempre disponível para receber os artistas portugueses está José Gaspar, da Primland.

O espaço comercial português foi palco para Zé Amaro tirar umas fotografias e conviver com alguns dos clientes. “Já conhecia a Primland, mas chegar aqui faz-me sentir num mercado em Portugal. Tem tudo o que é português, tudo o que é bom, e estão de parabéns”, disse o artista. Encantado com o espaço e com os produtos, Zé Amaro confessou o que mais o encantou. “São os bons vinhos portugueses, sem esquecer a charcutaria, os queijos. Aqui é tudo bom”. Apaixonado pela música e pela vida, Zé Amaro é já um rosto querido da diáspora portuguesa. A celebrar 15 anos de carreira, Zé Amaro continua a percorrer os palcos da comunidade portuguesa. Desta passagem, leva na bagagem a lembrança dos produtos portugueses da Primland. **L■**

PROSPORT
GARAGE

Z.I. de la Poudrette · 128, Av de Rome - 93320 LES PAVILLONS sous BOIS
Tél.: 01 55 89 10 20 · Fax 01 55 89 10 21

MÉCANIQUE · CARROSSERIE · PEINTURE



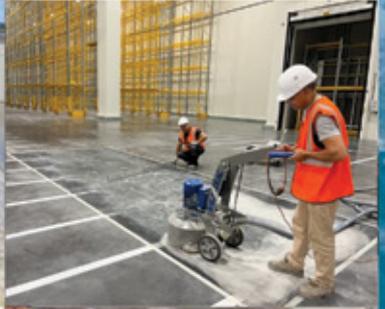


SLR

SERVICE LOGISTIQUE RÉSINE



Réparation & entretien des sols industriels



Une solution adaptée à vos besoins



Siège social : 21, rue de Fécamp — 75012 PARIS
Bureau : 53, rue Louis Ampère - ZI des chanoux
93330 Neuilly sur Marne
Tél. : 01 43 00 71 72 - Mobile : 06 19 18 34 67
E.mail : sylvio.mendes@mendes.fr / sylviomendes@hotmail.fr



Restaurante 'La Grange aux Dîmes' recebeu jantar tertúlia da Academia do Bacalhau de Paris



A Academia do Bacalhau de Paris para o seu jantar tertúlia de Novembro escolheu um local com história. O restaurante à Grange aux Dîmes, situado em Wissous. É um lugar com história da história de França.



Cerca de 90 pessoas participaram no jantar tertúlia da Academia do Bacalhau de Paris. O evento teve lugar no Restaurante La Grange aux Dîmes ou, em português, “O Celeiro do Dízimo”. Este autêntico celeiro do século XIII era o local onde se guardava o décimo da colheita dos camponeses de Wissous, que localiza perto do aeroporto de Orly, nos arredores de Paris. “Os jantares tertúlia da academia não se podem realizar no mesmo lugar. Desta vez escolhemos este local, perto de Orly, é um espaço do senhor Carlos Gonçalves, que eu não conhecia, mas que tem uma casa cheia de história. Este espaço existe há oito séculos, não como restaurante, com outra finalidade nos séculos XIII e XIV”, disse o presidente Luís Gonçalves. Carlos Gonçalves é o novo proprietário do restaurante e, juntamente com o filho, o chef de cozinha Cyril Gonçalves e a nora Mathilde Demoulins, mostram a tradição da gastronomia fran-

cesa, oferecendo uma cozinha de qualidade e um serviço requintado, num ambiente exótico e cheio de charme. “Este espaço existe desde o século XIII, é muito antigo, as colunas são de árvores com mais de 200 anos, e é um restaurante na vila de Wissous há mais de 30 anos. Sou o proprietário desde janeiro de 2022, estava tudo fechado e, juntamente com o meu filho e a minha nora que já trabalhavam em restaurantes, decidimos vir continuar esta história. Temos uma gastronomia francesa”, disse o proprietário.



Fumeiros®
Casa de
Lamego
Enchidos Regionais

Queijos
Quinta do Granjão



www.varofumeiro.pt

PONTE NOVA, S/N | 3610-054 MONDIM DA BEIRA | Portugal
Tel. 254 679 407 | Email. geral@varofumeiro.pt





Presente neste jantar tertúlia esteve o agora Presidente Honorário da Academia do Bacalhau de Paris, o compadre António Fernandes. Em entrevista à Lusopress mostrou-se honrado pela distinção recebida aquando do Congresso Mundial. “O ser presidente honorário tem a sua importância, mas tem acima de tudo a sua responsabilidade. Mas é sempre um prazer ter este reconhecimento”.

Neste mês de novembro, a Academia do Bacalhau de Paris realiza a ação Roupas sem Fronteiras. Todos os anos, a iniciativa de solidariedade tem como objetivo recolher roupa, calçado e brinquedos, para entrega a pessoas mais carenciadas, em Portugal e em França. “Existe há vários anos, e o objetivo é poder dar roupa a quem não tem possibilidades de comprar nova. Ajudamos em França, temos uma ligação com a Misericórdia de Paris, e em Portugal ajudamos várias instituições”, explicou Fernando Lopes, compadre da ABP e um dos mentores da iniciativa. Para mais informações sobre esta ação, basta consultar o site ou redes sociais da academia.

Durante o jantar tertúlia houve momento para apadrinhamento de novos compadres e comadres para a Academia do Bacalhau de Paris.

No final, o presidente da academia, Luís Gonçalves, fez um convite para quem quiser participar no almoço de gala da Academia do Bacalhau. As inscrições já estão abertas e as vagas são limitadas. Terá lugar a 11 de dezembro, no Château de Vivier. **L■**



GARAGE RIC'AUTO

PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE



REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

01.60.20.70.25

E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ormeteau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr

*A grande escolha de produtos ibéricos perto de si.
Visite as nossas lojas!*

Armazéns de Grosso com loja ao particular

SEMOY - ORLEANS
📍 1 Rue de L'Orme Gâteau
45400
☎ 02 38 22 12 22

RILLIEUX-LA-PAPE - LYON
📍 807 Rue des Mercieres
69140
☎ 04 78 88 06 66

CHENNEVIERES SUR MARNE - PARIS
📍 3 Bis Rue Gay Lussac
94430
☎ 01 56 31 33 40

BORDEAUX
📍 24 Rue Edmond Besse,
33300
☎ 05 57 19 29 88

Lojas do Grupo Mariano com venda ao particular

SAINT PIERRE DES CORPS - TOURS
📍 30 Rue Pierre des Corps
37700
☎ 02 47 46 28 94

LYON (LE SOLEIL DU PORTUGAL)
📍 28 Rue de La Tete D'Or
69006
☎ 04 78 93 29 08

SAINT PRIEST
📍 73 Rue des Etats Unis
69800
☎ 04 74 72 44 36

CLERMONT-FERRAND
📍 16 Rue D'Herbert
63000
☎ 04 73 75 93 90

GIVORS
📍 1 Place Pasteur
69700
☎ 04 78 57 51 62

PONT DE CHÉRU Y
📍 17 Rue de La Republique
38230
☎ 09 62 64 20 88

ARBENT - OYONNAX
📍 1 Route de Dortan
1100
☎ 04 74 73 04 45

MORTEAU - BESANÇON
📍 36 Grande Rue
25500
☎ 03 81 67 37 08

TROYES
📍 37 Rue des Bas Trevois,
10000
☎ 03 25 73 13 12

FONTENAY LE FLEURY - PARIS
📍 16 Avenue de La
Republique - 78330
☎ 01 30 23 99 51

FRONTIGNAN - VIC LA GARDIOLE
📍 47 Route de Montpellier
34110
☎ 04 67 38 42 54

NICE
📍 139 Boulevard Gambetta
06000
☎ 04 93 51 81 30

MOUGINS
📍 1999 Avenue du
Maréchal Juin - 06250
☎ 04 93 45 77 72

MENTON
📍 13 Rte de Sospel
06500
☎ 04 93 96 65 90

RODANGE (LU)
📍 28-30 Route de Longwy -
L-4830
☎ +352 265 039 20

DUDELANGE (LU)
📍 29 Av. GD Charlotte -
L-3440
☎ +352 511 677

ROANNE
📍 58 Rue Mulsant
42300
☎ 04 77 71 83 85

VIERZON (EM BREVE)

BLOIS (EM BREVE)



Português para Negócios: assinatura de protocolo entre a CCIFP e o Camões IP

Teve lugar, na Embaixada de Portugal em Paris, a cerimónia de assinatura de um protocolo entre a Câmara de Comércio e Indústria Franco Portuguesa (CCIFP) e o Camões, Instituto da Cooperação e da língua, I.P. (Camões, I.P.)



Carlos Vinhas Pereira, presidente da CCIFP e o Embaixador de Portugal em França, Jorge Torres Pereira

O protocolo foi assinado por Carlos Vinhas Pereira, presidente da CCIFP e pelo Embaixador de Portugal em França, Jorge Torres Pereira, em representação do Presidente do Camões, I.P.. Ao abrigo deste protocolo, o Camões, I.P. vai disponibilizar cursos de Língua Portuguesa e cursos de Português para Negócios, através da sua plataforma de e-learning, aos membros da CCIFP, a pedido desta e nas condições estabelecidas no protocolo. A CCIFP irá propor uma certificação intitulada CAPA “Certificat d’Aptitude au Portugais des Affaires” às empresas francesas que desejam internacionalizar-se para Portugal e poderem assim formar os seus quadros destacados.

Refira-se que o Camões, I.P. é membro de ALTE (Association of Language Testers in Europe), o que confere validade à certificação dos cursos ministrados. As competências adquiridas respondem aos perfis definidos pelo Quadro Europeu Comum de Referência para as Línguas. 





MULTIPOPMPAGE

Louez une pompe à béton avec chauffeur.
NOTRE DIVISE : BIEN VOUS SERVIR EN TOUTE SECURITE.
Découvrez nos divers forfaits de location.



EUROPOMPAGE



7, rue de La Longueraie - 91270 Vigneux sur Seine
Tel.: 01 69 42 23 20 - h.morgado@multipompage.fr - www.multipompage.fr

Candidatas a Miss Portuguesa França 2022 foram apresentadas no restaurante La Montagne

A apresentação das candidatas a Miss Portuguesa França 2022 decorreu no restaurante La Montagne, em Limeil Brevannes, num momento de convívio e amizade com muita beleza à mistura. Estiveram reunidos membros da organização do evento, patrocinadores, comunicação social e as atuais e antigas concorrentes.



Candidatas 2022

A juventude luso-francesa está motivada e empenhada em representar Portugal da melhor maneira, mesmo a partir do estrangeiro. Cada uma das graciosas pretendentes ao título apresentou-se à Lusopress na língua de Camões para referir o nome, idade, local de residência, origem de Portugal e a motivação que as trouxe à edição 2022 de Miss Portuguesa França:

- **Marisa Teixeira**, 19 anos, Paris 6, Bragança, o que a motiva é provar a todas as mulheres que podem estar aqui hoje, apesar de terem tido quilos a mais no passado;
- **Emma Fernandes**, 21 anos, Drancy, Vila Nova de Cerveira, o que a motiva é entrar numa aventura e ganhar experiência;
- **Gabryelle Oliveira**, 21 anos, Ozoir La Ferrière, Leiria, o que a motiva é ganhar confiança e poder representar Portugal que muito ama;
- **Victoria Esteves**, 18 anos, Montreuil, Monção, o que a motiva é ganhar confiança e viver uma boa experiência de vida;
- **Marina Pereira**, 23 anos, Pierrefitte-sur-Seine, Pombal, o que a motiva é viver uma experiência única que todas as jovens deveriam aproveitar e realizar o sonho de representar Portugal;
- **Clemence Leal**, 21 anos, Athis-Mons, Leiria, o que a motiva é mostrar o orgulho de ser portuguesa e poder conhecer melhor o seu país e as suas tradições;
- **Cassandra Berthault**, 24 anos, Leiria, o que a motiva é a experiência e oportunidade de representar Portugal;
- **Leanne Morgado**, 19 anos, Montgeron, Porto e Lisboa, o que a motiva é a esperança de fortalecer a autoconfiança para a ajudar na vida;
- **Elodie Gameiro**, 18 anos, Aulnay-sous-Bois, Pombal, o que a motiva é ter uma nova experiência de vida e mostrar que toda a gente pode participar neste concurso;
- **Jennifer Nunes**, 21 anos, Roissy-em-brie, Viseu e Boticas, o que a motiva é gostar deste concurso e está cá para ganhar;
- **Catarina Oliveira**, 20 anos, Paris, Barcelos, o que a motiva é representar Portugal e a imensidão da história e da cultura que tem este país;
- **Magali Carreira**, 17 anos, L'Isle-Adam, Póvoa do Varzim, o que a motiva é viver uma nova experiência e fazer novos amigos;
- **Johanna Morais**, 22 anos, Villeneuve Saint Georges, Chaves e Bragança, o que a motiva é representar o seu país e nunca esquecer as raízes portuguesas;
- **Marina Pedrosa**, 20 anos, Pontault-Combaault, Praia do Pedrogão, o que a motiva é



Votre partenaire
propreté

Véritable acteur de
référence dans le
secteur du nettoyage et
services associés

Nous recrutons

NOS FILIALES :

GROUPE SAINES NETTOYAGE

www.saines-nettoyage.fr

GROUPE ARMOR NET OUEST

www.armor-net-ouest.fr

AMP – 2M NETTOYAGE

www.2m-nettoyage.fr

SAINES EUROCLEAN

www.saines-euro-clean.fr

AMP – HYES

NANT'NET

www.nantnet.com

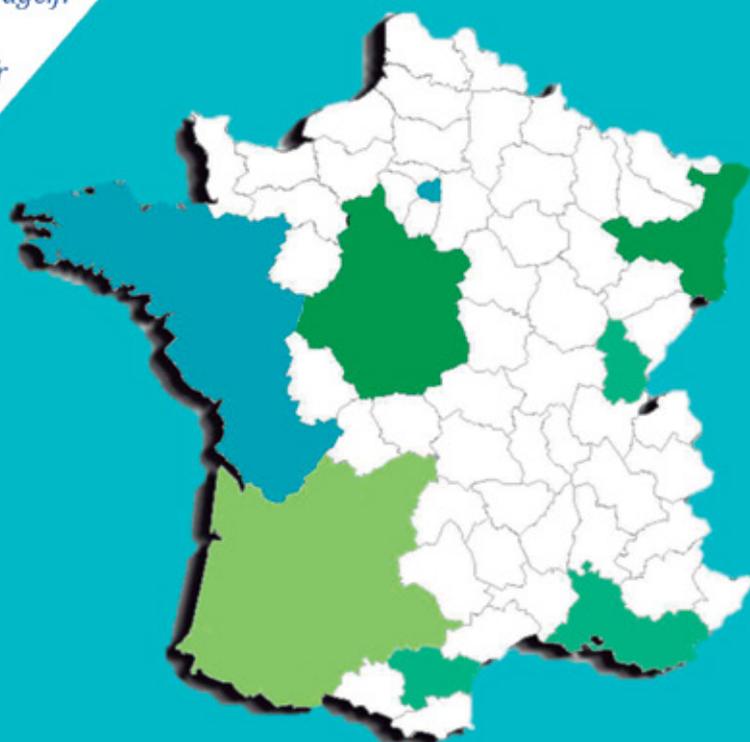
SERENET

www.serenet.fr

LNy 85

SIAL

www.sial-france.fr



SIEGE SOCIAL :

32 BOULEVARD MARECHAL JUIN – 44 100 NANTES

02 40 58 60 00 – contact@costa-expansion.fr

realizar o sonho de participar num concurso de beleza juntando o útil ao agradável de representar a comunidade Portuguesa em França;

- **Jennyfer Jorge**, 19 anos, Montfermeil, Lourinhã, o que a motiva é uma experiência para adquirir conhecimentos e representar o seu país;
- **Jessica Machado**, 25 anos, Paris, Fafe, o que a motiva é poder ter a honra de representar a comunidade Portuguesa em França e viver uma boa primeira experiência;
- **Anaís Carreira**, 20 anos, L'Isle-Adam, Póvoa do Varzim, o que a motiva é o orgulho de ser portuguesa em França que se torna maior com esta experiência;
- **Clara Maia**, 20 anos, Gagny, Fátima, o que a motiva é viver uma experiência humana diferente para ter uma grande honra e oportunidade de representar a beleza do seu país.



Lidy Alves, Miss Portuguesa França 2019



Dominic Fernandes



José Gomes de Sá

Lidy Alves, Miss Portuguesa França 2019 e Miss Portuguesa 2021 esteve presente para encorajar e apoiar as novas candidatas com a sua rica experiência. “Devem estar a sentir bastante stress e ansiedade, tal como senti em 2019, mas já lhes disse para estarem tranquilas porque vai correr tudo bem. Sabemos que só uma vai ganhar, mas irão todas passar por uma experiência única e é isso o mais importante. As duas vitórias que obtive trouxeram-me experiências únicas e incríveis para a minha vida e tornei-me numa nova mulher”. A antiga miss fez questão de frisar que “participar neste concurso não é só beleza, é o comportamento e a mensagem sobre ser Mulher, porque somos bonitas mas também somos inteligentes e poderosas. As jovens não podem ter vergonha de participar e mostrar a beleza única que existe em cada uma de nós”.





SERNANCELHE
FESTA DA CASTANHA

ANOS
1992  2022

28, 29 E 30
OUTUBRO

A confeção e design dos vestidos de entrada, de gala e fatos de banho estão a cargo da empresa Scripta de Barcelos, cuja diretora criativa é Paula Machado, que revelou à Lusopress a surpresa com que recebeu o convite para se associar à iniciativa. “Associei-me porque temos amigos em comum e a amizade faz mover montanhas. Nunca me tinha proposto a um desafio como este e amarrei o convite de coração cheio. Podemos ter anos de experiência, mas é sempre uma coisa nova e ainda por cima de surpresa”. Até ao dia da gala final a 26 de novembro a palavra de ordem é responsabilidade. “Não é uma função nada simples num evento desta magnitude e que traz muita responsabilidade, mas vamos dar o melhor para não falharmos, porque a eleição da Miss Portuguesa França vai ser vista por milhares de pessoas e não queremos defraudar as expectativas de quem confia na nossa marca”.

No final do jantar atuais e antigas concorrentes da Miss Portuguesa França posaram na foto de grupo e o reencontro ficou marcado para a sala Les Pyramides em Le Port-Marly.

A reserva dos poucos lugares ainda disponíveis para a grande Gala de eleição da Miss Portuguesa França 2022 pode ser feita para o telefone 06 11 85 36 77. 



VALORES QUE NOS APROXIMAM.

Onde quer que esteja.

FALE CONNOSCO
bancomontepio.pt

Caixa Económica Montepio Geral – caixa económica bancária, S.A., designada por Banco Montepio.

França: 32, rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris
Tel : 33 140 260 641 / email : paris@montepio.pt

Alemanha: Schafergasse 17 – 5º, 60313 Frankfurt Main
Tel: 49 69 9139 4716/17 / email: frankfurt@montepio.pt

Canadá: 1286, Dundas Street West, Toronto, Ontário, M6J 1X7
Tel: 1 416 588 7776 / email: toronto@montepio.pt

Suíça: 9, rue Terreaux du Temple, CP 1829, 1211 Genève 1
Tel : 41 22 731 5800 / email : genebra@montepio.pt

EUA: 143 Ferry Street, Newark NJ 07105 - 2114
Tel: 1 973 589 1448 / email: newark@montepio.pt

TRANSNATE

TRANSPORTES INTERNACIONAIS, S.A.

Armazenagem e Cross-Docking
Meios de descarga e carga de 1500 kg até 10 T

Entregas ou recolhas na Região de Paris
Departamentos: 45-60-75-77-78-91 a 95

Parqueamento curta duração
para Pesados e ligeiros
A menos de 30 kms de Paris
e a 25 min do aeroporto de Orly

Aluguer curta duração de:
- Reboques e Semi-Reboques
com teto elevatório
- Porta Maquinas 25 T
e 3 m de largura
- Porta-Contentores 20' - 40' e 45'

TRANSNATE – TRANSPORTES INTERNACIONAIS, S.A.

Nó Rodoviário da Ratoeira | 6360-140 Ratoeira – Celorico da Beira

Telefs: +351 271 881 266 / +351 271 881 212 - Fax: +351 271 881 268 · transnate@mail.telepac.pt

+351 915 600 430 / +33 (0) 6 02 18 28 72 - antonio.rodrigues@transnate.com

+351 915 600 428 - natalia.rodrigues@transnate.com

+351 915 210 397 / +351 271 881 212 - fernando.oliveira@transnate.com

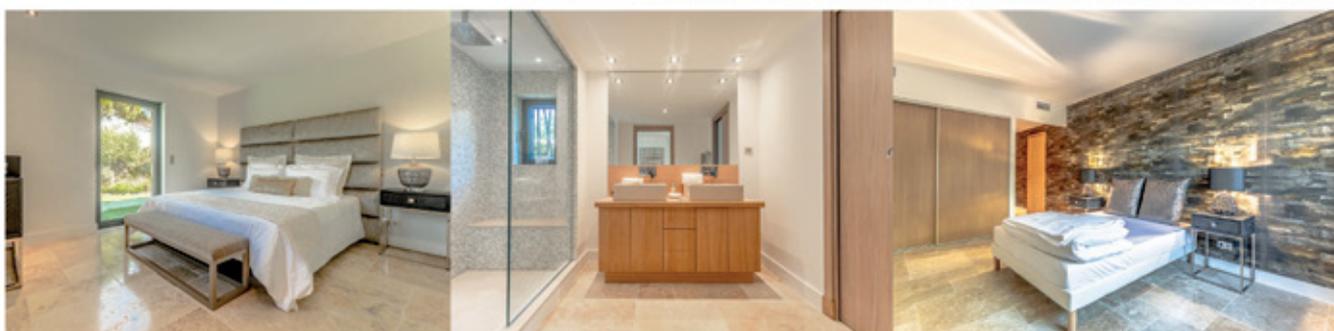
SERIP GROUPE

PROMOTION IMMOBILIERE GOLFE DE SAINT-TROPEZ

Serip Groupe est une holding spécialisée dans la construction et la promotion de villas de luxe dans le Golfe de Saint-Tropez dirigée par Joaquim Pirès depuis 35 ans avec plus de 600 réalisations !



Serip Groupe met tout en œuvre afin de vous offrir ce qu'il se fait de mieux, et de proposer des demeures personnalisées, au travers des couleurs, du mobilier, des aménagements intérieurs ou des jardins paysagés. Villas d'inspiration modernes ou plus classiques, lignes futuristes, tant qu'il y a de l'imagination, les possibilités sont infinies...





C'est en interne, dans le bureau d'étude et dans le cabinet d'architecte intégrés du groupe, que toute la partie conception se passe.

Forte de sa longue expérience professionnelle, Serip Groupe sait associer efficacité et savoir-faire avec créativité et caractère.



Chefs d'entreprise, sportifs de haut niveau, célébrités tous ont fait confiance à Serip Groupe. Tout est conçu dans le respect des règles de l'art et dans le choix de matériaux de grandes qualités.

**INVESTISSEMENT IMMOBILIER AU PORTUGAL
UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ**

SERIP GROUPE
Promotion immobilière
Real Estate Development
2, avenue de la Liberté
83120 Sainte-Maxime
+33 4 94 43 89 15
www.seripgroupe.com

João Lança, Valdemar Francisco e Micaela juntos num concerto no Bobino, em Paris

Um concerto especial teve lugar em Bobino (Paris XIV). João Lança, filho da intérprete de “La Valise en Carton”, apresentou o seu novo trabalho. Valdemar Francisco, fundador da associação Les Amis du Plateau, e a cantora portuguesa Micaela também estiveram presentes em palco.



A música portuguesa foi homenageada no palco do Bobino, com uma atuação de João Lança, Valdemar Francisco e Micaela. O espetáculo contou com casa cheia para assistir, em primeira mão, à apresentação do novo trabalho discográfico de João Lança, filho de Linda de Suza. “A cor da minha alma” é o nome do álbum. Em entrevista à Lusopress, João Lança relembrou as suas primeiras memórias no mundo da música. “A minha paixão, naturalmente, vem por influência da minha mãe, quando ela iniciou a carreira dela. Eu, ao acompanhá-la durante as turnés que fazia, é evidente que, pouco a pouco, fui ganhando essas influências e esse gosto pelo palco, pela música. Depois, o que foi mais marcante, aos meus 14 anos, foi





PEIXOTO FRERES

ACHAT - VENTE MATÉRIEL TP



Siège social : 75, avenue de Paris
91790 BOSSY-SOUS-SAINT-YON

tel 01 60 81 10 78

fax 01 64 58 51 87

e-mail : peixoto-freres@wanadoo.fr

site : <http://www.peixoto-freres.fr>



João Lança



Valdemar Francisco



Micaela



quando a minha mãe me ofereceu um piano. Ainda é o piano no qual eu componho as minhas músicas”, contou. “Ela trabalhou com os melhores profissionais que havia naquela altura em França, e sempre estive rodeado desses talentos, e isso obrigou-me a ser mais exigente, estando a fasquia mais alta”, acrescentou. João Lança começou a cantar com 18 anos, fazendo algumas paragens ao longo da carreira. “Não é fácil vingar na música. Sei onde estou, sei o que sou, tenho essa humildade, agora estou a tentar não largar o sonho. Eu próprio canto “não pares de sonhar” e eu próprio não posso largar esse sonho”. E para isso, conta com a sua inspiração. “Eu inspiro-

PEDRA BELA Restaurant

52 avenue de Paris
91790 Boissy sous saint yon

01 64 91 30 50

ouvert du lundi au vendredi soir · samedi midi et dimanche midi

pedrabela@orange.fr



INSTANT
PHOTO



*Femme enceinte
Nouveau né
Bébé
Smash the cake
Prince & Princesse
Mère & fille / fils
Famille
Mode...*

*« une image vaut mieux que mille mots »
alors je vous laisse regarder mon travail...*

06 52 03 58 67 **YES!**

@instantsublime-photographe.fr
www.facebook.com/instant.sublime.photographe
instant.sublime.photographe

-me em tudo o que vejo, acho que sou uma esponja de sentimentos, de emoção. Basta ver o que se passa na televisão, e atualmente é rico em emoção, e isso vai ajudando à minha criatividade”. Este concerto no Bobino, teve objetivo principal o lançamento do novo trabalho. “Tenho como convidados a Micaela e o Valdemar Francisco, que é o promotor do espetáculo, juntamente com a associação Les Amis du Plateau. Essa associação ajuda imensas famílias portuguesas, crianças com patologias, isso faz parte do meu sentido”. João Lança tem uma relação especial com a comunidade portuguesa. “Eu tenho relação de respeito para com a comunidade portuguesa. Toda a emigração é um ser à parte. Largar o país, é preciso ter

uma grande coragem. Isso merece todo o respeito”.

Um dos convidados em palco foi Valdemar Francisco, que também contribuiu para a própria organização do espetáculo. “Quis, acima de tudo, ajudar o João Lança a voltar a lançar-se em França. Ele tem boas músicas, tem ido às televisões e merece ter êxito”. Valdemar Francisco tem-se dedicado mais, ultimamente, à música. “Eu sempre cantei, e gosto muito. Eu cantava nas obras, mesmo com o som das betoneiras, e as pessoas paravam para me ouvir cantar. E ficava contente com isso. Mesmo antes de me reformar já cantava um pouco, já fazia umas canções e agora tenho mais tempo para me dedicar a isso. Eu canto para as pessoas aplaudirem e foi bom sentir

o ambiente da sala”. A realizar a sua paixão na música, Valdemar Francisco deixou uma promessa: “vou fazer um álbum, tenho músicas para isso”.

Quem também subiu a palco foi a cantora Micaela. Em entrevista à Lusopress, disse ser uma atuação especial. “É uma sala emblemática, e hoje estamos a comemorar a rentrée de um cantor que faz parte da comunidade, filho de uma mulher que marcou uma geração, a Linda de Suza. O João Lança convidou para estar aqui esta noite, e aceitei de bom grado. Adoro a comunidade portuguesa, é o público mais bonito e mais zeloso por aquilo que é nosso, pelas tradições, pela cultura, e que tem uma forma de receber completamente diferente. A comunidade continua a ter outro sabor”. **L**



LUSOPRESS TV



DOSOL
supermercados

*Les saveurs,
les prix...
le service en plus !*



TOUTES LES SAVEURS DU PORTUGAL



Retrouvez dans nos 6 magasins une sélection de produits portugais

Soisy sous Montmorency

14, avenue Voltaire
Tel : 01 39 89 12 63

Le Kremlin Bicêtre

34, avenue de Fontainebleau
Tel : 01 46 71 72 84

Dammarie les lys

ZAC des Chamlys - avenue Ampère
Tel : 01 64 79 13 87

Morangis

33, rue Ferdinand De Lesseps
Tel : 01 69 09 89 66

Rosny sous-bois

14, avenue du Président Kennedy
Tel : 01 45 28 65 92

Pontault Combault

6, route de Paris
Tel : 01 60 29 09 04

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les Amis du Plateau celebrou São Martinho em Champigny-sur-Marne

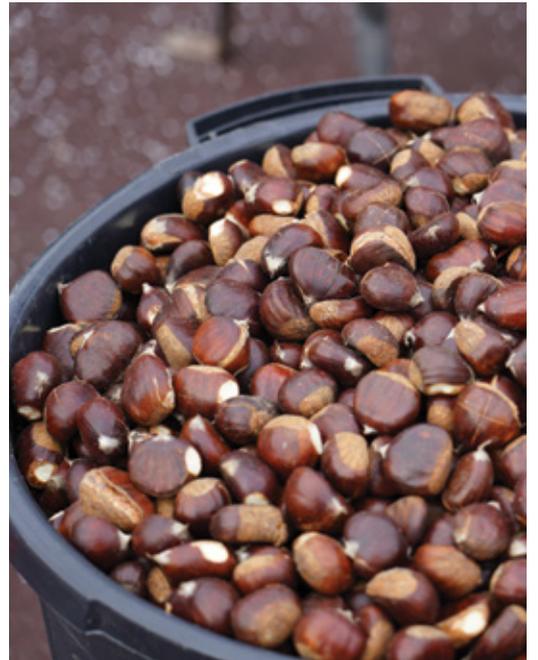
Castanha, jeropiga, bifanas e caldo verde. Não faltou paladares portugueses na celebração do São Martinho, no parque do Plateau, em Champigny-sur-Marne. A associação Les Amis du Plateau voltou a organizar um magusto, juntando várias pessoas da comunidade portuguesa.

O parque do Plateau, em Champigny-sur-Marne, voltou a receber os convívios da comunidade portuguesa. Foi com muitas castanhas assadas, acompanhadas pela tradicional jeropiga, que o dia de São Martinho voltou ao parque do Plateau, em Champigny-sur-Marne. O evento, organizado pela associação Les Amis du Plateau, reuniu centenas de pessoas durante todo o dia. As pessoas puderam saborear, além da tradicional castanha, bifanas e caldo verde.

Armindo Freire é o presidente da associação e, em entrevista à Lusopress, mostrou-se orgulhoso pela realização do evento. “Estou mais do que satisfeito, muito contente por ter esta equipa sempre pronta a ajudar. Sem estes voluntários nada era possível de realizar”.

De Portugal, mais concretamente da terra da castanha, Sernancelhe, viajaram cerca de





350 quilos de castanhas até Champigny-sur-Marne. O homem encarregue de assar foi Pedro António. “São cortadas para não rebentarem, e colocadas ao lume, com sal”.

Quem também se quis associar ao evento foi o Cônsul-geral de Portugal em Paris, Carlos Oliveira. “Eu vim, antes de mais, porque as pessoas são muito amigas e simpáticas. Obviamente também por ser num local tão emblemático para a comunidade e carregado de história. Depois de dois anos de poucos acontecimentos, é bom poder retomar neste espírito de convívio. Associo-me a isto com muito gosto. O magusto é uma tradição nossa e que se vê muito nas comunidades”.

Nem só de castanhas e jeropiga se fez este evento. Houve oportunidade de dar a conhecer um livro de autoria de Adelino Grilo. “É o meu primeiro livro, trata-se de uma coletânea de sete contos para crianças, entre 9 e 12 anos, que procura sensibilizar sobre a problemática na natureza e do ambiente. O ponto de partida foram os incêndios em 2017 em Portugal, problema que diz respeito a todos”. O livro é bilingue, português e francês.

Também no mesmo espaço, no parque do Plateau, foi possível ver uma exposição de carros clássicos. Manuel Pinto Lopes foi o impulsionador desta iniciativa. “Sou amigo da associação, e por isso estou cá. A título pessoal e com um grupo de amigos tentava fazer um passeio de carros antigos durante este fim-de-semana, e por isso trouxe os nossos amigos franceses cá e sugeri colocar os carros em exposição”.

O próximo evento da associação Les Amis du Plateau será no dia 11 de dezembro às 10h da manhã. Será uma corrida de Pai Natal, em que as pessoas podem comprar os seus dorsais e o dinheiro será revertido a favor de prendas para as crianças que estão no hospital no dia de Natal. **L**



☎ : 01 30 18 01 40



86, Bd du Général de Gaulle
95190 Goussainville

www.a-nossa-casa.com

Le Roi du Poulet Grillé



João Pedro Pais encheu de brilho a Sala Vasco da Gama



João Pedro Pais voltou ao palco da Rádio Alfa, para uma atuação na Sala Vasco da Gama. Poucos dias depois do lançamento do novo trabalho “Amor Urbano”, o artista português cantou para a comunidade portuguesa.

A Rádio Alfa promoveu uma noite diferente na Sala Vasco da Gama. Com casa cheia, a Sala Vasco da Gama abriu portas a uma atuação de João Pedro Pais. “Para nós é uma honra receber aqui o João Pedro Pais, e mostrarmos que a Rádio Alfa tem vários tipos de música. A Sala Vasco da Gama é famosa pelos fados e pela gastronomia, mas agora queremos mostrar que há música portuguesa de grande qualidade e o João Pedro Pais vai começar por ser o padrinho desta nova era da Sala Vasco da Gama. Queremos ter mais concertos deste formato, com qualidade. As pessoas podem ouvir e agora podem vir ver os artistas na Rádio Alfa, em direto”, começou por dizer



NOUVELLE ADRESSE
TRÈS FACILE D'ACCÈS

RS83

L'ATELIER SPECIALISTE
PORSCHE



Porsche un jour
Porsche toujours!



SAINTE MAXIME - Rue des inventions · Tél. +33(0)9 72 14 11 62 · www.rs-83.fr



que forem surgindo e tentar ter criatividade para compor novas canções. O objetivo é sempre tentar escrever novas canções com as quais as pessoas se identifiquem. As músicas contam histórias de vida”.

Quanto à Sala Vasco da Gama, continuará a abrir portas a boa música portuguesa. “O próximo evento será dia 18 de novembro, uma noite de fados espetacular, com a Cuca Roseta, Marco Rodrigues e Sara Correia. São três nomes enormes do fado, a sala ficará cheia com toda a certeza. Mais uma vez é a aposta na qualidade. Deixo o convite para que venham assistir, será uma boa noite em termos de espetáculo, haverá uma refeição de alto nível. Queremos oferecer um fado diferente do que costuma ser feito em Paris. Queremos chegar a um patamar de excelência”, concluiu Fernando Lopes.



Fernando Lopes, diretor-geral da Rádio Alfa. Foi uma noite especial para a comunidade portuguesa, provando que existe oportunidade para diferentes estilos de música. “Não penso que o público português só goste de um tipo de música: de pimba, de fado ou ligeira. Quando elas são feitas com qualidade, há lugar para todas. Até as músicas tradicionais de folclore. O mais importante da Rádio Alfa é proporcionar o que há de melhor em cada uma delas. A sala hoje está cheia, esgotada, e isso é um orgulho”, acrescentou Fernando Lopes.

João Pedro Pais deu assim início a uma nova era da Sala Vasco da Gama. “Sou mais do que fã do João Pedro Pais. Tem músicas que conheço há muitos anos. Sempre gostei das

músicas dele, e os meus filhos também já são fãs”, acrescentou.

A Lusopress esteve à conversa com o artista, que revelou ter boas memórias da capital francesa. “Tenho recordações de Paris, não só da música como do desporto”. Em 25 anos de carreira, foram poucas as vezes que João Pedro Pais atuou para a comunidades portuguesa, mas todas elas tiveram um significado especial. “Eu até hoje atuei três vezes para a comunidade portuguesa. Num evento de empresários, na Rádio Alfa, este ano em Ormesson-sur-Marne e agora aqui na Sala Vasco da Gama. Apesar de ter vindo pouco em 25 anos, sempre fomos muito bem recebidos. As pessoas gostam de nós, participam no concerto, conhecem as músicas e as pessoas identificam-se com isso”. Para esta noite na Sala Vasco da Gama, o artista fez uma mistura entre os clássicos, “aquilo que nos marcou no passado, que tem 25 anos de idade, e o atual, com as novas músicas”.

Acabo de sair está o novo trabalho do artista “Amor Urbano”. Quanto ao futuro, pretende “continuar a cantar, fazer os concertos

Biografia

Com uma carreira artística de duas décadas, centenas de concertos, e cerca de 420 mil discos vendidos, João Pedro Pais é hoje um dos artistas mais acarinhados pelo público português. Nasceu e viveu sempre em Lisboa. Na pré-primária já se lhe conhecia o jeito pela música, uma vez que os seus tios-avós maternos eram quase todos músicos de guitarra portuguesa, viola, piano e violino. Também o desporto foi uma área a que se dedicou com afinco, durante a juventude, tendo-se tornado campeão por diversas vezes no estilo Greco-Romano. Não sendo a alta competição compatível com a vida de músico, João Pedro fez a sua última participação desportiva em 1995 no Rio de Janeiro, onde consegue o 1º lugar.

Em novembro de 1997 lançou finalmente o seu primeiro álbum de originais. Segredos revela-se um campeão de vendas logo à partida, onde os temas “Ninguém (é de ninguém)” e “Louco (por ti)” se tornam dos mais emblemáticos da sua carreira. Muitos espetáculos foram sendo agendados, o que o leva a ascender rapidamente no mundo



MONTAGE DEMONTAGE LOCATION DE GRUES À TOUR & CAMIONS GRUE



Bureau - 36, rue Lamirault * 77090 COLLEGIEN
Dépôt - 350 rue Nicolas Joseph Cugnot + Z.A. Les Cailloux de Sailleville * 60290 LAIGNEVILLE
TEL.: 01 43 01 0 46 * contact@amp-grues.com



da música em Portugal. Acarinhado por um público muito vasto, de norte a sul e arquipélagos, João Pedro Pais torna-se uma referência ímpar para muitos dos seus fãs. Outra Vez, o segundo disco, chega-nos em 1999. Mais uma vez consegue surpreender com a sua sonoridade ligada ao Pop/Rock, não descurando de letras genuínas e sentidas. É nomeado, pela segunda vez, para os Globos de Ouro na categoria de Melhor Intérprete. O tema “Mentira” é também eleito para a categoria de Melhor Canção. Dois anos depois, Falar Por Sinais, vem consolidar o trabalho do artista que o país acompanha desde o seu início. Em fevereiro de 2003 é convidado a fazer a 1ª parte da turné ibérica com Bryan Adams, começando por Espanha (Barcelona, Alicante e Madrid) e depois Lisboa, Porto e Guimarães. No ano seguinte, 2004, atuou na primeira edição do Rock In Rio – Lisboa, ao lado de muitos nomes internacionais. Lançou também o seu quarto trabalho de originais Tudo Bem. “Mais Que Uma Vez” e “Tudo Bem” são escolhidos para singles, mas tantos outros são cantados pelas multidões que o vão ver aos espetáculos em que atua. Em 2004 também, escreve para Ana Moura a letra e música de “Fado de Pessoa”, que integra o 2º álbum de originais



da fadista, “Aconteceu”, os dois cantores interpretam juntos este tema ao vivo num inesquecível espetáculo do artista no Casino Estoril. Já em 2006, dá vida ao projeto “Lado a Lado”, juntamente com Mafalda Veiga. Em novembro de 2008 chega ao mercado o quinto trabalho de originais. A Palma e a Mão, o tão esperado sucessor de Tudo Bem, presenteia-nos com 11 temas originais do artista, com participações especiais de artistas conceituados, como é o caso de Pedro Abrunhosa (que compôs a letra da canção com nome que dá título ao disco), Jorge Palma (no tema a si dedicado – “Meu Caro Jorge”) e Zé Pedro, dos Xutos & Pontapés (na canção “Palco de Feras”, também em jeito de homenagem ao grupo). Previa-se um 2009 em cheio para João Pedro Pais e veio a confirmar-se: uma Tour extensa de norte a sul do país que culminou com dois grandes espetáculos nos Coliseus de Lisboa e Porto. O grande momento que foi a estreia em nome próprio nos Coliseus de Lisboa e Porto será lembrado como um dos pontos mais altos na carreira de João Pedro Pais.

A consagração de João Pedro Pais, enquanto um dos artistas mais importantes do panorama musical português é reforçada a cada ano que passa, 2010 não foi exceção. Em maio, subiu pela 2ª vez ao palco principal do festival Rock In Rio Lisboa, num espetáculo eletrizante e amplamente aplaudido pela crítica e pelo público como um dos melhores concertos desta edição do Rock In Rio. Em dezembro de 2012, João Pedro Pais edita o seu sexto álbum de originais, Desassossego. Produzido por João Martins Sela e misturado por Adam Kasper, nome fundamental da cena internacional, que já trabalhou com Eddie Vedder, Pearl Jam ou Foo Fighters, Desassossego é composto por 10 canções, o tema “Havemos de Lá Chegar” é o escolhido para single e que imediatamente conquista as rádios. João Pedro Pais, que neste disco explora novos territórios, conta com os seus músicos de estrada, Rui Almeida, Mário Peniche, Fernando Tavares e Sérgio Mendes, e com a participação especial das vozes de Carlos (Pac) Nobre e Mónica Ferraz, e ainda de alguns dos mais requisitados músicos da nossa praça, como Mário Delgado e Alexandre Frazão, entre outros.

O verão de 2013 termina com outro grande momento da sua carreira, a sua estreia em nome próprio no Grande Auditório do CCB, onde em outubro esgota duas datas, num espetáculo acústico e intimista, especialmente preparado para esta emblemática sala de Lisboa, que conta com a participação do Quarteto Atlântico de cordas, e que deixa o seu público mais uma vez rendido. Após os 2 grandes concertos no CCB, e acedendo a inúmeros pedidos do seu público, que reclama um concerto mais a Norte, o artista volta a 1 de março de 2014 ao Coliseu do Porto, para um concerto absolutamente memorável e esgotado, onde conta de novo com a participação do Quarteto de cordas, e de um convidado muito especial, Keith Scott,



RÉSIDENCE DE STANDING

LES PAVILLONS-SOUS-BOIS

Résidence
Victoria

9 APPARTEMENTS :
AVEC PARKING
BALCON - TERRASSE
OU JARDIN
PRIVATIF AU RDC
RESTE
DES 3 PIÈCES



Photo non contractuelle

TRAVAUX EN COURS



TOP SECTEUR,
PROCHE LA BAZOCHE



30 MÈTRES DU TRAM

MENDES
M
PROMOTION

Notre bureau de vente :

7 avenue de la Résistance, Le Raincy

01 43 01 77 13

01 43 00 87 00

06 38 41 73 13

www.mendespromotion.com



emblemático guitarrista de sempre de Bryan Adams, que João Pedro Pais conheceu em 2003, durante a sua participação na turné Ibérica de Bryan Adams, gravou também no seu álbum de 2004 Tudo Bem, e veio de propósito a Portugal para participar no concerto do Coliseu do Porto, emprestando-lhe o seu enorme talento, reconhecido como um dos melhores guitarristas da atualidade, deixando o público absolutamente enfeitado. Ainda em 2014, é também convidado para mais uma vez participar na 6ª edição do festival Rock in Rio Lisboa, onde volta pela 3ª vez ao palco principal no dia 1 de junho, tendo apresentado uma das suas melhores interpretações de sempre.

Em novembro de 2015, João Pedro Pais edita o seu sétimo álbum de originais Identidade, produzido por Luís Jardim, misturado por Alan Winstanley (produtor dos Bush, Elvis Costello, entres outros), gravado no Livingstone Studio em Londres, e misturado no Atlantic Blue Studio em Lisboa (Paço de Arcos), este novo trabalho conta ainda com a participação de grandes músicos da cena internacional e nacional, Keith Scott nas guitarras (Bryan Adams, entre outros), Ian Thomas na bateria (Seal, Sting, Eric Clapton, entre outros), Luís Jardim no baixo, Rui Almeida no hammond e teclas, e o Quarteto de Cordas Atlântico. “Passo a Passo” é o 1º single extraído deste álbum, que imediata-

mente entrou na playlist das rádios nacionais e no TOP.

A 3 de novembro de 2017, exatamente 20 anos depois do seu 1º álbum de originais “Segredos”, João Pedro Pais edita um álbum comemorativo da data João Pedro Pais 20 Anos, com 18 dos seus melhores singles, também com dois originais, “Faz Tempo” que é imediatamente sucesso de rádios, e “És do Mundo. Para celebrar os seus 20 anos, marca para 4 de novembro um concerto no CC Olga Cadaval em Sintra, que esgota completamente três semanas antes da data, no Porto marca a Casa da Música, onde nunca atuara em nome próprio, sendo obrigado a abrir segunda data completamente esgotados na sua primeira apresentação nesta conceituada sala do Porto, onde apresenta como convidado surpresa, para interpretarem juntos duas canções, Pedro Abrunhosa. Para fechar este memorável ano, o regresso ao Coliseu de Lisboa, onde, com a participação de alguns convidados, entre os quais Keith Scott, o mítico guitarrista de Bryan Adams, que se lhe junta mais uma vez em palco.

2019 é o ano da edição do seu 8º álbum de originais. Depois de um ano repleto de concertos, em que se destaca a participação nos IPMA Awards em Boston, onde foi acompanhado numa canção pelo guitarrista internacional “Nuno Bettencourt”, em outubro edi-

ta Confidências (de um homem vulgar), que entra direto para o 1º lugar do TOP nacional de vendas. O disco é apresentado ao público em Novembro, em duas esgotadíssimas salas, Altice Fórum em Braga, e Tivoli BBVA em Lisboa.

Em 2020, e apesar de toda a tournée cancelada, dois temas do álbum são escolhidos para duas novelas da TVI, “Fazes-me Falta” e “Santo Domingo”, tendo este último ganho um prémio de melhor canção de genérico de televisão. Com a tournée de novo a ser cancelada em 2021, decide reapresentar o álbum ao público, abrindo, para final de novembro e início de dezembro, duas salas onde nunca atuou em nome próprio, Campo Pequeno em Lisboa e SuperBock Arena no Porto. Com estas duas salas o Cantautor fechou o ano de 2021 em apoteose, tendo sido aclamado pelo público e principalmente pela imprensa, um crítico musical considerou o espetáculo do Campo Pequeno o melhor espetáculo ao vivo de 2021. Também, o SuperBock Arena no Porto, apesar de num dia de chuva intensa e em que o clube de futebol local jogava em casa para a Champions, foi uma sala que vibrou ao som da música de João Pedro Pais e dos seus convidados.

Em 2022, de volta aos palcos, começou a gravar um novo álbum de originais que saiu recentemente, “Amor Urbano”. **L**



GENERALE DE COUVERTURE PLOMBERIE

COUVERTURE · PLOMBERIE · CHAUFFAGE · MAÇONNERIE · ELECTRICITE · DEPANNAGE

Société familiale créée en 1988 spécialisée dans les travaux de réhabilitation et d'entretien du patrimoine pour les plus importants bailleurs sociaux.

Lauréat du Prix MONITEUR National et Région IDF de la construction « Catégorie second œuvre »

Président : Christine FERNANDES DUCROT

Directeur Général : David FERNANDES

Directrice du pôle entretien : Sandra ALVES



Compre nas Lojas

- PRIMLAND
- LES HALES DU PORTUGAL
- AUX DELICES
- IBÉRICO



Melhor Azeite Português em 2022

Lágrima Dourada

Azeite Virgem Extra, Portugal

SOLSIMBOLICO LDA

Rua Direita nº20

5150-415-SANTA COMBA VLF, GUARDA

+33 607 27 85 28 - solsimbolico@gmail.com

SIAL Paris teve a maior participação coletiva de empresas agroalimentares portuguesas de sempre



Decorreu um dos maiores certames mundiais para a fileira alimentar. Foi no parque de exposições Paris Nord Villepinte que teve lugar a SIAL, o salão que se constitui como uma plataforma internacional, onde produtores, importadores, distribuidores, e outros agentes económicos se encontram para estreitar relações e estabelecer novas parcerias.

A SIAL torna-se a fonte de inspiração gastronómica internacional. Ali foi possível descobrir as tendências e inovações da indústria global de alimentos. “Queremos inovar e cada vez mais estamos a apostar nessa vertente, apostamos em colaboradores que venham com novas estratégias para que possamos chegar ao mercado com novos produtos”, começou por dizer Luís Silvério, um dos portugueses presentes no certame.

A PortugalFoods organizou a maior participação coletiva de empresas agroalimentares portuguesas. Durante cinco dias, a produção nacional esteve em destaque. “O Rei dos Frangos nasceu em 1989 com o conceito da churrasqueira normal e tradicional. Evoluiu para um conceito de conjunto de lojas de take away com muita variedade e, em 2010, lançamos este projeto que é o Frangus. Trata-se de comida portuguesa congelada de qualidade que exportamos para a Europa e também para Ásia e África. É um projeto que está a crescer bem e de forma positiva”, disse João Santos, da empresa Churrasqueira Rei dos Frangos.



tracongelados, estiveram em destaque. “O nosso método, na verdade, é tentar fazer a comida o mais próximo possível de uma comida caseira e não com o sabor de uma comida industrializada, com toda a tecnologia de preservação do alimentar, sem utilizar nenhum aditivo químico. É isso que a Nordigal tem feito ao longo dos últimos 40 anos”, revelou Roberto Rosa, da Nordigal.

Também não pôde faltar a representação dos enchidos portugueses. Neste caso, a Lu-



CANELAS

COM MUITO AMOR
DESDE 1982

**CANELAS, C'EST LE GOÛT DU PORTUGAL EN FRANCE :
DES PÂTISSERIES ET DES METS EMBLÉMATIQUES
DE LA GASTRONOMIE LUSITANIENNE,
CONFECTIONNÉS DE MANIÈRE AUTHENTIQUE
ET ARTISANALE, ET AVEC GÉNÉROSITÉ.**





Mário Arvana



Luís Silvério



sopress esteve à conversa com a SEL, Salsicharia Estremocense. “Somos uma pequena empresa familiar, no interior do Alentejo, em Extremoz, mais propriamente. Temos uma história de 40 anos de existência e o nosso foco é o porco alentejano, através de presuntos, carnes frescas e congeladas. Trouxemos produtos para degustar presunto e enchidos”, disse Mário Arvana. Do Alentejo, viajamos agora até ao Norte para conhecer a AgroAguiar. “Começamos por ser uma empresa muito ligada ao produto castanha e à transformação desse mesmo produto, em vários formatos, mas depois

evoluímos para a área da fruta congelada, e neste momento temos um grande portefólio nesta área. Procuramos colmatar aquilo que são as lacunas do mercado e também os interesses dos clientes”, esclareceu Nuno Reis. E não podia faltar também um produto tipicamente português: o azeite. “A Mirazeite está no mercado desde 1977, há mais de 40 anos, foi começada pelo meu avô. Nós produzimos e embalamos azeite e óleo alimentar, principalmente para exportação, cerca de 80%. O nosso azeite vem de Mirandela, norte de Portugal, é mais forte”, explicou Gonçalo Simões.

A Lusopress foi ainda ao encontro da Moreira Congelados. “É uma empresa internacional, que está presente em 26 países, estamos presentes nos quatro continentes, e levamos o peixe português a toda a parte do mundo. Um dos nossos produtos principais é o bacalhau, mas destaco também os preparados à base de marisco pré-cozinhados, como o pastel de bacalhau e rissol de camarão, mas temos também uma grande panóplia de produtos a base de peixe”, disse Osvaldo Moreira.

E no setor do peixe e marisco, destaque para a habitual presença da empresa Luís Silvério. “Trabalhamos com produto fresco e congelado no setor do pescado. Temos agora uma inovação que é a secagem de peixe e estamos a trabalhar com produtos elaborados, e uma linha de filtragem”.

A ilha da Madeira também marcou presença, através do Grupo Ilhapeixe. “A nossa atividade é o comércio de peixe e marisco, somos o elo de ligação entre a pesca e o cliente”, sublinhou José Ornelas.

A SIAL é um ponto de encontro entre compradores e indústria, que não só possibilita reuniões de negócio, como o acompanhamento das tendências e inovação a nível mundial.

Estiveram presentes mais de 7 mil expositores e passaram pela SIAL mais de 300 mil visitantes, de todo o mundo. **L■**

Kokajo Grill
RESTAURANT
Franco-Portugais
01 48 79 36 15
 57 Bd de Strasbourg
 93600 AULNAY SOUS BOIS



**GSVI
DISTRIBUTEUR
AGRÉÉ**



GSVI Toulouse
Tél : 05 62 22 02 02
59 Rue des Lacs
31150 Lespinasse

www.gsvi.com

Un réseau de 14 garages
à votre service



Spécialiste maintenance,
réparation mécanique
et carrosserie

**Poids-lourds
& utilitaires**



Vous propose à la
location des véhicules
poids-lourds & utilitaires
de tous types
(de 3 Tonnes à 44 Tonnes)

**BESOIN D'UNE
LOCATION ?**

Tél : 05 62 22 99 90



www.servi-loc.fr

31 empresas portuguesas marcaram presença na feira Equiphotel, em Paris

Após dois anos de paragem devido à pandemia, a feira bienal Equiphotel regressou a Paris. É considerada uma das principais feiras internacional para profissionais do setor hoteleiro e de restauração.



O parque de exposições Porte de Versailles recebeu profissionais de 143 países, cerca de 1200 expositores, e Portugal contou com 31 empresas representadas neste certame.

A Gresilva é uma empresa portuguesa que marca presença pela quarta vez nesta feira. É especializada em grelhadores, com foco

num conceito mais saudável e amigo do ambiente. “Nós temos produtos exclusivos, são de patente própria, somos especialistas em grelhadores e estamos focados num conceito que vem substituir o carvão, para ser mais saudável, mais higiénico, mais ecológico e cada vez mais sustentável. É um conceito que já trabalhamos desde a nossa génese porque

a sustentabilidade foi sempre a nossa preocupação. Continuamos nesse caminho e temos um equipamento que produz um grelhado saudável, que tem um período de vida útil extremamente longo e visa a proteção do ambiente porque liberta muito menos fumo e muito pouco monóxido de carbono”, explicou Cristina Silva Rodrigues.



ECR

SOCIÉTÉ DE TRAVAUX PUBLICS



ECR - Euro Câble Réseaux

8, rue de l'Industrie · 77500 LIMOGES-FOURCHES

+33 1 71 30 60 26





João Rodrigues e Cristina Silva Rodrigues da Gresilva

Para a empresa, o mercado francês é um dos mais importantes e tem vindo a crescer todos os anos. “É bastante importante e tem vindo a crescer. Em 2020, por efeito da pandemia, tivemos uma quebra a nível geral, mas graças ao nosso esforço e persistência, conseguimos manter vivo este mercado, que é um dos principais que temos”, acrescentou João Rodrigues, da Gresilva.

Outra marca portuguesa presente no certame foi a Somengil, empresa especializada em máquinas de limpeza e lavagens. “Apresentamos aqui uma solução de lavagem para grande cozinha industrial. É uma cabine de lavagem que revoluciona completamente a forma de trabalhar, melhorando muito as condições operacionais, tendo muito em atenção o consumo elétrico e à poupança de água. A máquina permite lavar, desinfetar e secar por completo o produto. Com uma só máquina, o cliente pode fazer a lavagem de uma grande quantidade de utensílios de uma forma fácil”, explicou Davide Sturla.

Com produtos cerâmicos de alta qualidade e com uma presença forte no mercado francês, a empresa Costa Nova trouxe até Paris novidades através da sua qualidade e design dos produtos. “Temos uma presença bastante forte no mercado francês, e por isso a nossa presença aqui é necessária e é também uma forma de apoiar os distribuidores que trabalham connosco e, se possível, alar-



gar a nossa participação e quota de mercado neste país. É uma forma de divulgar a nossa marca”, disse Carla Santos. Para a empresa uma das estratégias é trabalhar com parceiros locais.

E foi para mostrar a qualidade do café português que a Delta também marcou presença nesta edição da Equiphotel. Com presença de mais de 15 anos no mercado francês, a marca apresentou, neste certame, várias novidades. “A estratégia da Nova Delta em França mudou. Não vendemos apenas café



português para os portugueses. Vendemos café português, com orgulho, para todos os franceses. Estamos implantados em muitos canais, temos muitos clientes, pequenos e grandes, e estamos a valorizar a marca Delta. Temos soluções inovadoras para a hotelaria que viemos aqui apresentar”, referiu Michael Mendes Dias, da Nova Delta França. Este ano, a Equiphotel contou com um espaço de 100 mil metros quadrados de área de exposição, e decorreu sob o lema “Hospitalité Engagée”. ■■

GARAGE RIC'AUTO

PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE

REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

01.60.20.70.25

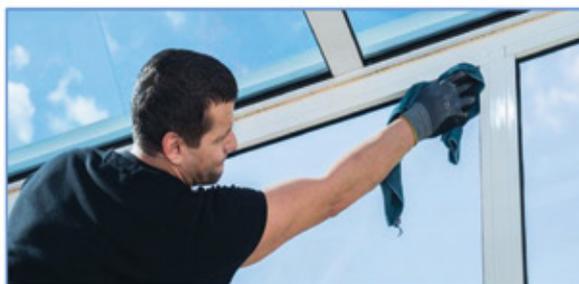


E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ormeteau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr



BBN – LNIR – MHP

- Nettoyage tous locaux (Tertiaires, habitat social, syndic...)
- Débarras et remise en état
- Dératisation, désinsectisation, désinfection
- Ventes sacs plastiques et produits d'entretien



- Ecoute
- Réactivité
- Proximité
- Qualité
- Services



Des professionnels au service
de la Propreté

9 rue des Sablons – 91540 ECHARCON
Tél. : 01 76 62 26 30 – Fax 01 72 92 98 54
Mail : exploitation@puissance5.fr

Cantor Hugo Manuel regressou aos palcos franceses



Foi aos 10 anos que surgiu a paixão pela música, altura em que Hugo Manuel ingressou numa escola de música, na qual permaneceu durante três anos. Em 1993, durante uma festa para as comunidades portuguesas em França, conheceu o cantor Luís Manuel. Artista que, algum tempo depois, escreveu e compôs os temas para o primeiro álbum de Hugo Manuel, intitulado 'Trás-Os-Montes'. Para Hugo Manuel, o ponto alto da carreira de um cantor é o reconhecimento do público. Numa atuação em Champigny-sur-Marne, Hugo Manuel voltou a pisar os palcos franceses.

O cantor Hugo Manuel regressou aos palcos franceses com o seu repertório de músicas e apresentou o seu novo álbum "O Regresso". O concer-

to realizou-se no teatro Gerard-Philipe, em Champigny-sur-Marne, na região parisiense. Em entrevista à Lusopress, Hugo Manuel explicou como começou a sua

relação com a música e das dificuldades enfrentadas ao longo da carreira. "A paixão pela música já vem desde os meus 10 anos, quando comecei a descobrir a músi-



quem sabe...
...sabe!

"Há dez anos que troquei do carvão para um grelhador GRESILVA e estou muito satisfeito."

José Marques
Restaurante Adega do Zé
Setúbal

GRESILVA
Inovação em Grelhadores
www.gresilva.pt
Lisboa - 219 628 120 | Porto - 229 829 947/8
f gresilvagrills i gresilva_grills



ca portuguesa. Até então era mais música francesa que ouvia. Comecei a aprender músicas portuguesas, depois fui aprender a tocar piano numa escola de música e foi aí que começou esta minha grande paixão”, começou por contar Hugo Manuel à Lusopress. O artista já conta com 18 anos de carreira, apesar de uma paragem entre 2009 e 2012. Depois de ultrapassada a pandemia, a carreira está a ganhar um novo ritmo, com promoção essencialmente em França. O artista sublinhou ainda a relação que tem com a comunidade portuguesa, principalmente em França. “É uma relação

muito boa. A comunidade gosta da música portuguesa e os concertos são momentos para partilharmos bons momentos”. O espetáculo teve uma duração de 1h40, e o público presente pôde ouvir as canções mais antigas de Hugo Manuel, mas também canções do seu novo álbum. O tema “Se Eu Um Dia Não Puder Cantar” é um dos sucessos que se encontra no novo disco. “Este é um grande espetáculo, acompanhado pela minha banda com quem trabalho há muito tempo em Portugal. Trouxe para hoje novos temas do novo álbum que saiu, mas também as minhas músicas antigas mais conhecidas”.

O artista revelou ainda as próximas atuações, e os planos futuros para a carreira. “Vou ter algumas atuações em Portugal, e chegarão novos temas em breve. Quero sempre evoluir e não fazer tudo igual”. No final, o público presente pôde estar mais perto do artista, tirar fotografias e ter o cd autografado. **L■**

20**23**

Portugueses

de **valor**



**A GALA TERÁ LUGAR NA REGIÃO DE LISBOA
12, 13 e 14 DE MAIO DE 2023**

com o alto patrocínio de



Os primeiros nomeados

ABÍLIO LOURENÇOFR	JOSÉ ABEL DE ANDRADEPT
ADELINO GONÇALVESPT	JOSÉ GASPARFR
ADÉRITO MARTINSPT	JOSÉ MANUEL FERNANDESPT
ADRIANO CARNEIROPT	JOSÉ STUARTFR
ADRIANO PORTELAFR	JOSÉ SOUSAFR
AIRES MENDES DE ABREUFR	JOSÉ VENTURAFR
ALEXANDRE DA CUNHAFR	LUCIANO RAMOSFR
ANA PEIXOTOFR	LUÍS CARREIRAPT
ANABELA CABRALFR	LUÍS DUARTEPT
ANABELA REBELOFR	LUIS FERRAZPT
ÂNGELO DA SILVAFR	LUIS SILVÉRIOPT
ANTERO ALMEIDAPT	MAGGIE LEITÃOUS
ANTÓNIO BAPTISTAUS	MANUEL GONÇALVESFR
ANTÓNIO RODRIGUESFR	MANUEL DOS SANTOSFR
ARLINDO DOS SANTOSFR	MANUEL SANTOSPT
ARMANDO FERREIRAFR	MARCELINO RIBEIROFR
CARLOS COUTINHOFR	MARIA OLIVEIRAFR
CARLOS SILVA SANTIAGOPT	MARCELO MOLEDOFR
CÉSAR SANTOSFR	MÁRIO DA PONTEFR
CLEMENTINA JORGEPT	NATÁLIA RODRIGUESPT
DAVID BAPTISTAPT	NATHALIE AFONSOFR
FABRICE MALTEZFR	OLIVIER DOS SANTOSFR
FERNANDO AFONSOFR	PAULA MACHADOPT
FRANCISCO TEIXEIRAFR	PEDRO MORAIS SOARESPT
FRANCK NOVAISFR	RITA COUTINHOPT
ILDA NUNESFR	RUI LAFAYETTEFR
JAIME SANTOSPT	SALOMÉ DIASUK
JOANA MARCELINOPT	SILVINA RODRIGUESFR
JOÃO CAETANOPT	SYLVIE FERNANDESFR
JORGE CARVALHOFR	SYLVIO MENDESFR
JORGE MENDESFR	ZEZAFR

CONSTITUIÇÃO DO JURÍ

**LÍDIA SALES · FERNANDO AMORIM · JOAQUIM FILIPE
ARMINDO FREIRE · MAPRIL BAPTISTA**



Feira da Castanha e Paladares de Outono, em Trancoso, promoveu a castanha como rainha do evento

A Feira da Castanha e Paladares de Outono regressou a Trancoso, para a sua nona edição. Um evento que pretende “promover, valorizar e divulgar este produto endógeno de excelência que é a castanha, uma fonte de rendimento de muitas famílias”, nas palavras do presidente do Município, Amílcar Salvador.



A Câmara Municipal de Trancoso promoveu mais uma edição da Feira da Castanha e Paladares de Outono. Com a realização deste evento anual, o município de Trancoso “preservou, valorizou e divulgou os produtos endógenos da terra, na festa em que a castanha é a rainha”. “Este foi mais um fim-de-semana grande em Trancoso, neste caso, em concreto, com o objetivo bem claro de promover, divulgar e valorizar este produto endógeno extraordinário que é a castanha”, começou por dizer Amílcar Salvador, presidente do Município. Esta foi a IX edição do certame, que pretende ajudar os agricultores a vender castanhas e não só. O concelho tem atualmente cerca de 900 produtores de castanha das variedades Martaíña e Longal e é o único do distrito da Guarda que integra a região demarcada de produção de castanha DOP Soutos da Lapa. A Lusopress falou com produtores de castanha Martaíña para perceber as espe-



NAES MULTISERVICES

NAES MULTISERVICES est une société spécialisée dans les ouvrages de second œuvre et réhabilitation lourde des bâtiments tertiaires et ce qui concerne le

- milieu scolaire « écoles élémentaires lycées et collèges »
- Milieu petite enfance « Crèches ou écoles maternelles »
 - Milieu sportif « gymnases ou tribunes »
- Ephaad et/ou autres bâtiments en réhabilitation

SERVICES SERVICES

Nous réalisons les ouvrages liés au second œuvre architectural et fluide

Notre société effectue la réhabilitation thermique des bâtiments anciens, Notre bureau d'études environnemental et thermique interne est en capacité de produire



Nous pouvons prendre en charge tous vos projets de rénovation urbaine & environnementale.



Nous bénéficions de plus de 10 ans d'expérience dans le second œuvre architectural & fluides.



Nous avons une forte expertise sur les chantiers techniques, notamment ceux nécessitant une réhabilitation lourde et thermique.



Notre société est qualifiée QUALIBAT & RGE

Composé de 32 compagnons tous très qualifiés et issus de la réhabilitation ayant une moyenne d'expérience de 15 ans.

Nous pouvons gérer vos dossiers de la conception à la remise des clefs.

Notre chiffre d'affaires est de 11 600 000



NAESGROUP

Les spécialistes du second œuvre et de la réhabilitation des bâtiments



NAES MULTISERVICES

Contactez-nous pour parler de vos projets

Siège de la société :
72 ter, rue Henri Farman
93290 Tremblay-en-France
01 48 60 49 18
contact@groupe-naes.fr

www.groupe-naes.fr



cificidades desta categoria. “É uma castanha mais doce, que sai bem a casca, não precisa de ervas doces e é típica da nossa zona”, explicou Isabel Garcia, produtora.

A castanha de Trancoso representa cerca de 5% da produção nacional. São, aproximadamente, 1600 hectares de castanheiros. “A castanha é muito importante no concelho de Trancoso, para a nossa economia local. Acaba por ser uma fonte de rendimento para muitas das nossas famílias e a câmara municipal, nestes últimos anos, tudo tem feito para apoiar os nossos agricultores”, reforçou o autarca. Quem o comprova é Judite Costa, produtora. “Eu adoro esta feira, representa muito para a nossa localidade, é um produto muito bom”.

Este ano, houve uma quebra na produção anual de castanha, devendo rondar entre 1500 a duas mil toneladas. “Este ano houve uma quebra significativa na produção, na ordem dos 50 a 60%, mas a castanha é de qualidade. O preço subiu e, portanto, em termos de faturação, rondará sempre entre cinco a seis milhões de euros”, acrescentou Amílcar Salvador.

A Feira da Castanha e Paladares de Outono, ajuda também no escoamento de outros produtos locais como o pão, os biscoitos, o mel, o azeite, os frutos secos, o queijo, os vinhos, a jeropiga e os licores. “Esta feita corre sempre muito bem, vendemos sempre muita castanha e veem pessoas de muito longe”, acrescentou Judite Costa.



A feira contou com cerca de 80 expositores que ocuparam o Pavilhão Multiusos. “Este evento é também uma homenagem que deixamos aos nossos produtores e agricultores porque sabemos bem as dificuldades que eles passam ao longo do ano. Espero que continuem a tratar dos seus soutos, a tratar das suas terras e dos seus castanheiros. É uma homenagem a todos eles”, concluiu o autarca.

Existiu uma área exterior para exposição de maquinaria agrícola relacionada com o setor da castanha e uma tenda para espetáculos.

O programa incluiu concertos com Santamaria e Quim Barreiros, “workshops”, conferências, jornadas técnicas, “showcooking”, concurso da melhor castanha, uma caminhada e um magusto popular, entre outras iniciativas. **L■**

GARAGE RIC'AUTO

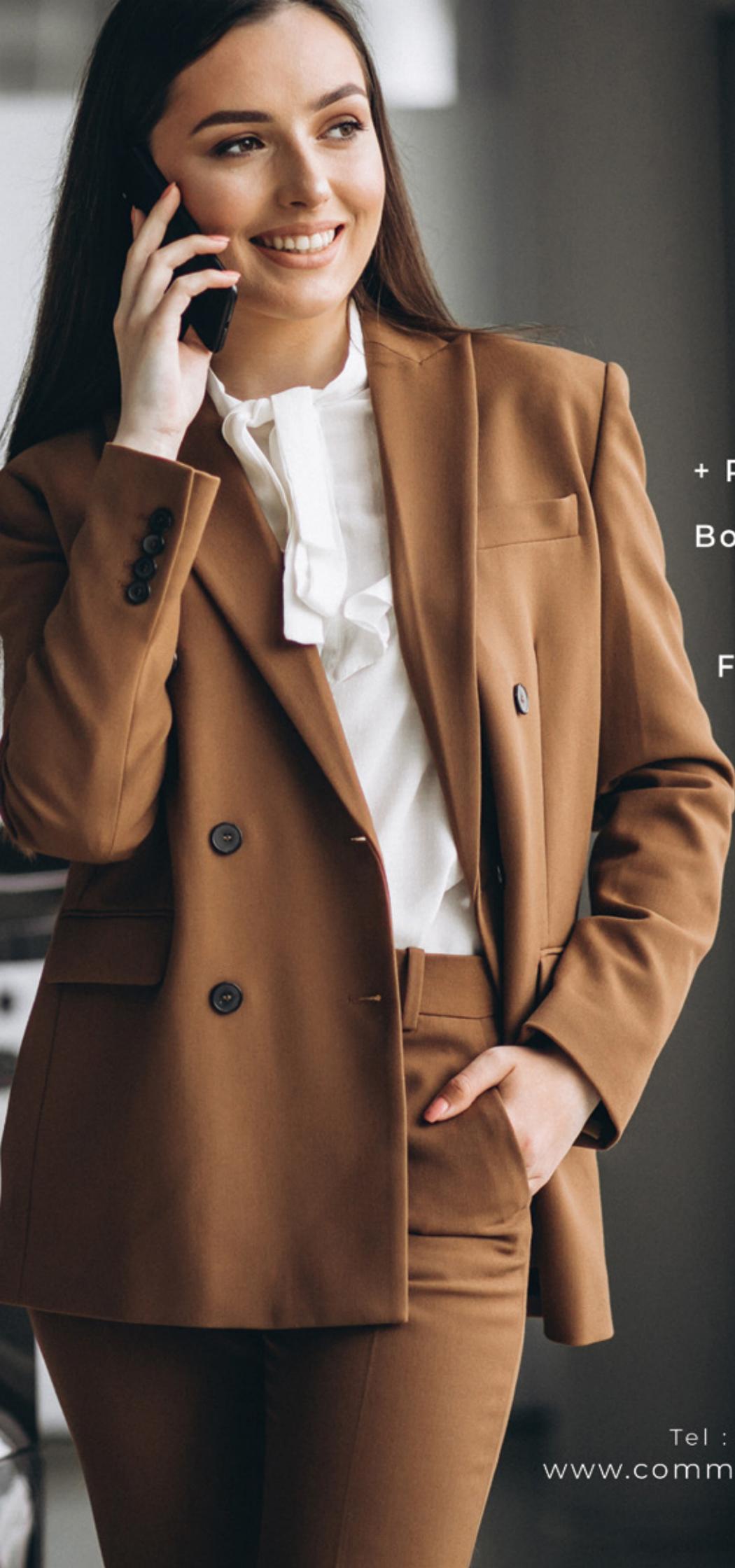


PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE

REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

01.60.20.70.25

E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ormeteau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr



COMMERCIAL/E

CDI Temps Plein

FIXE + % + Primes

Véhicule fourni

Suivi et
Développement
Clientèle Paris
+ Région parisienne

Bonne présentation

Parlant portugais

Formation assurée

Débutant/e
Accepté/e
si motivé/e

Tel : 01 40 40 41 90
www.commeneuf-nettoyage.fr



**GROUPE
DSA**

NOTRE MÉTIER : VOTRE FAÇADE



Leader sur les marchés de l'**ENTRETIEN** et de l'**HABILLAGE** de **FAÇADES**, le Groupe DSA est le résultat d'un développement constant au fil des projets qu'il s'est vu confier et le fruit de son adaptabilité aux besoins sans cesse renouvelés de ses clients et partenaires.

**NOS VALEURS ET NOTRE CULTURE D'ENTREPRISE :
L'HUMAIN AVANT TOUT**



NOS ENTITES

DSA

4, Rue du Pérou
91300 Massy
01 69 75 18 70

DSA AQUITAINE

10, Rue Pierre Gauthier
33320 Eysines
05 56 38 38 38



Arlindo DOS SANTOS
Président du Groupe DSA

NOS ACTIVITES :



Bardage



Couverture



Isolation



Parement



Ravalement



Rénovation

PROXIMITE ET SAVOIR-FAIRE

Bardage, couverture, isolation, parement, ravalement, rénovation : autant de domaines qui permettent au Groupe DSA d'offrir une vraie valeur ajoutée et des solutions adaptées aux attentes de chacun de ses clients, « **PROFESSIONNELS** » comme « **PARTICULIERS** ».

LA SATISFACTION CLIENT,
NOTRE ENJEU MAJEUR



Retrouvez-nous sur :

WWW.GROUPEDSA.FR





Feira Nacional do Cavalo ultrapassou expectativas

A Golegã recebeu a XLVI Feira Nacional do Cavalo, XXIII Feira Internacional do Cavalo Lusitano e a secular Feira de São Martinho. Durante nove dias, na Golegã o cavalo foi Rei e foi possível desfrutar das tradições, neste que é dos maiores e mais importantes certames do país.

A Golegã há muito que passou a ser a Capital do Cavalo. O dia de São Martinho, de feira que foi, passou ao mais belo e único espetáculo equestre público que se realiza a nível gratuito. Ralies, raids, jogos equestres, campeonatos, maratona de carruagens, exibições, são alguns dos mais belos espetáculos que na Golegã se realizam na sua apresentação do mais belo animal do mundo que é o cavalo. E para complemento da festa justificando o adágio popular que, “pelo São Martinho prova o vinho”, não faltou a água-pé e as sempre apreciadas castanhas assadas. “A Feira Nacional do Cavalo tem uma importância extrema para a Golegã, não só a nível cultural, mas também a nível económico. Ao mesmo tempo, a FNC não é só na Golegã, estende-se na região e por outros concelhos limítrofes, por exemplo a nível de dormidas, refeições e prestações de serviços”, começou por dizer António Camilo à Lusopress, presidente do Município da Golegã.

A Feira Nacional do Cavalo regressou em força, com uma programação rica em valor desportivo, cultural e económico. A Feira Nacional do Cavalo é a mais castiça feira de Por-





**LOUEZ NOS VILLAS
POUR VOS VACANCES !**

Réservez sur:
www.paradiseportugal.com

David Batista
Administrateur

 **+351 910 887 225**

Lourinhã
Côte d'Argent - Portugal

guestlourinha@gmail.com





tugal, onde se sente a tradição da vila da Golegã, Capital do Cavalo durante todo o ano. “Criámos a marca Visit Golegã este ano, em Lisboa, em abril, e está a dar os seus frutos. Tem ultrapassado expectativas em todos os ângulos, porque estamos a ser procurados não só por causa do cavalo, que é o nosso ex-libris, mas também porque temos a Casa-Estúdio Carlos Relvas, o Museu Mestre Martins Correia, a Fundação José Saramago, o Museu Municipal da Máquina de Escrever, a Reserva Natural do Paul do Boquilobo e uma série de polos atrativos que fazem trazer à Golegã muita gente. Por outro lado, é uma terra que fora da FNC é uma terra calma e que acolhe muita gente”.

A identidade cultural da Golegã, baseada na diversidade de elementos respeitantes à história, gentes, ambiente, território baseia-se, e muito, na relação cimentada ao longo dos séculos entre o Homem e o Cavalo. A Golegã é indissociável desde meio porque está umbilicalmente ligada à tradição equestre nacional, assumindo-se, cada vez com mais preponderância, como a sua capital. A Feira Nacional do Cavalo coloca em evidência toda a essência da Golegã. “É uma feira diferente. Há quem diga que é a maior feira do país, poucas serão maiores que esta. Tem um cariz carismático, é popular e é uma feira sem fronteiras. Acolhemos aqui pessoas de todos os cantos do mundo, para verem cavalos e para se divertirem. É uma feira franca, não se paga nada e isso atrai as pessoas. Por aquilo que se passa, as pessoas gostam”, acrescentou o autarca.

Considerado o maior evento equestre do país, a Feira Nacional do Cavalo atrai todos os anos àquela vila ribatejana largos milhares de pessoas vindos de todo o país e do estrangeiro. E este ano, o número de visitantes ultrapassou todas as expectativas da organização, conforme revelou o presidente da Câmara da Golegã, em entrevista à Lusopress. “Logo no primeiro fim-de-semana ultrapassou todas as expectativas. Nunca ima-



ginei que viesse tanta gente. E quando falo na feira, refiro-me a duas vertentes: temos a parte das provas hípicas e a parte social. As provas têm sido de alto nível. A parte da visita de pessoas tem ultrapassado todas as expectativas. Temos visitantes sul americanos, dos Estados Unidos, da Europa, da Ásia, e até de África”, disse António Camilo. Estima-se que no primeiro fim-de-semana passaram pela Golegã entre 120 a 150 mil pessoas, numa vila onde vivem cerca de 3500 habitantes.

Associação de Municípios Portugueses do Cavalo

A Feira Nacional do Cavalo palco da constituição da futura Associação de Municípios Portugueses do Cavalo, num protocolo que reúne as assinaturas de 15 concelhos.

A constituição da associação foi uma ideia que começou a ganhar força na Feira do Cavalo de Ponte de Lima, com a assinatura de um memorando de entendimento entre vários municípios, e que agora vai avançar com todos os requisitos legais para a sua constituição efetiva. “Promover a atividade equestre e as relações entre territórios com tradição equestre a nível nacional e interna-

cional” e “proteger, valorizar e promover os territórios de vocação equestre” são dois dos objetivos da associação, que visa também “reforçar a promoção nacional e internacional do turismo equestre”.

A futura organização pretende ainda “dinamizar as atividades desportivas, económicas e turísticas associadas ao sector equestre” e “apoiar projetos de estudos de investigação, promoção e formação relacionados com o setor”, entre outros compromissos entre todos os municípios aderentes. A cerimónia realizada na FNC juntou representantes da Golegã, Ponte de Lima, Alter do Chão, Almeida, Barcelos, Esposende, Fundão, Lagoa, Santarém, Serpa, Valongo, Viana do Alentejo, Vila Franca de Xira, Vila Pouca de Aguiar (Ponte da Barca também faz parte, mas não esteve presente).

A Federação Equestre Portuguesa, a Associação Nacional de Turismo Equestre e a Associação Portuguesa de Criadores do Cavalo Puro Sangue Lusitano também assinaram o documento, enquanto os municípios de Torres Novas, Chamusca, Almeirim ou Lisboa já demonstraram interesse em integrar a associação. **L**

CHURRASQUEIRA - RÔTISSERIE

VIANDE | CHARCUTERIE | TRAITEUR | PÂTISSERIES

Aux Délices

FRUITS & SAVEURS

O seu
supermercado
de produtos
portugueses!



FRAÎCHEUR · GOÛT · CHOIX C'EST TOUS LES JOURS LE MARCHÉ

BRIE COMTE ROBERT (77)
7, allé Denis Papin
Tél. 01 64 05 89 77

PONTALT COMBAULT (77)
1, rue de la Franquette
Tél. 01 60 28 01 00

DRAVEIL (91)
46, av. Henri Barbusse
Tél. 01 69 83 10 37

SAINT-DENIS (93)
9, square Pierre de Geyter
Tél. 01 49 22 00 91

COLOMBES (92)
18, rue Gabriel Péri
Tél. 01 41 30 76 21

Magasins ouverts 7/7 du lundi au jeudi de 9h00 à 19h15, les vendredi et samedi de 8h45 à 19h30, le dimanche de 8h45 à 12h45

Adega do Cantor promoveu prova de vinhos

Joaquim Pires, empresário de sucesso em França, Cônsul Honorário de Portugal em Nice e Comendador é, desde julho de 2021, o novo proprietário da Adega do Cantor, perto da Guia (Albufeira). Um sonho antigo, mas com pernas para andar. Agora, a Adega do Cantor deu a conhecer os seus produtos numa prova de vinhos dentro de portas.



Do sul de França, o empresário deu o salto para o sul de Portugal e o motivo é mais do que compreensível. Apaixonado pelo mundo dos vinhos, Joaquim Pires tornou-se o proprietário de uma adega, na Quinta do Miradouro, Algarve.

Em dia de São Martinho, a Adega do Cantor aproveitou as portas abertas do magusto para convidar pessoas ligadas à restauração de alto nível do Algarve. O objetivo era provarem os seus vinhos. Com uma paisagem deslumbrante sobre as vinhas da Quinta do Miradouro, estavam reunidas as condições para um momento de convívio e de degustação dos vinhos.

“Convidámos alguns dos nossos clientes, e pessoas ligadas à restauração de alto nível do Algarve, para provarem os nossos vinhos, os novos e os antigos, para verem a nossa qualidade. Precisamos deles para vender o nosso vinho, porque os clientes estrangeiros ainda não conhecem este vinho. Queremos que não comprem apenas vinho estrangeiro, mas sim que comprem vinho português, e do Algarve melhor ainda”, explicou Joaquim Pires à Lusopress.

Rúben Pinto é o enólogo da Adega do Cantor desde 2008 e foi o principal anfitrião desta prova de vinhos, explicando ao detalhe o processo de cada garrafa. “O objetivo principal foi dar a conhecer os nossos vinhos. Para isso convidamos alguns proprietários de restaurantes, inclusive alguns com estrelas Michelin, para dar a conhecer esta nova fase de vida da Adega do Cantor. Provamos o M Rosé e

o M Branco, o Onda Nova Verdelho e o Onda Nova Arinto, e depois provamos o espumante de 2017. Nos tintos provamos o reserva 2017, o reserva 2018 e o Onda Nova Cidade, também de 2018. As pessoas gostaram bastante, admiradas e surpreendidas com alguns dos vinhos. Alguns deles já não provavam os vinhos há algum tempo e ficaram muito agradados com o novo perfil”, explicou.

Francisco Muchacho, do Restaurante Camilo em Lagos revelou que “da adega não conhecia nada, é a primeira vez que estou aqui. Conhecia alguma coisa dos vinhos, mas muito pouco. Por isso, o evento foi ótimo, o sítio é formidável e os vinhos estão muito bons. O meu preferido foi o arinto e o verdelho, gostei por serem vinhos com alguma idade e por estarem mais equilibrados”.

Daniel Godoroja tem dois restaurantes em Lagos, o Alma Lusa e o Tapas D’Alma, e também ficou bastante agradado com os vinhos. “A Adega do Cantor conheci através do seu comercial Luís. Apresentou-me os vinhos nos restaurantes, fiquei curioso e começamos a trabalhar juntos. É um projeto novo, mas com muito futuro. Este tipo de eventos é importante tanto para nós empresários, como para os comerciantes, como para o público em geral, dá a conhecer a quinta e percebemos como é que o vinho é feito. Os vinhos estão muito bons, têm muito futuro, e vão estar na boca no mundo brevemente. O meu preferido foi o rosé, o tempo em garrafa fez bem aos vinhos e o rosé está muito bom”.



De Faro esteve Delfim João, do restaurante Check In by Leonel Pereira. “Conheço esta adega há uns 15 anos, ainda coma a antiga gestão de Cliff Richard. Agora têm vinhos com outra característica, mais versáteis à restauração, e com marcas que fogem às grandes superfícies. Nota-se que o processo tem o dedo do Joaquim Pires, que se faz as coisas com paixão, e os frutos assim aparecem”.

Nuno Diogo, do restaurante Bon Bon, em Carvoeiro, espaço com Estrela Michelin, também apreciou bastante os vinhos. “Sempre conheci esta adega e acompanhei, tenho vendido alguns vinhos daqui, e agora evoluiu tendo vinhos melhores. Estes eventos são sempre uma mais-valia, temos aqui pessoas de restauração é bom beber os vinhos do Algarve. Gostei, uns mais outros menos, também depende do nosso tipo de gastronomia. Apesar de não ser fã, fiquei muito surpreendido com o rosé”.

Resultado de diversas tradições, o vinho português é um produto de qualidade, de norte a sul do país. Joaquim Pires tinha o objetivo,





outrora, de produzir o famoso vinho do Porto, mas optou pela região do Algarve. “No Douro, para se produzir um grande vinho do Porto, é preciso esperar 20, 30 a 40 anos. No Algarve, para se fazer um bom branco ou um bom rosé, esperamos apenas alguns meses”, confessa.

Recuando um pouco no tempo, mais concretamente a 2016, Nigel Birch e o seu filho Max Birch eram então os atuais gestores da Adega do Cantor. Um espaço munido dos mais modernos equipamentos para a produção do vinho e com três vinhas de qualidade única. Ora, tanto o Nigel, como o Max, quiseram vender o negócio, mas com uma única condição. Só venderiam a quem garantisse o assegurar da continuação dos postos de trabalho. Joaquim Pires foi o empresário que comprou a Quinta, e não só respeitou o pedido da família Birch, como também



continuou a forma honrosa que até então os antigos proprietários tratavam o negócio. Para o empresário, a Adega do Cantor tem o melhor rosé de Portugal, no entanto, o objetivo é evoluir ainda mais e olhar, em especial, para o universo feminino. “Queremos fazer um rosé mais clarinho, mais feminino, para irmos mais ao encontro das mulheres”. E desvendou ainda os planos traçados para o espaço. “Esta quinta tem 12 hectares de vinha, mas vai passar para 15 nos próximos quatro anos. O objetivo é fazer 120 mil garrafas, mas de top nível”.

A adega

Esta adega boutique foi concebida e projetada à medida em colaboração com a Castle Rocks Logistics – companhia Australiana, especializada no ramo. Levou 18 meses para ser projetada e dez meses a ser fisicamente construída com uma capacidade de 200 toneladas. É um conceito modular, sendo assim fácil a sua ampliação até uma capacidade máxima de 300 toneladas. A filosofia

Móveis Carla[®]

desde 1974

Símbolo de qualidade!

Existimos para o servir !

Desde 1974



Darque - 2500m²

Av. 1º de Maio, nº589

Darque - Viana do Castelo

Tel. 258 331 366



Barcelos - 1500m²

Estrada Nacional nº103. 1

Perelhal - Barcelos

Tel. 253 868 190



Vila Meã - 1200m²

Estrada Nacional nº13

Vila Meã - Valença

Tel. 251 798 089

- Orçamentos grátis
- Qualidade garantida
- Atendimento personalizado
- Montagem gratuita
- Assistência a móveis danificados
- Entregas gratuitas no país e estrangeiro
- Amplo parque de estacionamento privado
- Parque infantil para os seus filhos
- Facilidade de pagamento



Paris

Brie - Comte - Robert

Rue Gustave Eiffel, 2/4

Tel/fax. 01 64 88 92 20

Luxemburgo
França
Suíça



Transporte
e montagem **Grátis**



deste projeto baseou-se em três princípios. Primeiro, o conceito teria de ser compatível com um manuseamento mínimo e não agressivo da fruta a ser processada, dando assim maior amplitude ao processo enológico. Nesse sentido, a adega possui uma combinação de tanques e cubas estáticos abertos e fechados de aço inox de qualidade alimentar, que são usados para fermentação e posterior conservação, estando equipados com controlo de temperatura através um sistema computadorizado. É a primeira vinícola fora da Austrália a instalar o êmbolo mecânico patenteado pela Castle Rock Logistic, considerado excelente para uma extração suave em oposição a extração excessiva de alguns dos elementos mais amargos da uva. Sempre que possível, é usada a gravidade para mover as uvas pelos vários processos na adega, o que permite um tratamento da fruta mais cuidado.

Em segundo lugar, quiseram combinar novas tecnologias com técnicas tradicionais de vinificação. Decidiu-se pelo uso de fermentação dos vinhos tintos em cuba aberta com sistema de mergulho da manta que efetivamente copia as técnicas tradicionais de vinificação que ainda podem ser vistas no Douro e no Dão mais a norte. Também é usada uma versão modernizada da prensa de vertical que, embora muito mais lenta



que as mais modernas, ainda é considerada uma das maneiras mais delicadas de pressionar uvas. Foi introduzido mais tarde a prensa pneumática, para a produção dos vinhos brancos e roses.

Em terceiro, um elemento que acharam importante era a possibilidade de dar a conhecer a adega e a sua operação aos visitantes. Dessa forma, todas as áreas da adega são de

fácil acesso enquanto mostram nas visitas o processo de vinificação.

As caves têm capacidade para aproximadamente 300 barricas (carvalho francês e americanos) sendo usadas principalmente para o estágio dos vinhos Reserva e topos de gama. A loja e sala de provas, foram projetadas de forma a oferecer um ambiente descontraído, ideal para a prova e compra dos vinhos. **L**

IDEAL

AMBULANCES

01 45 09 15 15

UMA EQUIPA PORTUGUESA
AO SEU SERVIÇO

TOUTES DISTANCES



URGENCES

24 heures sur 24



Fax **01 43 30 97 34**

CONSULTATIONS • HOSPITALISATIONS • DIALYSES • RAYONS

ERASMUS+

Venha estudar em Portugal

Venez étudier au Portugal

O Erasmus+ é uma poderosa experiência de aprendizagem que proporciona oportunidades de desenvolvimento, para todos, numa Europa mais inclusiva, mais digital e mais verde.

Venha fazer a sua mobilidade em Portugal, um país aberto, acolhedor e inclusivo que investe no conhecimento e nas pessoas.

Um país que acolhe a diversidade e valoriza a sua riqueza multicultural, incentiva a criatividade e a audácia. Um país na vanguarda dos desenvolvimentos tecnológicos, com a combinação perfeita das tradições culturais e estilo de vida europeu.

Erasmus est une expérience d'apprentissage puissante qui offre à chacun la possibilité de se développer dans une Europe plus inclusive, digitale et plus verte.

Venez faire votre mobilité au Portugal, un pays ouvert, accueillant et inclusif qui investit dans la connaissance et les personnes.

Un pays qui embrasse la diversité et valorise sa richesse multiculturelle, encourage la créativité et l'audace. Un pays à l'avant-garde des développements technologiques, avec la combinaison parfaite de traditions culturelles et de style de vie européen.

Tudo começa aqui. Tout commence ici.

#erasmusmais



+351 210 101 900
internacional@erasmusmais.pt
www.erasmusmais.pt



AGÊNCIA NACIONAL
erasmus+
PORTUGAL EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

 **Erasmus+**
Enriquecer vidas, alargar horizontes.

Castanha assadas e bom vinho: foi assim o Magusto da Adega do Cantor

fotos wavebycarla



Como diz o ditado, “no dia de São Martinho, vai à adega e prova o vinho”. E, por isso, a Adega do Cantor leva à letra esta expressão popular portuguesa.

O mês de novembro é sinónimo de Magusto, uma tradição festejada um pouco por todo o mundo. Para corresponder à quadra festiva, o empresário português Joaquim Pires organizou, juntamente com a equipa da Adega do Cantor, um dia bem animado de magusto, onde não faltou castanhas, vinho e boa música que fizeram a serventia dos presentes.

“Os antigos donos já faziam este magusto, que acabou por ficar esquecido durante algum tempo, mas desde que adquiri a Adega do Cantor começamos novamente a fazer esta festa, que representa muito as nossas tradições. Temos as castanhas, o porco no espeto e damos a provar o nosso vinho novo. Temos aqui as pessoas que vendem o nosso vinho, amigos e passamos aqui um bom momento”, explicou Joaquim Pires à Lusopress. Por entre palmeiras e com vista privilegiada para o mar, os convidados abraçaram o evento de copo na mão. Às castanhas, juntou-se as sandes de porco. Um momento diferente e

que proporcionou muita animação. Um dos amigos presentes no evento foi o antigo jogador do Futebol Clube de Porto, Rui Barros. “Sou amigo do Joaquim Pires desde a altura em que fui para o Mónaco jogar, conhecemo-nos 1993. Ficamos amigos, estamos juntos todos os anos, e vim pela amizade que tenho com ele, e por aquilo que ele tem representado lá em França e aqui



SPÉCIALISTE EN RÉSEAUX TÉLÉCOM

SERVICES ET MAINTENANCE

Fiduciatel
Group



- **Déploiement des infrastructures de télécom**
- **Génie-civil VRD, pour réseaux télécom, vidéosurveillance, bornes de recharge de véhicules électriques.**
- **Implantation et maintenance des poteaux Telecom et Vidéosurveillance**
- **Tirage de tout type de câbles aérien et souterrain**
- **Raccordement de câbles, cuivre et fibre optique et mesures**
- **Raccordement Abonnés**

Réalisation des travaux avec savoir-faire et conformément aux exigences de sécurité et aux engagements de satisfaction de nos clients.

Nos implantations :

France - Sainte Maxime | Espagne - Badajoz | Portugal - Montijo

Contacts: c.coutinho@fiduciatel.com | Tel. 0033 4 94 55 15 88 | www.fiduciatel.com



Anabela Cabral com a mãe e Jorge Carvalho



em Portugal. Ele é dinâmico, gosta de vencer, já tinha a construção, com coisas de grande qualidade, agora meteu-se no vinho, e vai ter sucesso sem dúvida. O vinho está aprovado, está muito bom. Toda a gama está boa”.

Também os amigos e parceiros de negócios Anabela Cabral e Jorge Carvalho, da Cabral & Carvalho, repetiram a sua presença neste magusto. “É a segunda vez

que venho cá, e já da primeira vez adorei. Conhecemos os empresários, os trabalhadores, juntamo-nos para comer castanhas. Era celebrado há muitos anos, o Joaquim Pires continua a fazê-lo e estou a gostar muito. Aproveitamos o momento para provar os vinhos da adega e gosto muito do rosé, aliás, sou apaixonada pelo vinho dele. É uma ‘Vida Nova’ que nos dá mesmo uma vida nova”, subli-

nhou a empresário Anabela Cabral que, neste momento, se encontra no Algarve a desenvolver o projeto Quinta de Faro, empreendimento promovido pela Serip Groupe, de Joaquim Pires.

Também Jorge Carvalho apreciou bastante o momento. “Este ano tem mais gente, música agradável, está muito melhor. É importante este tipo de iniciativas porque é um encontro de empresários, de

Kokajo Grill
RESTAURANT
Franco-Portugais
01 48 79 36 15
 57 Bd de Strasbourg
 93600 AULNAY SOUS BOIS

ANO LETIVO 2022/2023

Next Generation of Inspirational Leaders

Vem Estudar numa das Melhores Business Schools de Portugal.

LICENCIATURAS

Gestão de Empresas
Gestão Hoteleira
Management (*Lecionada em inglês*)
Relações Empresariais
Turismo

TeSP

Contabilidade e Fiscalidade
Desenvolvimento de Produtos Turísticos
Gestão de Marketing Digital
Gestão e Comércio Internacional
Gestão Industrial
Informática de Gestão
Restauração e Bebidas

MESTRADOS

Direção Comercial e Marketing
Gestão de Empresas (*Lecionada em inglês e português*)

EXECUTIVE ACADEMY

MBA
Pós-Graduações
Cursos de Especialização

Cofinanciado por:



 [isag.porto](https://www.facebook.com/isag.porto)

 [isagporto](https://www.instagram.com/isagporto)

 [school/isagporto](https://www.linkedin.com/school/isagporto)

 ingressos@isag.pt

 isag.pt

isag 
European Business School
INSTITUTO SUPERIOR DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO

be
the change



Luís e Rúben Pinto



negócios, mas restabelece a amizade e convívio. Não nos podemos esquecer dos vinhos excelente da Adega do Cantor. Neste momento, acho que já têm o melhor rosé de Portugal”, sublinhou.

Presente no evento, o autarca de Albufeira salientou a importância do investimento do empresário português. “Apenas conheci o Joaquim Pires há dois anos, e desde logo com uma simpatia extraordinária e uma forma de socializar com as pessoas muito particular. Isso é facilitador de bons negócios e bons investimentos. Eventos como este é uma boa forma de socializar uma empresa. O investidor que chegou aqui há pouco tempo, dar a conhecer uma adega que de ano para ano tem uma novidade, isso é importante. Depois, com este ambiente familiar é extraordinário, e é uma forma de promoção da vinha, da adega em si, do produtor e do concelho de Albufeira e do Algarve. Dá para mostrar que os vinhos do Algarve não são aquele monstro que se pensava que eram há uns anos, e agora está um pouco desmistificado. Isto contribui para desmistificar esse fantasma”, esclarece José Carlos Rolo. **L**



La signature de l'excellence



OZOIR-LA-FERRIÈRE

RÉSIDENCE SAINT-ANTOINE

Depuis plus de 25 ans, le Groupe Saint Germain a pour vocation de développer en Ile-de-France des opérations immobilières qui se caractérisent par la sélection de leurs emplacements, le soin apporté à leur architecture ainsi que l'emploi de matériaux nobles vous garantissant un patrimoine de qualité.

01 64 66 05 54
www.groupestgermain.com



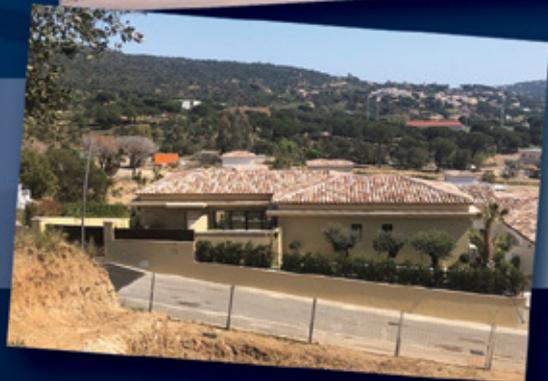
Brunoy e Espinho celebraram 30 anos de geminação entre as duas cidades

Os 30 anos da assinatura do protocolo de geminação entre Espinho e Brunoy comemoraram-se na cidade francesa. Foi um momento de celebração e de aproximação de pessoas e cultura entre os dois municípios ligados pelos laços da emigração espinhense, presente naquela cidade francesa há 30 anos.



No âmbito da geminação entre o Município de Espinho e a cidade francesa de Brunoy, realizaram-se as comemorações do 30º aniversário da ligação entre estes dois concelhos, unidos pela amizade e fraternidade apesar dos 1620 quilómetros de distância que separam ambas as cidades. A celebração em Espinho decorreu no passado mês de maio, altura em que a comitiva francesa foi recebida no Salão Nobre dos Paços do Concelho por Miguel Reis, presidente da Câmara Municipal de Espinho e pelo seu executivo municipal.

Agora, foi a vez da comitiva portuguesa se deslocar à cidade de Brunoy para assinalarem os 30 anos de geminação entre as duas cidades. “É com grande alegria que aqui estamos, a marcar a nossa presença no 30º aniversário da nossa geminação. Fomos muito bem recebidos pelo presidente Bruno Gallier, por todos os vereadores, por toda a comunidade portuguesa. Nos tempos que vivemos cada vez mais reforça a importância da geminação, em que os povos têm cada vez mais de estar mais unidos, temos que estar de braços dados e em conjunto ultrapassarmos os problemas que enfrentamos. Nesta curta visita que fizemos pudemos ver que os nossos problemas, os nossos de-



C&C

CABRAL & CARVALHO BATIMENT

. Nous faisons
tous les types
de logements
. Clé en main

C&C
CABRAL & CARVALHO
BATIMENT

16, Rue du Commerce
ZA Camp. Ferrat · 83120 Sainte Maxime
06 21 48 1190 | 04 83 09 09 61
cabralcarvalho01@gmail.com

safios são comuns, e é muito bom termos amigos, como é o caso dos amigos de Brunoy. Apesar de 1600 km de distância e de termos uma língua diferente, sabemos que podemos contar com eles e eles também podem contar connosco”, disse Miguel Reis, presidente do Município de Espinho.

Adelino Oliveira de Sousa é professor de português em França desde 2009 e faz parte do comité de geminação, sendo o delegado para a relação Brunoy e Espinho. Homem ligado à juventude pela sua atividade profissional, destacou uma das iniciativas a ser levada a cabo brevemente, no âmbito desta geminação. “Durante o jantar entre os presidentes de câmara de Espinho e de Brunoy, o autarca de Espinho sugeriu que no próximo de verão a cidade de Brunoy pudesse enviar jovens para fazerem uma experiência desportiva durante uma semana, aprender surf, golf e natação em piscina salgada. O presidente de Brunoy considerou ser uma proposta excelente e vamos tentar meter esse projeto em ação, porque a geminação é precisamente esse intercâmbio entre os habitantes de uma cidade e outra, e enriquecer esta experiência de amizade entre as duas cidades”.

Presente na cerimónia em que se assinou um protocolo de renovação dos votos de geminação esteve Maria Ferreira, portuguesa que esteve na origem deste protocolo, há 30 anos. “Eu estive na origem desta geminação. Morei 50 anos em Brunoy, e a cidade está sempre no meu coração. Fizemos muitas trocas, principalmente na cultura. O meu gosto é que continue”.

A assinatura do 30º aniversário mostra que a geminação entre as duas cidades continua ativa e que há vontade de prosseguir com projetos para o futuro. Foi isso que referiu o autarca de Espinho. “É importante fazer balanços, mas gostamos mais de falar sobre o futuro. E já tivemos várias reuniões de trabalho, em que temos alguns projetos em cima da mesa, para fazermos alguns intercâmbios, mostrarmos aquilo que de melhor temos, nomeadamente a população de Brunoy poder usufruir das nossas praias, do nosso surf, das nossas práticas desportivas. O município de Espinho é eclético desportivamente, somos a capital do voleibol, temos o clube de golf mais antigos de Portugal e estamos disponíveis para receber os seniores e os jovens de Brunoy e mostrar as nossas tradições, a nossa cultura e reforçarmos os nossos laços para mostrar que sabemos receber quem nos visita”. 



LTDTF

DEMOLITION – TERRASSEMENT



UN SERVICE ET SUIVI DE QUALITE DEPUIS PLUS DE 20 ANS
PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS



LOCATION D'ENGINS – RECYCLAGE MATERIAUX



2 RUE DES ENTREPRENEURS – 77270 VILLEPARISIS
TEL : 01 64 27 20 20 - FAX : 01 64 27 20 24

[HTTPS://LTDTF.FR](https://ltdtp.fr)
CONTACT@LTDTF.FR

PROGRAMMES IMMOBILIERS NEUFS



LES ISSAMBRES

La Résidence du Port

Résidence haut de gamme
aux prestations raffinées

*Luxurious apartments in a upscale
residency*

« Située en plein cœur des Issambres,
la Résidence du Port offrira un accès facile
aux plages et aux commerces. »

SERIP-GROUPE
immobilier - holding

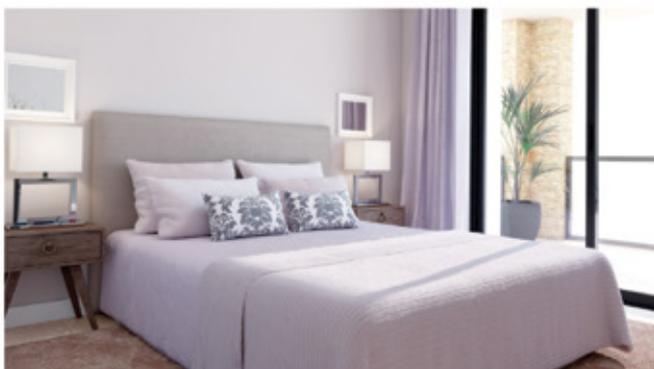
STIL
immobilier

STIL IMMOBILIER
14, rue Pierre Curie - 83120 Sainte-Maxime
Tél. 04 94 97 56 18 / 06 23 01 17 16



Coup de cœur pour la Résidence du Port

La Résidence du Port, composée de 21 appartements du T2 au T4, et de deux magnifiques villas sur le toit, a de quoi séduire. Idéalement située face au port, en plein cœur des Issambres, elle offre non seulement une vue panoramique sur la Méditerranée, mais également un accès facile aux plages et aux commerces. « En quelques minutes à pied, on accède au bord de mer comme au petit centre-ville, explique Anthony Rossi. Cette résidence, tout en pierres apparentes, offrira de très belles prestations telles que cuisine haut de gamme, sols en pierre ou douches italiennes... » Parmi les 21 appartements de la résidence, 7 sont en rez-de-jardin. « Quant aux deux villas sur le toit, elles jouissent d'atouts exceptionnels, poursuit Anthony Rossi. D'une surface de 190 m² environ, ces deux appartements de luxe bénéficieront chacun d'une très belle terrasse de 120 m². » Avec des prix au mètre carré à partir de 7 800 euros, cette résidence unique, qui sera livrée pour la saison printemps-été 2017, est à découvrir absolument !

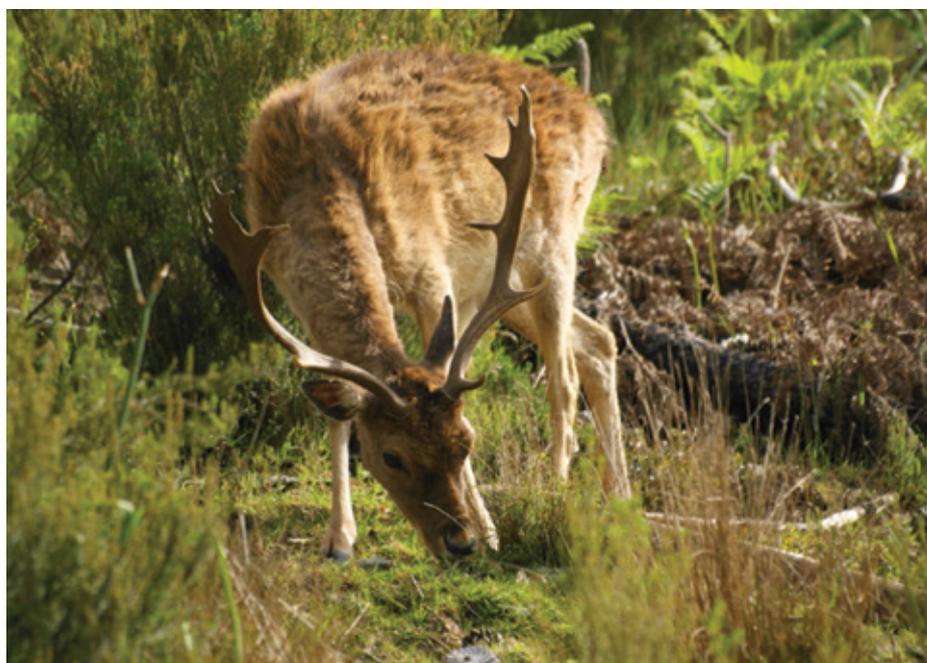


A crush on the Résidence du Port

The Résidence du Port, 21 one to three bedroom apartments, and two magnificent penthouses, is highly seductive. Ideally located opposite the harbour, at the heart of Issambres, it offers panoramic views of the Mediterranean and also easy access to the beaches and shops. «The sea-front and the little town centre are just a few minutes' walk away», explains Anthony Rossi. «This complex, built in stone, offers excellent features, such as high-end kitchens, stone floors and Italian showers...» Of the 21 apartments in the complex, 7 are at garden level. «The penthouses also offer exceptional qualities», Rossi continues. «With a surface area of about 190 m², these two luxury apartments each have a lovely 120 m² terrace». With prices from 7,800 euros per m², this unique complex to be delivered for spring-summer 2017, absolutely must be visited!

Tapada Nacional de Mafra permite ver animais em liberdade

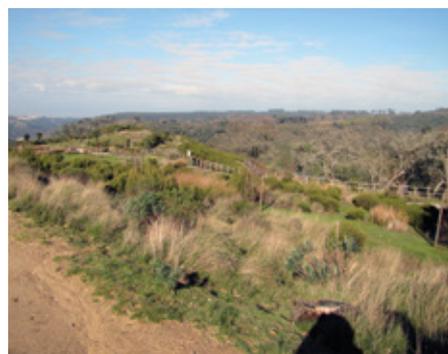
É um espaço único de encontro com a Natureza. A meia hora de Lisboa, a Tapada Nacional de Mafra permite aos visitantes observar animais selvagens de perto e dá ainda a oportunidade de participar numa série de actividades relacionadas com a Natureza.



Reza a história de que o Rei D. João V mandou erigir o Palácio Nacional de Mafra para pagar como forma de pagar o seu desejo cumprido de ter um filho varão. E perto do palácio mandou criar, em 1747, uma zona com uma dupla função: servir como zona de caça e como fonte de lenha para as lareiras. Essa zona, a Tapada Nacional de Mafra, continua a existir, mas agora com propósitos diferentes.

São mais de 11.000ha de área florestal onde a fauna e a flora são preservadas na sua forma natural. Entre os animais que ali vivem, encontram-se, por exemplo, os veados, os gamos, os javalis, as raposas, os coelhos e as aves — das mais pequenas às aves de rapina.

O que torna este espaço tão especial é que os animais não estão presos, circulam em liberdade e regem-se pelas leis da Natureza. Há, no entanto, algumas excepções. “Temos alguns cercados para facilitar as observações no caso de algumas espécies que têm hábitos mais esquivos, como é o caso dos veados, mas a grande atracção da Tapada é permitir que os visitantes convivam com os animais selvagens que andam



MAIS DE 200 COFFRETS À SUA DISPOSIÇÃO

Compra exclusiva na

Cadeaux d'entreprise

Personnalisez votre coffret
3 ou 6 bouteilles (au choix) du millésime actuel.
Boîte en carton ou bois.

PRIM LAND
Romainville



Coffret - 11

QUINTA NOVA
Vinha Centenária P28 et P29 rouge
2 bt 75cl - Douro
Boîte carton incluse



Coffret - 28

HERDADE DO ARREPIADO
RESERVA TRADIÇÃO rouge 1 bt 75cl - Alentejo
RESERVA COLLECTION rouge 2 bt 75cl - Alentejo
Boîte en bois incluse



Coffret - 01

BOA-VISTA Oratório rouge 2 bt 75cl - Douro
QUINTA DO VALE MEÃO rouge 1 bt 75cl - Douro
Boîte en bois incluse



Coffret - 18

TAPADA DE COELHOIROS 2015 rouge 1 bt 75cl - Alentejo
TAPADA DE COELHOIROS 2016 rouge 2 bt 75cl - Alentejo
Stop goutte 3 unité + 1 tire-bouchon Cadeau
Boîte en bois incluse

Contacts : 01 60 55 47 43 • 06 78 84 99 51 • info@lusocampos.com

www.lusocampos.com



Representante em França

LUSOCAMPOS
Wines & Spirits



em liberdade”, explica Ana Sá, bióloga na Tapada Nacional de Mafra há 16 anos.

A observação dos animais pode ser feita de diversas formas, consoante os gostos dos visitantes. Para quem visita pela primeira vez, a melhor maneira de conhecer o espaço é através da viagem em comboio, que passa pelos principais pontos da Tapada e tem duração de 2h30, com algumas paragens. Quem já conhece, tem depois uma panóplia de actividades por onde escolher.

Existem 3 percursos pedestres diferentes e um percurso de BTT. Pode ainda visitar a Tapada Nacional de Mafra ao amanhecer ou à noite. “Na época de reprodução dos cervídeos, é muito interessante porque os gamos e os veados emitem um ronco chamado brama, que é muito bonito e que as pessoas gostam de ouvir”, explica Ana Sá. Pode ainda usufruir da Tapada Nacional de Mafra de uma forma mais lúdica, com os pedi papers e os jogos tradicionais, que pode realizar em família.

O espaço oferece ainda a hipótese de alojamento, numa casa de turismo rural com 9 quartos. Tem também a possibilidade de realizar, num dos edifícios da Tapada, festas, nomeadamente de aniversário ou de empresas.

Dentro do perímetro da Tapada Nacional de Mafra, há ainda dois museus - o Museu dos Coches e o Museu da Caça. Apesar de ser um espaço que preserva a vida natural, é permitido caçar dentro da Tapada, mas com um controlo muito restrito e apenas para caçar animais que, dentro do espaço, não tenham predadores naturais.

A Tapada Nacional de Mafra está aberta todos os dias mas em horários variados, consoante a actividade que preferir realizar.





LA CRISE DE L'EAU

OZENDEAU SYSTÈME

Pour la réduction significative de la consommation globale de l'eau

L'INNOVATION TECHNOLOGIQUE

OZENDEAU **Water Systems**

Sis 12-14
Rue Philippe Seguin
Parc Montfrais
95130 Francoville - La Garenne
France

Téléphone:
+33 (0)6 99 40 50 96
Fátima Alves

Aos 117 anos, “A Brasileira” continua bem viva



Ém dos mais emblemáticos cafés de Portugal. A Brasileira, no Chiado, em Lisboa, nasceu em 1905, pela mão de Adriano Telles, emigrante português no Brasil que aí fez fortuna e decidiu voltar para abrir este espaço, que se tornou o ponto de encontro dos intelectuais da época.

São muitos os nomes conhecidos que fizeram d'A Brasileira a sua casa. Aí conversavam, discutiam política e inspiravam-se para a criação de obras artísticas. O nome mais famoso será, porventura, o do poeta Fernando Pessoa. “Segundo dizem, Fernando Pessoa foi um dos poetas portugueses que muito se dedicou À Brasileira”, explicou à Lusopress Maria Elisabete, uma das actuais sócias do espaço. “Escrevia aqui poemas e passava aqui muitas horas. Daí o facto de haver aqui esta estátua”.

A estátua a que Maria Elisabete se refere é um dos ex-libris daquela zona da cidade. Turistas e até mesmo locais, muitos são os que param para tirar uma fotografia com o poeta. Foi mandada construir pela Câmara Municipal de Lisboa e é da autoria de Lagoa Henriques, mostrando Pessoa sentado à mesa, como tantas vezes terá feito.

Mas outros nomes da cultura portuguesa deixaram também o seu nome ligado À Brasileira. No interior do estabelecimento, as

paredes cobrem-se com um legado riquíssimo: obras de arte oferecidas à casa por artistas de várias gerações que frequentavam o espaço. Almada Negreiros, Eduardo Viana, Jorge Barradas, Stuart de Carvalhais, Eduardo Nery, Joaquim Rodrigo ou Noronha da Costa são apenas alguns dos artistas que ali deixaram a sua marca.

A história, bem como a estátua, ajudam a chamar turistas. Os guias de viagem não esquecem A Brasileira e, no verão, a casa enche-se de estrangeiros. Já entre os portugueses, muitos têm a ideia errada de que A Brasileira “é para o turista”. “Isso é um mito! Os preços que praticamos são iguais para portugueses e estrangeiros e, comparando com os preços aqui à volta, nalgumas coisas ainda vendemos mais barato”, esclarece Maria Elisabete.

Ganha-se no preço e na qualidade. É conhecido o slogan, “O melhor café é o d'A Brasileira”. O que não é tão conhecido assim é o restaurante, que fica na cave do estabelecimento. “A especialidade é o Bife ao Café, que é muito antigo aqui na casa e é muito procurado, mesmo por portugueses”, revela a sócia.

A Brasileira está aberta, no Chiado, todos os dias, das 8 da manhã às 2h do dia seguinte.



SINTA-SE EM CASA COM O

tviplayer



- Emissão em direto TVI, TVI Ficção e TVI Reality;
- Novelas, séries, filmes e telefilmes com selo TVI;
- TVI Reality 24h/dia e galas Big Brother;
- Direto e on demand CNN Portugal;
- O melhor da ficção e entretenimento em português;
- Conteúdos exclusivos;
- Veja onde e quando quiser, sem fidelizações.

SUBSCREVA EM TVIPLAYER.PT

AO PÉ DE SI. SEMPRE.



Confeitaria Nacional

A casa que trouxe o Bolo Rei para Portugal



Nos dias de hoje, o Bolo Rei é indissociável da quadra natalícia dos portugueses. Mas nem sempre foi assim. Com origem em França, esta iguaria foi trazida daí para a Confeitaria Nacional ainda no século XIX. Chegou a chamar-se “Bolo-Presidente” e “Bolo-Arriaga” mas voltou à denominação original. Original. É assim mesmo que pode ser definido o Bolo Rei da Confeitaria Nacional. Diferente do da maior parte das pastelarias mas não se sabe dizer porquê. Tem um “je ne sais quoi” que não se explica. Prova-se. Na época do Natal são vendidas na Confeitaria cerca de 20 toneladas deste bolo.

Mas nem só de Bolo Rei reza a história desta casa na Baixa Pombalina. Com 183 anos de história, foi fundada em 1829 por Baltazar Roiz Castanheiro, estando na família já há cinco gerações. O fundador trouxe para Portugal mestres de Madrid e de Paris, que combinaram a doçaria espanhola e francesa com a doçaria portuguesa, nomeadamente a conventual. Foi assim que nasceram, entre outros, o Xadrez, o Africano, o Austríaco, as Fatias Húngaras ou as Rosas da Holanda. Para além disso, a Confeitaria Nacional tem uma variada gama de sortido (ou petit fours), com grande influência das doçarias tradicionais portuguesa e francesa. Tem ainda uma



Quintado Côro

DESDE 1966 ✦ SINCE 1966



PRODUTO DE PORTUGAL | PRODUIT DU PORTUGAL
SARDOAL

VENDA EXCLUSIVA NA PRIMLAND
VENTE EXCLUSIVE EN PRIMLAND



gama de produtos de marca própria que já foram vendidos, por exemplo, no famoso e luxuoso Harrods, em Londres.

A Confeitaria Nacional é sinónimo de classe, de requinte, de distinção. É uma referência que, ao longo do tempo, tem sabido renovar-se e manter o estilo, tal como tem mantido os clientes. “Temos clientes que passam de geração em geração, que conhecem os funcionários desde o tempo dos seus pais e avós porque, não só temos clientes muito antigos como também temos funcionários que trabalham connosco há muito tempo, alguns há mais de 30 anos”, esclarece Benedita Salema, directora de operações da Confeitaria Nacional.

No piso térreo da casa funciona o café. No piso superior funcionam o restaurante e o self-service. Fora das horas de refeição, o espaço serve como salão de chá.



GARAGE RIC'AUTO



PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE

REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

01.60.20.70.25

E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ormeteau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr



BATIPOSE

TAILLE - RETAILLE
RESTAURATION - CREATION

www.batipose.com

*La pierre,
un art,
un métier...*



■ **Joaquim BARROS** - *Président D. G.*

■ **José BRANCO** - *Directeur Travaux* ■ **Victor de MELO** - *Directeur technique*

Agence commerciale : 36, rue Lamirault Bat gauche C4 - 77090 COLLÉGIEN

Tél. 01 40 43 43 40 - Fax 01 40 43 43 49 - contact@batipose.com

Barriga de Freira

Doce conventual de Anadia continua a ser apreciado

São cada vez menos os que a sabem fazer, mas continua a ser por muitos bastante apreciada. A Barriga de Freira é um dos doces mais típicos da Anadia e o ex-líbris do restaurante “4 Estações”, que já foi várias vezes distinguido pela excelente confeção deste doce conventual. Uma receita que foi passando de geração em geração e chegou às mãos de Maria Generosa Catarino, proprietária do restaurante, quando ainda era menina, aguçando-lhe o talento para a doçaria.

“Esta receita entrou na minha família pela minha tia avó. Vinha do convento das freirinhas. É um doce muito maçador, muito demorado. Antigamente era confeccionado num fogareiro de lenha. Passava-se uma tarde inteira até estar pronto”, conta Maria Generosa.

Hoje demora cerca de uma hora, dependendo da perícia de cada um. Segredos não há. Apenas experiência acumulada de há longa data e alguns cuidados a serem seguidos para que nada falhe na hora de desenformar. A começar pelo tacho. “Com um esfregão de alumínio temos de polir o tacho muito bem. Com uma louça mal lavada, corre-se o risco do cozinhado pegar. Tem de se dar a forma em cima do fogão, tostar bem sem nunca agarrar”, explica.

E para quem já está com água na boca e vontade de arriscar, aqui fica a receita e um conselho para os mais gulosos. “18 ovos, 500 g de açúcar, 3 dl de água, 125 g de manteiga. É um doce muito bom não comendo muito. Come-se muitas vezes se comermos pouco de cada vez”.



quem sabe...
...sabe!

“Tenho o GRESILVA há mais de 15 anos e foi o melhor investimento que fiz, não dá problemas. Não há melhor, é fundamental na minha cozinha

Carlos
Restaurante *Cantinho da Ronha*
de Manuela & Carlos Guerreiro, Lda - Faro

GRESILVA
Inovação em
Grelhadores

www.gresilva.pt

Lisboa - 219 628 120 | Porto - 229 829 947/8

f gresilvagrills | gresilva_grills



IDF 98.6 FM
DAB+ PARIS LILLE LYON ESTRASBURGO

WWW.RADIOALFA.NET



Na minha opinião!!!

por *Melita*

A França, berço da Democracia, confrontada com as velhas contradições de um “*Laxisme Libertaire Latent*”

Dois meses depois do ambiente anti autoridade dos anos pós 68, a situação de caos provocada pela greve das refinarias, não está completamente normalizada, os custos causados pelo bloqueio, ainda estão por descobrir, mas os efeitos dos traumatismos vividos pelas pessoas são incalculáveis...

Estive em França no passado mês de outubro na região de Pau, Pirenéus Atlânticos e tinha a intenção de subir até Paris, mas a situação caótica provocada pela greve das refinarias, obrigou-me a voltar para trás!!!

Direito à greve sim, mas em Democracia, a liberdade de cada um, termina onde começa a do outro

A minha condição de antiga sindicalista e defensora de um dos mais elementares direitos dos trabalhadores (direito à greve) não me permite contestar a motivação que levou um só Sindicato (CGT) a bloquear algumas refinarias e incendiar o país durante cinco semanas!!!

As cenas de violência foram o “pão nosso de cada dia” e escaparam completamente ao controlo das autoridades agressões, facadas e insultos nas longas filas de espera para abastecimento, algumas delas graves e necessitando hospitalização.

Os serviços das urgências dos bombeiros afetado, as ambulâncias de transporte de doentes para consultas ou curativos quase inexistente, os transportes escolares para



dos, impossível obter-se qualquer outro tipo de intervenção ao domicílio.

Os roubos de combustível em carros, camiões, autocarros e outros veículos em estacionamento era prática corrente e organizou-se a venda de combustíveis no mercado negro ao dobro do preço e em cenários dignos de filmes de ficção!!! Segundo uma reportagem de um canal televisivo:

- uma estação de serviço foi ocupada algumas horas (até à chegada da polícia) por um bando de jovens que só serviam os amigos ou os residentes do bairro.
- um pai, foi agredido por quatro indivíduos dentro do próprio carro e na presença do filho menor por não ter querido deixar passar à sua frente na fila de espera...

Viveu-se em França horas de pânico como há muitos anos não acontecia, a população começou a estar desesperada e a opinião

publica voltou-se contra os grevistas, generalizou-se o sentimento que a greve era injusta, desumana e irresponsável. Não se pode tornar refém toda a população (mais de 60 milhões de pessoas).

A questão que toda a gente punha?

Como é possível tornar refém toda a população (mais de 60 milhões de pessoas)

o que foi feito das liberdades individuais:

- direito de circulação.
- direito de trabalhar.
- direito de viver em sociedade.

Quem beneficia com esta greve e que faz o Governo para desbloquear a situação.

É preciso saber-se terminar uma greve, antes que seja tarde de mais

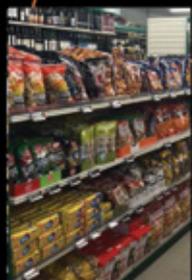
Por sorte, na região dos Pirinéus muitas



SAVEURS DU MONDE

O' Fado market

Epicerie - Produits d'ailleurs - Rôtisserie - Plats à emporter



Spécialités portugaises, italiennes, asiatiques, brésiliennes, espagnoles...

04 94 45 54 30

244, route du Plan de la Tour - 83120 Sainte Maxime

ofado83@gmail.com -  O Fado Epicerie



peçoas iam a Espanha abastecer-se e o “desenrasca” ou o “salve-se-quem-puder” eram as palavras de ordem.

Durante o tempo que passei no “País dos Direitos do Homem”, assisti a cenas inimagináveis e vi nos canais televisivos reportagens de situações que “metiam dó”.

É verdade que em política “todos os meios são bons, para atingir um objetivo” mas tudo tem um limite — fazer sofrer as pessoas, levá-las ao desespero e a cometerem agressões ou atos bárbaros, deveria “mexer” com a moralidade dos grevistas e sobretudo dos dirigentes do Sindicato que lamentavelmente preferem a greve à negociação.

Compreende-se que é muito difícil exigir mais “salário” para trabalhadores que ganham atualmente (antes da greve) três vezes o salário mínimo nacional. Não ponho em causa o mérito dos trabalhadores nem o bem fundado das exigências no que respeita a uma melhor segurança no trabalho, mas este bloqueio geral foi visto como uma coisa de outro mundo por aqueles que foram as suas vítimas e sobretudo por quem nem metade do salário dos grevistas ganha e precisa do carro para ir trabalhar...

A Confederação Geral dos Trabalhadores (CGT) já foi “chão que deu uvas”

Para compreendermos melhor a situação, é necessário recuar alguns anos no tempo, período durante o qual a CGT tinha uma forte implantação junto dos trabalhadores, era o Sindicato maioritário em quase todas as empresas o que lhe permitia de provocar “a chuva e o bom tempo” no que respeita à Luta dos trabalhadores, a CGT tinha a capacidade de mobilização em todos os setores de produção e podia a qualquer momento paralisar o país com uma greve geral.

Ao longo dos anos, o Sindicato (afeto ao Partido Comunista), foi acompanhando a descida vertiginosa do Partido-Tutor que a pouco e pouco perdeu a influência junto dos trabalhadores.

O Sindicato deixou de ser maioritário nas empresas, perdeu completamente a capacidade de mobilização e sobretudo o estatuto de parceiro-social privilegiado do Governo.

Crise dos combustíveis em França põe governo e sindicatos de costas voltadas

O Secretário Geral do Sindicato que é co-

Connosco, tem mais tempo para si.



O que fazemos

Os nossos escritórios encontram-se em França (Paris) e também em Portugal. Somos profissionais juristas há mais de 25 anos com competências notariais em várias áreas de importância relevante para os cidadãos portugueses na Diáspora, garantindo múltiplos serviços, administrativos e jurídicos, entre os quais:

- Heranças e Partilhas em Portugal, realizando todas as diligências e obrigações, incluso a realização de escrituras e/ou inventários judiciais, mantendo contacto permanente com os nossos parceiros notários franceses;
- Constituição de Empresas, promoção da sua instalação, acompanhando os seus projetos em Portugal;
- Gestão de Patrimónios Imobiliários e Investimentos em Portugal;
- Elaboração de Procurações e Traduções;
- Cuidamos das suas preocupações no âmbito da Fiscalidade;
- Agora, renovar o seu cartão de cidadão, a sua carta de condução e tratar de outros assuntos pessoais, também já é possível no nosso escritório em Champigny.

Para tal contacte-nos, e a nossa colaboradora Rita Monteiro tratará do agendamento de uma reunião.

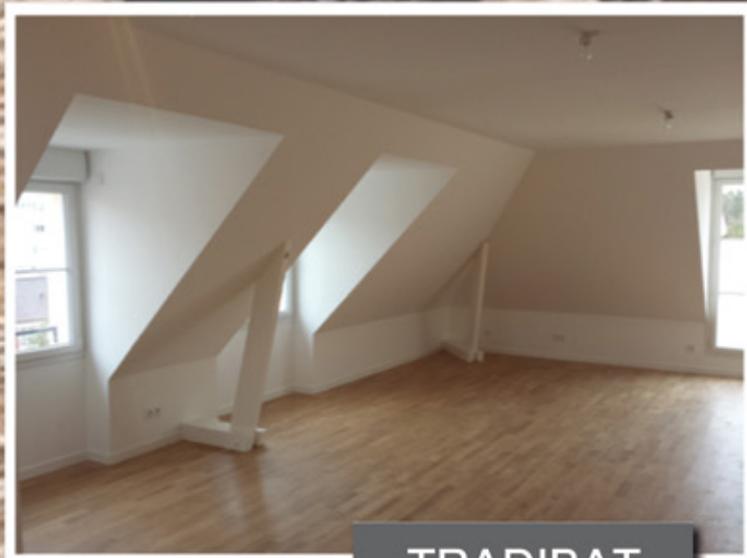
Confie-nos os seus assuntos e ganhe mais tempo para si!



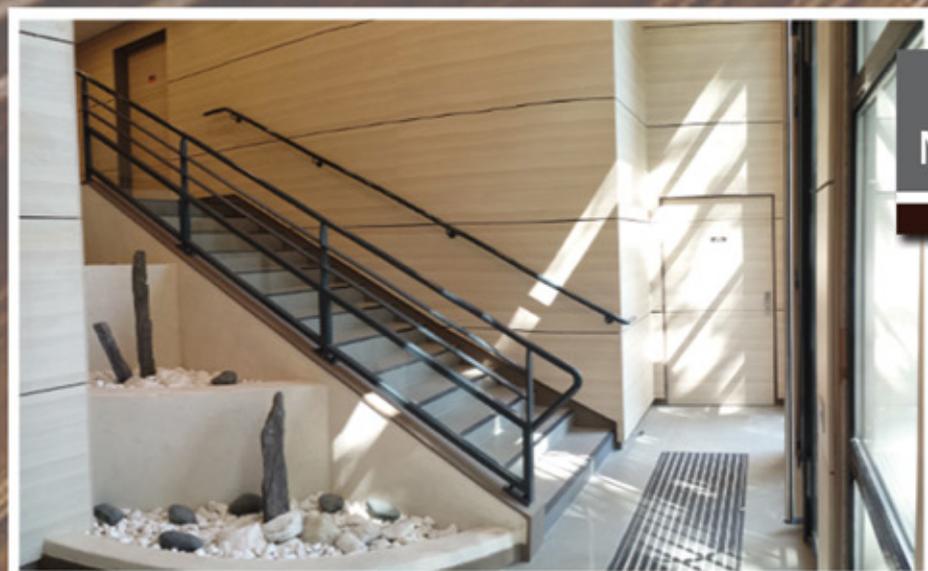
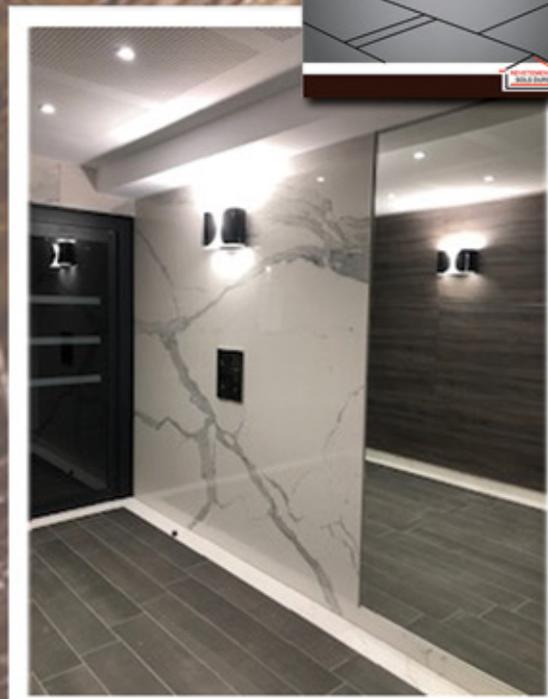
Contactos:
81, Avenue de la République, 94500 Champigny-sur-Marne
Telef. +33 608 777 022 | +33 626 063 809 | +351 968 427 675
rita.monteiro@solicitorspl.com geral.pl@solicitorspl.com

www.solicitorspl.com

R.S.D



TRADIBAT
CLOISONS



TRADIBAT
MENUISERIE



241 rue des Roses
77170 SERVON

nhecido pelo seu oportunismo político e arrogância, preferindo sempre a força da ação à negociação, tem realizado durante o seu mandato algumas operações “Coup de Point” com

o objetivo de revalorizar o Sindicato junto dos trabalhadores.

Desta vez, decidi aproveitar a situação de descontentamento nas refinarias para provocar o caos e quebrar a paz social que se vivia em França depois do atormentado período pandémico.

O objetivo desta minha crónica, não é de colocar em causa o direito à greve, mas de partilhar com os leitores da Lusopress Magazine a visão de alguém que viveu os acontecimentos do exterior e que vem dum país que continua a aprender a viver em democracia.

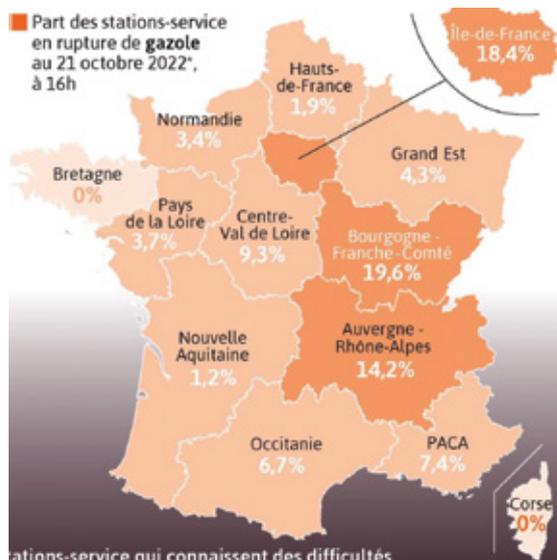
Aproveitei a minha estadia para tentar compreender por que razão o Governo Francês levou tanto tempo a reagir e por que o fez tão lentamente. Em Portugal, numa situação quase similar (greve dos motoristas) o Governo português decretou “requisições civis” e os motoristas recalcitrantes eram levados pela GNR para os postos de trabalho ou nalguns casos para a prisão...

O Governo francês, decretou a requisição de duas das refinarias em greve, “uma gota de água no oceano” de imediato a CGT contestou invocando o direito à greve, mas como não podia se tornar contra a lei, apelou para o alargamento da greve ao setor privado fazendo recuar o Governo que não fez mais requisições.

Para que os leitores possam compreender melhor!!!

O recurso “às requisições” está inscrito na constituição, elas não são um atentado contra o direito de greve como declarou o Sindicato CGT, a Lei permite ao Governo quando um conflito está bloqueado ou põe em causa a integridade dos cidadãos e a segurança do país de intervir recorrendo às requisições.

Segundo a opinião de muitos franceses, a gestão do conflito por parte do Governo, foi



muito mal feita? Primeiro, por não ter obrigado as direções de Total Énergies e Esso-Exxonmobil a sentarem-se à mesa de negociações. Segundo, porque levou muito tempo a reagir! As primeiras medidas (tímidas) do Governo só apareceram uma semana depois do começo do bloqueio... -

O Governo francês, deixou derrapar o conflito antes de intervir

Alguns observadores políticos consideraram que o Governo francês não queria melindrar os grupos petrolíferos porque algumas semanas antes tinha exigido deles que fizessem baixar os preços dos combustíveis a fim de melhorar o custo de vida dos franceses. Naturalmente, que após este episódio, o Governo não se sentia muito à vontade para os obrigar a sentarem-se à mesa com os representantes dos trabalhadores para negociar os salários...

Ora, é aqui que o Governo francês fez prova amadorismo na gestão do conflito porque não teve em conta os benefícios “colossais” realizados por estes dois grupos nos últimos anos e particularmente no último trimestre. O Governo tinha obrigação de exigir a moralização do sector, ou seja, uma justa repartição dos benefícios, pelo menos a reestruturação dos equipamentos de segurança nas empresas e a melhoria das condições de trabalho.

Quanto aos grevistas, agentes de produção destes dois grupos pode-se compreender que perante o resultado financeiro colossal da empresa se revoltam e queiram beneficiar um pouco também...

Oportunismo Sindical, menosprezo patronal e laxismo governamental

Três ingredientes que não justificam coisa nenhuma, mas ajudam a compreender a razão que levou esta greve a provocar o caos no “País dos Direitos do Homem”.

Estive à conversa com alguns dos nossos compatriotas residentes em França que estavam muito preocupados com a situação, segundo eles, as pequenas empresas, necessitam das viaturas para trabalhar, mas sem carburante a actividade é reduzida e as dificuldades financeiras agravadas.

Depois da crise provocada pelo “COVID”, esta “fachada” na economia precária das empresas, vai provocar o fim de muitas delas... Quanto a eles, as direções dos grupos e o governo são responsáveis por terem deixado a situação chegar ao conflito, tanto mais que o Sindicato CGT pretende que, as direções dos dois grupos não só recusaram negociar como nunca se mostraram disponíveis para encontrar respostas à situação precária em que se encontram os trabalhadores.

A minha experiência como antiga sindicalista leva-me a uma certa prudência acerca do que é dito por uns e pelos outros, nestas situações “nem tudo é branco, nem tudo é preto” aliás o Grupo- Esso chegou rapidamente a acordo com os trabalhadores o que confirma que o líder do Sindicato CGT de-



quem sabe...
...sabe!

“Este é o segundo GRESILVA que tenho. Dá um grande despacho. Quando tinha só um chegou a despachar 200 refeições sem dificuldades. É uma grande máquina!”

Maria do Carmo - Restaurante A Forja

EVA Lighting

Depuis 2007

La Marque d'éclairage Led pour tous vos besoins
domicile, bureaux, Boutiques, entrepôts...



Show-room en région parisienne chez notre partenaire Eurelec Distribution, pour autre distributeurs France & Portugal nous contacter.



01 57 10 03 40



01 75 43 91 62



contact@eva-lighting.fr

www.eva-lighting.fr

monstrou mais uma vez a sua falta de capacidade para negociar, preferindo alimentar a divisão e destilar o “ódio” entre os trabalhadores dos outros setores e os grevistas.

Demagogia, populismo, vender gato por lebre

Segundo declarações públicas do líder da CGT, “a greve é para defender os interesses de todos os trabalhadores da Total e Esso, (incluindo em toda a Europa)”.

Ora, se tivermos em conta que o salário em França de um operador de refinaria (grevista) em 2021 foi de 4670€ mensais (prémios e participação aos benefícios incluídos) e que em Portugal para o mesmo trabalho de operador de instalação de refinação de petróleo e gás natural o salário é de 692 e 923 brutos por mês no início da carreira e de 782€ a 1 128€ por mês após 5 anos de experiência, por 40 horas de trabalho por semana. Obvia-

mente que os trabalhadores franceses destes dois grupos e o Sindicato estão-se nas “tintas” para as condições de trabalho dos portugueses, espanhóis e italianos, que eu saiba até agora nunca se preocuparam com a enorme diferença de salário praticada pelos dois grupos nestes países vizinhos.

A maioria dos franceses têm consciência que a Confederação Geral de Trabalhadores (CGT) perdeu há muito a noção do interesse geral!!!

Mais concretamente, num Regime Democrático não se pode defender os interesses de um pequeno grupo em prejuízo da esmagadora maioria, os dirigentes sindicais devem ter a capacidade de saber quando acabar com greve! ou seja antes que as consequências do bloqueio sejam irremediáveis e ponham a paz social ou a economia do país em perigo.

“La grève continue à TotalEnergies, le gouvernement demande aux grévistes "de ne pas bloquer le pays”

Não resisti à tentação de vos transcrever esta “patética” declaração do Governo Francês do dia 16 de outubro de 2022 no Jornal La Croix.

No momento em que a população se afronta e que se assiste a cenas de pugilato, que as empresas de prestação de serviços não podem intervir por falta de combustível o Governo francês pede aos grevistas para não bloquearem o país. E, o que é mais caricato, poucos dias depois, a 27 de outubro, o grupo Total Énergies anunciou que o seu benefício disparou e atingiu mais 43% ou seja 6,6 milhares de milhões de dólares no terceiro trimestre relativamente ao mesmo período de 2021 o que representa 73 milhões de dólares por dia... Foi esta manifesta “indecência” que me levou no princípio da minha crónica a perguntar quem é que beneficiou com a greve e a paragem do país.

O resultado do grupo Total responde em parte à questão, mas há mais gente que se aproveitou da situação. Os distribuidores independentes (alguns até foram procurar o carburante a Espanha, Bélgica e Itália) multiplicaram os preços sem que a autoridade reguladora interviesse. As vendas e aluguer de carros com motor movido a eletricidade dispararam. A tráfallice, os mercados paralelos com venda de carburantes, as empresas de serviços que multiplicaram os preços das intervenções protestando os efeitos da greve...

Concretamente, a greve penalizou essencialmente aqueles que trabalham, a questão que se deveria colocar é:

Não teria sido melhor os grevistas ocuparem as estações de abastecimento dos seus respectivos grupos e servirem o carburante gratuitamente aos automobilistas?

Deste modo, atacando exclusivamente “os bolsos” dos grupos, estou certa que teriam o apoio de toda a população, não provocavam o caos e obrigariam a sentarem-se à mesa de negociação os representantes das suas direções...

Cada um é livre de pensar e fazer o que bom lhe parece, eu penso assim! Sejam felizes e cuidem de vós! até à próxima

Melita

Avec nous, consacrez plus de temps pour vous.



Notre métier

Avec plus de 25 ans d'expérience, nous sommes une équipe de juristes avec des compétences notariales en plusieurs domaines importants pour les citoyens portugais de la Diaspora. Nous sommes actuellement en France (Paris) et Portugal. Ayant toujours nos clients en tête, nous assurons la réalisation de plusieurs services administratifs et juridiques, qui incluent :

- Héritages et successions au Portugal, accomplissant toutes les démarches et obligations nécessaires, ainsi que la réalisation d'écritures et/ou inventaires judiciaires, en prenant un contact permanent avec des notaires partenaires français ;
- Création d'Entreprises, son implémentation et suivi de leurs projets au Portugal ;
- Gestion de Patrimoine Immobilier et Investissements au Portugal ;
- Élaboration de Procurations/Pouvoirs et traductions ;
- Nous prenons aussi soin de vos affaires dans le domaine de la fiscalité ;
- Maintenant, vous pouvez aussi renouveler votre carte de citoyenneté, votre permis de conduire et traiter d'autres sujets personnels chez notre bureau à Champigny.

À cet égard, il vous suffit de nous contacter, et notre collaboratrice Rita Monteiro s'occupera de fixer un rendez-vous.

Avec nous, consacrez plus de temps pour vous.


SOLICITORS
INTERNATIONAL
OFFICE

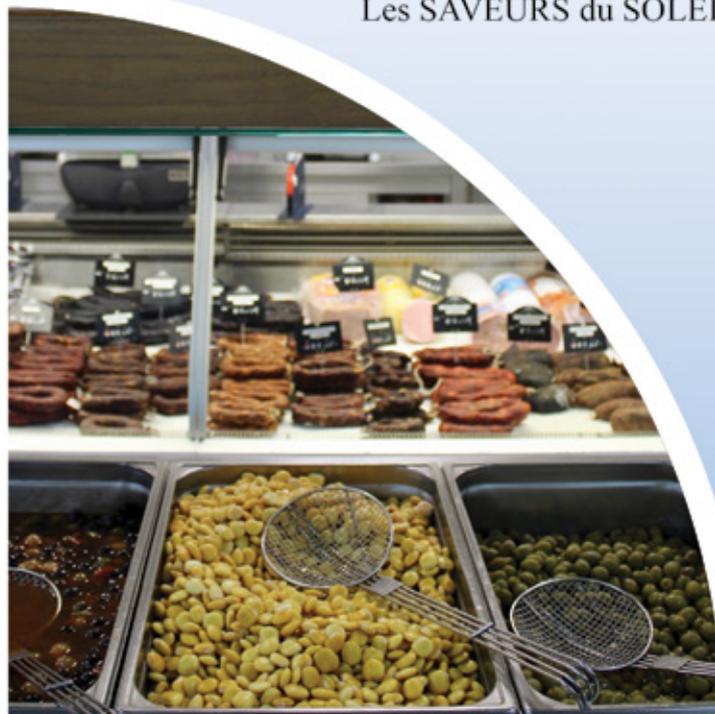
Contacts:
81, Avenue de la République, 94500 Champigny-sur-Marne
Tél.: +33 608 777 022 | +33 626 063 809 | +351 968 427 675
rita.monteiro@solicitorspl.com | geral.pl@solicitorspl.com

www.solicitorspl.com

VENHA DESCOBRIR O SEU NOVO SUPERMERCADO
INTEIRAMENTE RENOVADO
MAIS ESCOLHA A PREÇOS SEMPRE BAIXOS



Les SAVEURS du SOLEIL



7, rue des Grives - ZAC La Fosse aux Loups
95100 ARGENTEUIL

Aberto de terça feira a sexta feira
das 09H00 às 13H00 e das 15H00 às 19H30
sábado das 08H30 às 19H30 sem interrupção
domingo das 08H00 às 13H30 e das 15H30 às 19H30
ENCERRA À SEGUNDA FEIRA

Associação transfronteiriça defende certificação do Caminho da Geira

Uma assembleia de peregrinos portugueses e galegos reunida em Caldelas, no Concelho de Amares, acaba de nomear um grupo de trabalho com o objetivo de constituir a Associação Transfronteiriça do Caminho da Geira e dos Arrieiros (ATCGA).

O grupo de trabalho, constituído pelo presidente União das Freguesias de Caldelas, Sequeiros e Paranhos, José Manuel Almeida, e pelos peregrinos António Devesa, Luís Miguel Sampaio e Vítor Cunha, tem como missão contactar os municípios portugueses por onde passa este itinerário jacobeu, “com a intenção de perceber o seu interesse e motivá-los a envolverem-se no projeto”.

“Em face dos resultados obtidos, que esperamos possam corresponder às nossas melhores expectativas, será criada a comissão instaladora da ATCGA”, explica o moderador da assembleia de peregrinos, Carlos Ferreira, adiantando que a associação “poderá integrar pessoas coletivas ou individuais, como peregrinos, municípios ou coletividades, sejam portugueses ou galegos”.

“A ATCGA terá como objetivos representar e defender os interesses dos peregrinos e do Caminho, mas sem descorar os relacionados com a cultura, património, economia, ambiente, tradições e outros valores das povoações por onde passa”, refere Carlos Ferreira.

Para melhor responder a estes desafios, as pessoas envolvidas na iniciativa “entendem que é muito importante a certificação deste itinerário pelas autoridades governamentais portuguesas e galegas, das áreas da Cultura e do Turismo, à semelhança do que já fez o Arcebispado de Santiago, e vão empenhar-se



nesse sentido”, destaca o moderador da assembleia de peregrinos.

No entanto, o trabalho da ATCGA não está “exclusivamente dependente da homologação pelas autoridades civis e deverá manter-se para além disso, embora se reconheça que é um dos aspetos fundamentais”.

Além dos membros do grupo de trabalho e, naturalmente, do moderador, participaram na assembleia, que decorreu no sábado, dia 12, no Auditório da Vila de Caldelas, o vereador do Município de Amares com o pelouro do Turismo, Delfim Rodrigues, e os peregrinos Abdón Fernández (Plataforma Berán no Caminho/ACJMR), Carlos de Barreira (Associação Codeseda Viva), Manuel Rocha (Confrade Maior da Archicofadía Universal del Apostol Santiago), Leonel Pereira e Paulo Silva.

O Caminho da Geira e dos Arrieiros começa na Sé de Braga e passa pelos municípios de Amares, Terras do Bouro, Castro Laboreiro e Melga-

ço, entrando em território galego pela Portela Homem. Nos últimos cinco anos foi percorrido por mais de três mil peregrinos, um terço dos quais no corrente ano; sobretudo de Portugal e Espanha, mas também de Itália, Inglaterra, Alemanha, Croácia, Ucrânia, Rússia, Polónia, Brasil, EUA, Austrália ou Países Baixos.

Este itinerário foi apresentado em 2017 em Ribadavia (Galiza) e Braga, reconhecido pela Igreja em 2019, reconhecido pela associação de municípios transfronteiriços Eixo Atlântico em 2020 e é um itinerário oficial da Peregrinação Europeia de Jovens do Ano Santo Jacobeu 2021/22. O percurso tem 240 quilómetros e destaca-se por incluir patrimónios únicos no mundo: a Geira Romana, a via do género mais bem conservada do mundo, e a Reserva da Biosfera Transfronteiriça Gerês-Xurés. Além disso, o seu traçado é um dos escassos cinco que ligam diretamente à Catedral de Santiago de Compostela.





IMPACTO VERDE

Mediação Imobiliária

VENDA DE IMOVEIS | ARRENDAMENTO | GESTÃO DE RENDA

📍 **OURÉM** Av. D. Nuno Alvares Pereira n° 68
2490 - 484

📍 **FATIMA** Av. Beato Nuno - Ed. Império, n° 42
2495 - 401

📍 **LISBOA** Delegação

Fátima 📞 249 540 745

Ourém 📞 249 540 740

Lisboa 📞 939 079 972



Torres Novas



São Bernardino, Peniche



Moimenta da Beira



O segredo do saboroso cozido à portuguesa do restaurante Pedra Bela

Em Boissy-sous-Saint-Yon fica o restaurante Pedra Bela, conhecido pelo seu famoso cozido à portuguesa, servido religiosamente todos os domingos.



É um prato típico de Portugal e é capaz de encher o estômago dos apetites mais vorazes. Geralmente, é servido numa travessa bem grande, deixando à vista a variedade de carnes, enchidos e legumes que lhe dão forma. Falamos do cozido à portuguesa.

Já perdeu a conta dos séculos que tem, sendo reconhecido como um dos pratos mais antigos do país. É reivindicado pelos portugueses como o monumento da gastronomia nacional, fazendo parte da ementa de quase todos os restaurantes tradicionais. E é um prato que ultrapassa fronteiras. A Lusopress foi provar o cozido à portuguesa do restaurante Pedra Bela, nos arredores de Paris. “Eu sou cozinheira aqui há dez anos e aos domingos temos sempre este prato português. É composto por vários tipos de carne, de porco e vaca, depois tem também vários enchidos e é acompanhado por batata, couve, nabos e cenoura”, explicou Marlene Oliveira.



MCT

Matériaux de Construction

PROFESSIONNELS DU BATIMENT

Négoce Indépendant fondé en 1992 membre
Fondateur Réseau StarMat



- // Spécialiste Gros Oeuvre et Rénovation
- // Enlèvement au Dépôt ou Livraison sur vos chantiers IDF
- // Commandes produits spécifiques et sur mesure
- // Conseils et Préconisations pour vos projets
- // Stocks Permanents
- // Partenaire des références nationales (Weber, Imerys, KP1, Soprema, Sika, Placo, Fassa Bartolo, Knauf,...)

201-203, rue Aristide Briand - 94430 Chennevières-sur-Marne
Tél. : 01 47 06 03 26 - Fax : 01 45 16 38 48
E-mail : contact@mct-materiaux.fr | www.mct-materiaux.fr

MCT
Matériaux de Construction

O Pedra Bela existe há 14 anos, assume-se como um restaurante franco-português, mas são os pratos lusitanos que reinam na ementa. “Há terça-feira fazemos tripas à portuguesa, à quinta-feira temos a feijoada, há sexta temos bacalhau diferente de semana para semana, ao sábado temos arroz de cabidela, e ao domingo temos bacalhau à casa, além do famoso cozido”, enumerou Vítor Pereira, proprietário do espaço.

E, por isso, são mais os clientes portugueses que frequentam o espaço. “Ao fim-de-semana, a maioria dos clientes são portugueses, mas durante a semana temos um pouco de tudo porque estamos localizados numa estrada nacional de passagem, e são muitos os camionistas que aqui param para almoçar”. Ao domingo, vêm pessoas de outros departamentos para provar o cozido à portuguesa, desvendou Elisabete Cardoso.

Mas, afinal, qual será o segredo do cozido à portuguesa? Marlene Oliveira explica que passa por não deixar cozer muito tempo as carnes, para que não fiquem duras nem se desmancharem.

Localizado no departamento 91, em Boissy-sous-Saint-Yon, o Pedra Bela e o cozido à portuguesa, aguardam pela sua visita. “Estamos aberta de segunda a sexta, sábado e domingo ao almoço”, disse Vítor Pereira.



SPAP

DEPUIS 1954

Industriel au service des professionnels
du bâtiment et travaux publics

Fabricant produits en béton

Blocs, Hourdis

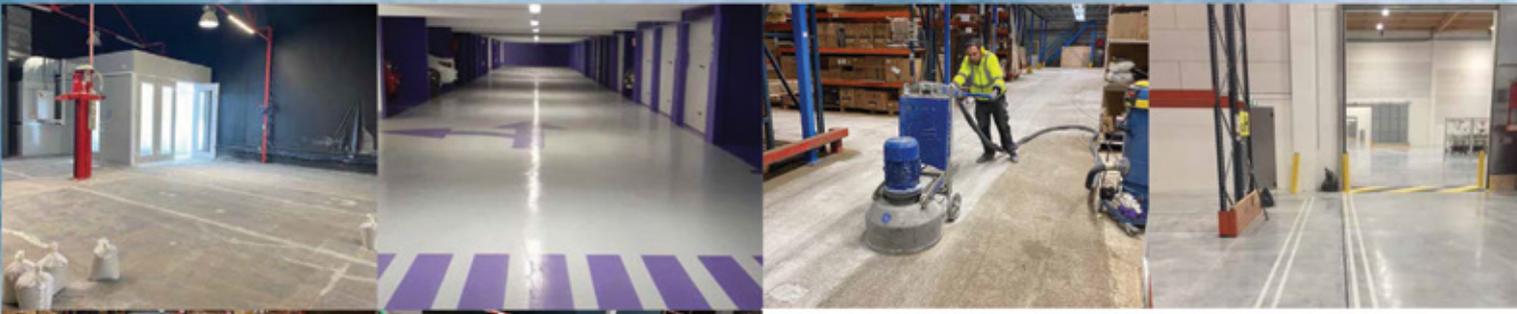
Poutrelles, poutres, prédalles

Bureau d' Études Intégré



51 Route de l'île st-julien,
94380 Bonneuil-sur-Marne, France

T : +33 1 43 77 06 06 | F : +33 1 43 77 89 51
spapbet@gmail.com | plateformespap@gmail.com



SLR

SERVICE LOGISTIQUE RÉSINE



Réparation & entretien des sols industriels



Une solution adaptée à vos besoins



Siège social : 21, rue de Fécamp — 75012 PARIS
Bureau : 53, rue Louis Ampère - ZI des chanoux
93330 Neuilly sur Marne
Tél. : 01 43 00 71 72 - Mobile : 06 19 18 34 67
E.mail : sylvio.mendes@mendes.fr / sylviomendes@hotmail.fr



A nossa boa e rica cozinha portuguesa



Crónica de Victor Ferreira

Cinco Séculos de Pesca à La Morue (Bacalhau) dos Franceses

"O que é seu ao seu dono" diz o ditado popular. Então se assim é, devemos prestar homenagem aos franceses pelos cinco séculos de pesca à la morue, (bacalhau) na Terra Nova e Islândia.



Um pouco de história

As primeiras campanhas na Terra Nova e Islândia dos Bascos, Bretões e Normandos em 1500, deram início à grande epopeia dos europeus na pesca do Bacalhau.

Em 1578, dos 350 barcos presentes na campanha da "Faina Maior", 150 eram franceses.

Se hoje vos falo da frota pesqueira da França em terras da Gronelândia, é unicamente para que possamos prestar-lhes a devida homenagem e agradecer o seu grande contributo na assistência médica à frota bacalhoeira portuguesa.

Para se compreender melhor o heroísmo dos nossos pescadores que participavam nas campanhas da Terra Nova é necessário saber que os meios por eles utilizados eram muito inferiores aos dos franceses, é preciso enaltecer os seus sacrifícios e salientar que foi graças eles que o bacalhau matou a "fome" à população, foi introduzido na alimentação nacional e contribui para melhorar a economia portuguesa.

É nosso dever de memória como portugueses, também testemunhar junto das novas gerações o que foi o sofrimento dos pescadores franceses, isto, apesar de estarem melhor equipados e de poderem ser assistidos no mar. Esta realidade humana, permite-nos de melhor avaliar o comportamento heróico, corajoso e destemido dos nossos pescadores durante as campanhas da Faina Maior na Terra Nova. Continuando a sobrevoar a longa epopeia dos pescadores franceses, existem poucos escritos da época derivado ao elevado grau de analfabetismo das tripulações dos chamados "Merutiers" (Bacalhoeiros), mas quase todos os testemunhos falam de uma vida muito mais perto da "escravidão" e da miséria que qualquer outra.

Em França, podia-se embarcar como "mousse" (ajudante) a partir

dos 8 anos de idade, em 1732 por falta de voluntários começaram a forçar os órfãos dos hospitais a partir em campanha...

Foi preciso esperar por 1874 para que uma nova "Lei" proibisse o embarque antes dos 12 anos de idade.



Se tivermos em conta que nesta época havia também bacalhoeiros portugueses na Terra Nova, que as condições climáticas eram idênticas para todos: águas frias (3 a 5 graus), ventos ciclónicos, tempestades e nevoeiro cerrado.

Podemos então por a questão;

Quais eram as diferenças importantes de meios entre as duas frotas?

Para isso, temos que consultar o Mapa da Região, para melhor compreender o tipo de pesca praticada pelos franceses que contrariamente a Portugal possuíam 800 kms de Costa de Norte a Oeste da Terra Nova a chamada (French Shore).

" La french Shore, representa o direito exclusivo de pesca na costa da Terra Nova depois do tratado de Utrecht em 1713 e o novo tratado de 1815 que permite aos franceses de conservar as instalações necessárias para a conservação do bacalhau na costa do Cabo Saint-Jean ou Cap Rayé. Direito para uso a mais de 100 navios franceses. Para sintetizar, esta autorização permitia aos navios de escolher o local para lançar a ancora (chamado Havre) e durante 5 anos nenhum outro barco podia aí fundear...

Os "Graves" instalações para a salga do bacalhau com pessoal vindo diretamente do país, permitia vender o pescado diretamente aos negociantes de vários países.

Os franceses não praticavam a seca do bacalhau, na região o peixe era vendido como Morue Verte (bacalhau fresco salgado), na metrópole francesa, existiram algumas regiões: La Rochelle, Saint Malo, Le Havre Paimpol, onde era praticada a seca do bacalhau, mas os franceses preferiram sempre o peixe fresco Cabillaud ou La Morue verte salée (bacalhau).

Assistência médica durante a campanha e na viagem de ida e volta durante 6 meses

Durante muitos anos, não houve qualquer tipo de assistência médica às frotas bacalhoieras da parte de qualquer dos países presentes nas campanhas.

A situação era tanto mais grave pelo facto de que a inspeção médica antes do embarque não era obrigatória, o que provocava situações de morte quando a doença se declarava durante a viagem ou na campanha.

Se juntarmos às doenças, os acidentes, os ferimentos a bordo, os naufrágios e a pirataria muito ativa na zona, podemos considerar

COPIADORA

LOCATION - VENTE - MAINTENANCE

Copieurs - Imprimantes - Multifonctions - Scanners - Fax
Intégrateur de solutions d'impression et de gestion documentaire
Solutions d'Archivage - Consommables



**Une équipe professionnelle à l'écoute de vos besoins et qui vous accompagne
dans la nouvelle ère «zéro papier»**

Copiadora, l'expert bureautique à votre image



KONICA MINOLTA

que os pescadores que escaparam a toda esta vida de miséria são verdadeiros heróis aquém devemos de testemunhar a nossa gratidão... “Só em 1896, 400 anos depois do início das campanhas da pesca do bacalhau, é que a França construiu o primeiro barco de assistência técnica e médica”

Le Saint Pierre, utilizado pelos franceses para assistir a sua frota pesqueira, mas não só, os franceses aceitaram de prestar assistência à frota portuguesa.



O Gil Eanes, barco raptado aos alemães

O primeiro navio português de assistência médica, só aparece em 1927 quando o Governo decidiu apoderar-se de um barco alemão fundeado no porto de Lisboa e o transformou em navio de assistência técnica e médica a que deu o nome de Gil Eanes.

Este navio, esteve ao serviço até 1955, data em que foi substituído por um novo navio hospital construído em Viana do Castelo que guardou o mesmo nome.

1228 pensos, 1600 injeções e 500 dentes arrancados

Para termos uma ideia da necessidade de uma assistência médica nas campanhas da Faina Maior, durante a campanha de 1964 foram feitos no navio hospital francês 1228 pensos, dadas 1600 injeções, foram arrancados 500 dentes e fizeram-se algumas amputações de dedos das mãos.

Também é preciso ter em conta que algumas doenças tinham que ser tratadas em “Terra” nos hospitais da região o que necessitava que se esperasse alguns meses, pela passagem de um navio nas proximidades para embarcar o doente.

Equipas e equipamento dos “Merutirers”

É também na composição das equipas e nos meios postos à sua disposição que as diferenças são importantes:

Os Armadores franceses contratavam dois oficiais para cada barco: um comandava a rota e os marinheiros, o outro os pescadores e as pescas.

As “Dóris” barca de fundo chato utilizada à volta do bacalhoeiro em distâncias de 5 a 10 kms tinham uma equipa composta de dois pescadores, enquanto nas portuguesas havia um só homem.

Imaginemos o sofrimento, o perigo de remar com a Dóris cheia de peixe até chegar ao barco fundeado, sobretudo quando havia nevoeiro ou o mar estava agitado...

Não era raro que: a Dóris com o peso do peixe, “metia água” então, os peixes eram enviados ao Mar ou o drama acontecia, o barco afundava-se.

Existem também testemunhos que falam do nevoeiro cerrado,



durante o qual os pescadores podiam-se perder na imensidão do oceano... Certo os meios dos franceses eram melhores, mas o sofrimento era idêntico ao dos portugueses, concretamente podemos dizer que a epopeia da pesca do bacalhau custou muito caro às populações europeias que nela participaram com: “a perda de muitos dos seus filhos”.

Sabia que ?

- A palavra bacalhau vem do latim “ baccalaureu”
- O bacalhau não é uma espécie de peixe, mas sim o resultado da salga e seca do peixe, este pode pertencer a quatro espécies: Gadunha Morhua, (mais comum) Saithe, Ling ou Zarbo.
- A cidade d Aalesund (Noruega) vive exclusivamente da pesca do bacalhau.
- 100 gr de bacalhau contém 38 gr de proteína, 1 gr de lípidos, 60 mg de cálcio, 1,6 mg de ferro e 40 gr de água, para além de vitaminas do complexo B
- além do alimento o bacalhau fornece o famoso óleo de fígado que antigamente era dado às crianças para ajudar a prevenir o raquitismo.
- O bacalhau, vive em cardumes muito numerosos, por vezes formados por milhares de indivíduos, sendo um peixe de crescimento rápido e vida longa, pode viver mais de 20 anos e pesar entre 30 e 90kg.

No entanto devido à pesca intensiva, poucos peixes atingem a o desenvolvimento máximo.

- O bacalhau é um espécie extremamente fértil, uma fêmea de bom porte pode produzir nove milhões de óvulos, já se calculou que, se, nenhum acidente impedisse a incubação dos ovos e se cada ovo atingisse a maturidade, só eram necessários três anos para encher o mar. Deste modo seria possível atravessar o atlântico a pé, caminhando sobre o dorso dos bacalhaus.



quem sabe...
...sabe!

“Para nós
o grelhador GRESILVA
é o Ferrari da Restauração”

Chef Ângela
e a ajudante **Patrícia Candeias**
Restaurante O Tarro
A das Lebres

GRESILVA
Inovação em
Grelhadores

www.gresilva.pt

Lisboa - 219 628 120 | Porto - 229 829 947/8

[f gresilvagrills](https://www.facebook.com/gresilvagrills) [g gresilva_grills](https://www.instagram.com/gresilva_grills)



ALPHA T.P.

TRAVAUX PUBLICS
ECLAIRAGE PUBLIC

9/11 rue du Coq Galois
77170 BRIE COMTE ROBERT

Tél.: 01 64 05 29 66

Télécopie: 01 64 05 82 01

f.dacunha@alphatp.com

alpha.tp@alphatp.com

“O Sol nas Caçarolas”

Esta receita que hoje vos apresento, tem um significado muito particular para mim, é uma criação inspirada da que a minha sobrinha Catarina Cavaco de Alhandra prepara para os seus amigos, familiares ou convivas.

Introdução:

Confitar é uma técnica ancestral para confecionar os alimentos que consiste a cozer lentamente num elemento gorduroso ou doce: carnes, peixes, frutas ou legumes, permitindo a infusão completa de todos os componentes da receita, transmitindo-lhes os múltiplos aromas, uma textura perfumada e saborosa.

O bacalhau confitado (cozido em azeite) a 90 graus durante uma hora, é muito pouco proposto nos cardápios dos restaurantes, certamente devido ao seu custo e ao tempo de preparação, mas é uma das raras receitas que respeita perfeitamente as regras para se cozer o bacalhau, ou seja não o brutaliza com a fervura que geralmente faz dissipar grande parte dos aromas naturais concentrados nos filamentos do peixe.



Lombos de Bacalhau Confitado à Catarina Cavaco

[receita para 4 pessoas]

800 g de lombo de bacalhau (alto) demolido, 1 litro de azeite virgem 1,5 de acidez, 2 dentes de alho 1 kg de espinafres frescos, 1 alho-porro, 16 batatas pequenas, 2 cenouras, 1 ramo de salsa, sal e pimenta

Preparação:

Descasque as cenouras e o alho porro, corte em bocados de 5 centímetros,

Coloque-os numa caçarola, ponha os lombos por cima das cenouras e do alho porro, cubra de azeite e junte um dente de alho. Tape a caçarola e lève ao lume brando sem deixar ferver o azeite (85 a 90)graus durante mínimo 40 minutos...

Saltear os espinafres num pouco de azeite e alho picado.

Ponham fio de azeite num tabuleiro, junte as batatas com pele e tempere de sal e pimenta, leve ao forno para as assar.

Verifique se o bacalhau está cozido espetando um palito, se não houver resistência ou se os lombos começarem a lascar está na hora de servir...

Pode acompanhar moderadamente com:

Vinho Tinto CHICHARO da Adega do Alveirão- Ribatejo que pode encontrar no supermercado Saveurs du Portugal em Achères

Bom apetite

Até à próxima.

Victor Ferreira

publicidade
institucional

publicidade

institucional

BLUETOOTH

**Importers - Exporters of Mobile Phones,
accessories and open market distributors
Europe**

**Smart Phones, Tablets, Game consoles,
Audio accessories from all relevant manufacturers**

Best pricing and availability

Perfect logistics performance

Cordiality, reliability and professionalism

More than 20 years of EMEA market expertise

FRANCE

Bluetooth EURL: N° 6, avenue de la Resistance, 94430 - Chennevieres-sur-Marne - France
Tel: +33 145 93 44 43 Fax: +33 145 93 45 09 Email: contact@bluetoothlda.com

PORTUGAL

Bluetooth Lda: Rua Ville de Langon, n°. 60, 1°. Dt. Frt. 4410-234 Canelas · Portugal
Email : info@bluetoothlda.com

REG OFFICE: Rua dos Penedos - Varzea, 4540-730 Arouca · Portugal
Tel : +351 227 126 331 Fax : +351 227 141 145

BESOIN DE RENFORT?

NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS

NEXT MISSION *intérim*

NOUS AVONS DES MILLIERS
DE PROFILS A VOUS PROPOSER

INTERIM
CDD
CDI



- BTP
- Transport
- Logistique
- Génie climatique

Appelez dès maintenant



01 84 75 00 00



contact@nextmission.fr

Obtenez un bilan personnalisé de vos besoins en personnel temporaire ou permanent.

Nous vous proposerons ensuite les profils les plus adaptés en fonction de vos attentes.

NEXT MISSION *intérim*

NEXT MISSION INTERIM - 65 AVENUE DE VALENTON

94450 LIMEIL-BREVANNES

01 84 75 00 00 - CONTACT@NEXTMISSION.FR

M.R.T.I.

Votre solution transports

ZI de la Poudrette
93220 Les Pavillons-Sous-Bois
01 41 55 17 00

RAIL

ROUTE

MARITIME



Agence de Valenton
Tél. 01 41 94 12 06
Fax 01 43 99 51 78

Agence de Porto
Tél. (351) 22 71 515 50
Fax (351) 22 71 515 59

Agence de Lyon
Tél. 04 37 25 16 30
Fax 04 37 25 16 31



mrti.fr



Sarafauto
in motion

MUCH MORE THAN A RENTAL

MUITO MAIS QUE UM ALUGUER

Car Rental in Portugal

Aluguer de Viaturas em Portugal

**Pick-Up and Drop-Off
(Lisbon and Oporto
Airports)**

*Entregas e Devoluções nos
Aeroportos*

Best Service Guaranteed

O Melhor Serviço Garantido

Meet and Greet

Assistência nos Aeroportos

www.sarafauto.pt

FRANCELINA ANTÓNIO
Representante/Representative

fantonio@sarafauto.pt
US/Canada 1-800-480-4517
Portugal (+351) 966 122 029



AGÊNCIA FUNERÁRIA FERNANDO ALVES



Nós temos sido escolhidos por famílias que têm morado cá durante gerações, pessoas como você que têm vindo a conhecer e a confiar em nós ao longo dos últimos 40 anos.

As nossas raízes continuam aqui na comunidade e nós continuaremos a ser ...

« a nossa família a tomar conta da sua ».

✦ **Especialistas em Transladações de defuntos para PORTUGAL e para todo o mundo.**

✦ Funerais em Paris, arredores e província .

✦ Tratamento da documentação.

✦ Atendimento 24h/24h

Entreprise Funéraire Générale
18, rue Belgrand – 75020 Paris
Contacto: Elodie Andrade Alves

Tél: 01.46.36.39.31
06.07.78.72.78
06.81.07.95.52
alves7@wanadoo.fr
www.alvesefg.com





Votre partenaire
propreté

Véritable acteur de
référence dans le
secteur du nettoyage et
services associés

Nous recrutons

NOS FILIALES :

GROUPE SAINES NETTOYAGE

www.saines-nettoyage.fr

GROUPE ARMOR NET OUEST

www.armor-net-ouest.fr

AMP – 2M NETTOYAGE

www.2m-nettoyage.fr

SAINES EUROCLEAN

www.saines-euro-clean.fr

AMP – HYES

NANT'NET

www.nantnet.com

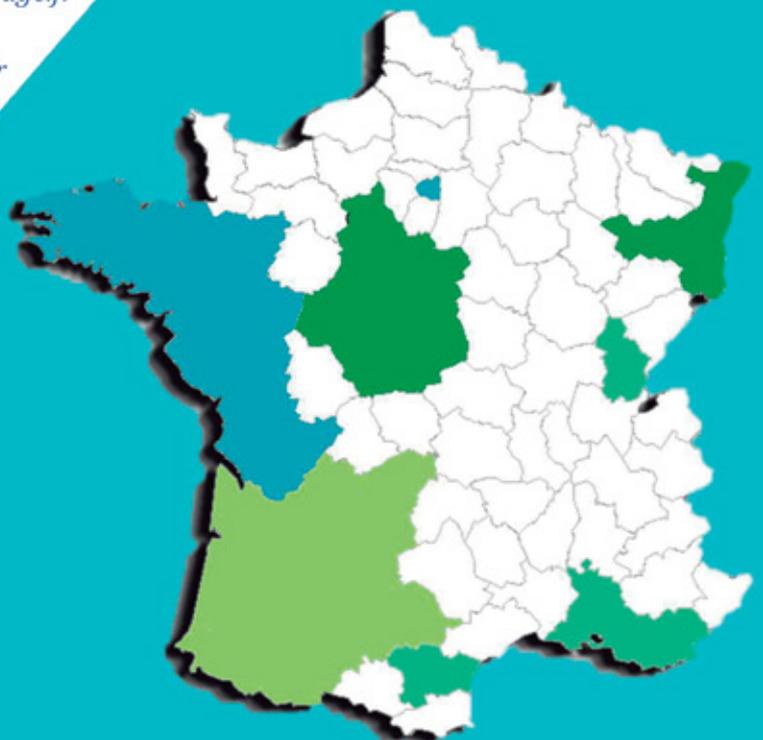
SERENET

www.serenet.fr

LNY 85

SIAL

www.sial-france.fr



SIEGE SOCIAL :

32 BOULEVARD MARECHAL JUIN – 44 100 NANTES

02 40 58 60 00 – contact@costa-expansion.fr

SÓ VILLAS

Agence 91 : 89, route de Corbeil, 91390 MORSANG-sur-ORGE



CONCEPTION ET RÉALISATION

Tél.: 01 69 51 17 21
Fax: 01 69 51 17 54



O SEU CONCESSIONÁRIO DAF

COMÉRCIO DE VIATURAS NOVAS E USADAS
PEÇAS MULTIMARCA
OFICINA



LEIRIA | MAIA | BRAGA
ALENQUER - CONC. AUTORIZADO GSVI

www.gsvi.pt | 300 072 950

STIL IMMOBILIER

GOLFE DE SAINT-TROPEZ



STIL IMMOBILIER, L'AGENCE HAUT DE GAMME POUR DES BIENS DE PRESTIGE Spécialiste en transaction et location d'immobilier de Luxe sur Sainte-Maxime et ses environs, Les Issambres, Saint-Tropez, Plan de la Tour, Gassin et Grimaud. STIL immobilier propose une large sélection de biens de prestige, à la vente ou à la location. Dotée d'un professionnalisme et d'un relationnel particulièrement soigné, l'agence STIL accompagne pas à pas ses clients dans la réalisation de leurs projets. Quotidiennement mis à jour, le site web propose une large sélection de biens à vendre ou à louer, classés selon différents critères d'achat.

STIL REAL ESTATE, THE TOP-OF-THE-RANGE AGENCY FOR PRESTIGE PROPERTIES A specialist in luxury property sales and rentals in the Sainte-Maxime area, Les Issambres, Saint Tropez, Plan de la Tour, Gassin and Grimaud, Stil real estate offers a wide selection of prestige properties, for sale or to rent. The Stil agency has a highly professional team that prioritises customer relations by supporting them every step of the way in carrying out their plans. The website is updated daily and offers a wide selection of properties for sale or to rent, classified according to different purchase criteria.

WWW.STILIMMOBILIER.COM

SERIP-GROUPE
PRES - holding

SERIP / PROMOTION IMMOBILIÈRE
2, avenue de la Liberté, 83120 Sainte-Maxime
Tél +33(0)4 94 43 89 15

STIL
immobilier

STIL IMMOBILIER
14, rue Pierre Curie, 83120 Sainte-Maxime
Tél +33(0)4 94 97 56 18 / +33(0)6 73 01 17 16

CLAYE-SOUILLY

Seine-et-Marne (77)

Résidence Cloiff

Proche de la nature

Au cœur des espaces verts, entre champs et forêt, Claye-Souilly profite de la quiétude d'un environnement préservé. Deux parcs sont à la disposition des Clayois, le parc « Buffon » et le parc « Papillon de la Prée ». Quant aux berges du canal de l'Ourcq, très fréquentées, elles sont devenues le rendez-vous quotidien privilégié des promeneurs. La commune consacre d'ailleurs chaque année une part importante de son budget à son embellissement et à l'entretien de ses espaces paysagers.



Une résidence en cœur de ville



- 30 km de Paris
- 17 km de Meaux
- 15 km de Roissy-Charles-de-Gaulle
- 11 km de Chelles

Claye-Souilly bénéficie d'un riche réseau de transports en commun :

- Bus Transdev lignes 8, 9, 12, 15, 18, 19, 20, E
- Transilien ligne K : gare Mitry-Claye
- RER B : gare Mitry-Claye

inova PROMOTION

Renseignements et vente :

01 79 95 12 92

Preencha as casas vazias com as palavras listadas

2 letras da palavras

- Aí
- Ao
- Cá
- Eh
- Em
- Ie
- Já
- Lá
- Lê
- Má
- Só

3 letras da palavras

- Até
- Das
- Del
- Ido
- Irá
- Ler
- Mal
- Rói
- Rol
- Uso
- Uva

4 letras da palavras

- Boba
- Cais
- Elan
- Gaze
- Gebu
- Leio
- Napa
- Taça

5 letras da palavras

- Calmo
- Dizei
- Ecoar
- Envio
- Havia
- Otite
- Reúne

6 letras da palavras

- Aborto
- Inalar

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									
6																									
7																									
8																									
9																									
0																									
1																									
2																									
3																									
4																									
5																									

7 letras da palavras

- Brandal
- Injetar
- Reporei
- Tetravó
- Umbamba

8 letras da palavras

- Envelope
- Epiótico
- Univocar
- Valeirão

9 letras da palavras

- Andorrano
- Mumbavear
- Zafimeiro

10 letras da palavras

- Epifitismo
- Necessitar
- Presentear
- Significou

11 letras da palavras

- Caldeireiro
- Entrevistar

12 letras da palavras

- Borboletismo
- Burocratismo
- Condescender
- Umedecimento

13 letras da palavras

- Multiformismo
- Viscosimetria

14 letras da palavras

- Extraterrestre
- Tuberculizável

16 letras da palavra

- Infrutiferamente

17 letras da palavra

- Departamentalizar

18 letras da palavra

- Neurasteênicamente

19 letras da palavra

- Eletroencefalógrafo

20 letras da palavras

- Congratulatoriamente
- Contra-revolucionista



La pierre naturelle, parfaite alliance entre design et innovation

Expert en matières minérales, Real Marbre collabore avec les plus grands designers, architectes, décorateurs d'intérieurs et participe à la réalisation de projets d'exception sur le marché de haut de gamme.



MINERAL SYSTEM

6 rue Saint Florentin – 75001 Paris
www.realmarbre.com



STONEDARK
REAL MARBRE GROUP

HÔTEL de CRILLON
A BOUTIQUE HOTEL

THE PENINSULA
HOTELS



MAUBOUSSIN



GUERLAIN

Dior

HUBLOT

Carneiro

Este mês vai-se concentrar na sua carreira e habilidades sociais. É uma pessoa agressiva e independente. Mas, terá que aprender a colaborar com outras pessoas para crescer.

O crescimento espiritual é muito importante para o signo de Áries neste mês. As coisas vão funcionar muito bem para você. Portanto, deve ser capaz de reconhecer que existe um Ser Supremo fazendo as coisas acontecerem.

Este mês seu desenvolvimento profissional melhorará com a ajuda de seus familiares e colegas no trabalho. Você poderá receber uma promoção que trará grandes benefícios financeiros.

Para quem está solteiro tudo indica que poderá encontrar o amor em viagens ou em reuniões sociais. A nível de saúde, vai ficar tudo bem este mês.

Touro

O desenvolvimento profissional e as realizações externas serão as principais prioridades da sua vida em Novembro. Os assuntos familiares e emocionais terão que esperar. As habilidades sociais são essenciais para permitir que você se comunique e se relacione melhor com as pessoas.

Suas perspectivas profissionais neste mês serão muito positivas. Será associado a pessoas talentosas que o ajudarão a atingir suas metas definidas. À medida que o mês avança, sua capacidade financeira se desenvolverá gradualmente a um ponto em que você se orgulhará dos esforços que realizou.

Amor e romance serão a base dos seus relacionamentos este mês. As previsões de novembro mostram que suas habilidades sociais irão melhorar e isso permitirá que você obtenha um parceiro ou cônjuge adequado.

Gêmeos

O signo solar de Gêmeos deve se ajustar às pessoas e situações. Esse envolvimento com as pessoas aumentará suas habilidades sociais.

O sucesso só aparecerá no seu caminho com a ajuda de pessoas importantes na sua vida. Pensar em fazer qualquer coisa sozinho este mês não ajudará seu caso.

A nível profissional, embora este período se apresente com alguns obstáculos, o nativo de Gêmeos vai conseguir dar a volta por cima. No entanto aconselha-se alguma prudência na hora de decidir qual o

melhor caminho para seguir. Esta fase embora difícil vai ajudar a que compreenda o valor de certas coisas, principalmente do dinheiro. No meio do mês irá finalmente voltar a sorrir, pois uma proposta com a qual já não contava irá surgir novamente, o que o fará respirar com alívio.

Este mês haverá inúmeras oportunidades de relacionamento amoroso. Você poderá ficar confuso quanto à escolha adequada de um parceiro ou cônjuge, mas, no final, tudo dará certo.

Sua saúde será normal até o 23º dia deste mês, onde você vai começar a experimentar algumas dificuldades.

Caranguejo

Assuntos de família e problemas emocionais serão o seu foco este mês. Durante a maior parte do ano, você tem lidado com desenvolvimentos de carreira e realizações externas. Mas agora você vai se concentrar em sua vida emocional e nos problemas familiares que o cercam. Suas habilidades sociais podem ser altamente realizadas com a ajuda das pessoas ao seu redor.

A nível profissional, vai sentir que está no bom caminho, o que vai fazer com não tenha receio de apostar em novos desafios.

A segurança emocional será uma conquista, pois você gastará mais tempo com a pessoa amada. Diversão e criatividade serão a base para seus relacionamentos este mês. Sua saúde será excelente. Seu sistema imunológico será ótimo, pois está a fazer uma dieta equilibrada e se concentrando mais em manter a forma.

Leão

A carreira terá que esperar até outra hora. O bem-estar de outras pessoas é tão importante para si que desejará ajudar os menos afortunados quase o tempo todo.

Profissionalmente, durante esta fase vai fazer de tudo para cumprir os objetivos com que ambicionou, mas também para destacar-se dos seus colegas de trabalho, o que realmente não será complicado. Poderá ainda contar com uma subida de salário, um novo cargo ou até com ganhos inesperados. Sua vida amorosa será incrível este mês, uma vez que o planeta Vênus está alinhado a seu favor. A maior parte do seu tempo será gasta em atividades ao ar livre. Diversão e entretenimento estarão na ordem do dia. Este mês os solteiros atrairão facilmente amantes devido ao seu charme. É aconselhável que descanse e coma bem para aumentar seus níveis de energia e melhorar seu sistema imunológico.

moveis-carla.com



desde 1974



Paris
Brie - Comte - Robert
Rue Gustave Eiffel, 2/4
Tel/Fax: 01 64 88 92 20



Diarque - 2500m²
Av. 1^o de Maio, 11920
Diarque - Vieux de Crèteil
Tel: 01 20 31 31 95



Vila Mela - 1200m²
Estrada Nacional nº13
Vila Mela - Vila Rica
Tel: 011 212 0810



Barcelona - 1500m²
Estrada Nacional nº103
Pineda de Mar - Barcelona
Tel: 011 212 0810

**Fabricamos cozinhas
a sua medida.**

Luxemburgo
França
Suíça

Transporte
e montagem **Grátis**



6ª edição

Miss Portuguesa 2022

França

26 · NOVEMBRO · 2022

SALA LES PYRAMIDES

LE PORT MARLY

ABERTURA DE PORTAS ÀS 19H30

INÍCIO 20H00



artista convidado

Rui Bandeira



RESERVA O QUANTO ANTES

LUGARES LIMITADOS

MESA DE 10 PESSOAS · 1500 € TTC

TEL.: 06 11 85 36 77



Virgem

Será capaz de se levantar e enfrentar quaisquer desafios que surgirem. É um mês para crescer em todos os aspectos da sua vida. Não deve desistir de nada antes de tentar até conseguir.

Chegou a hora de mostrar o que é capaz, no entanto deve evitar agir por impulso ou até de passar a imagem que é melhor do que os outros. Terá várias oportunidades para mostrar o que vale, assim como para partilhar novos projetos que poderão merecer o apoio de algumas pessoas. Agarre todas as oportunidades, pois elas estarão bem perto de si. Ame a vida este mês, já que Saturno está na Casa do Casamento, os relacionamentos serão felizes. Este mês trará discussões sobre a gravidez. Os relacionamentos existentes também florescerão sem obstáculos neste mês. Este mês, seus filhos parecem ser frágeis. Portanto, você precisa garantir que eles recebam atenção médica adequada.

Balança

As questões familiares serão mais importantes para si este mês do que o desenvolvimento de uma carreira. A segurança externa também não estará em foco em Novembro. Terá o poder e a capacidade de fazer as coisas com rapidez e eficiência. O avanço dos planetas ajuda-o/a a conseguir isso. Será mais agressivo do que costuma ser para fazer as coisas. Profissionalmente, vai estar mais observador, procurando entender o que se passa no seu local de trabalho. Novas responsabilidades poderão surgir o que vai deixar você mais nervoso. Paixão e romance reinarão em seu relacionamento com seu cônjuge ou parceiro este mês. Sua vida amorosa avançará sem problemas. Cada um de vocês no relacionamento se sentirá prazer em fazer o outro sorrir e ser feliz de uma maneira ou de outra. Sua saúde estará boa este mês. Você não encontrará nenhum problema a menos que decida ser descuidado com sua saúde.

Escorpião

Os interesses da família e o bem-estar emocional serão o seu foco este mês. Escorpião é agressivo e independente. Durante esta fase vai querer envolver-se em novos projetos que irão levar à sua realização profissional. O trabalho de grupo poderá ser um bom meio para mostrar o seu potencial, no entanto é importante também que ouça as ideias dos seus colegas assim como as críticas. Os solteiros terão parceiros românticos nos locais de trabalho ou em reuniões de negócios. Seu parceiro ou cônjuge estará envolvido em sua vida financeira de uma maneira ou de outra. A parceria e o amor que você compartilha com seu parceiro o farão feliz e realizado. Não terá problemas relacionados à saúde apenas se cuidar bem de si mesmo.

Sagitário

A maior parte do seu foco neste mês será a família, a carreira e as aparências externas. Você se preocupa com a forma como as pessoas o vêem. Trará sucesso para si em relação às opções de carreira. Se sair bem em seus estudos e viajar para lazer será a ordem do dia. Durante este mês o seu desempenho será notório, o que vai fazer com que os seus superiores sintam necessidade de avaliar o seu trabalho. Esta é uma excelente hora para aproveitar todas as oportunidades que são oferecidas. É provável que durante este mês tenha uma resposta em relação a algo que tanto ambicionava. Há uma grande chance de os casais engravidarem este mês. Este mês está cheio de amor e romance que reunirá você e a pessoa amada mais do que nunca. Este mês sua saúde será excelente. No entanto, você precisará evitar qualquer stress para manter sua saúde emocional.

Capricórnio

Estará mais focado na sua carreira e sucesso externo. Há uma grande chance de que assuma mais responsabilidades no local de trabalho do que nunca. Suas habilidades sociais terão que melhorar à medida que o mês avança, já que alguns de seus objetivos não podem ser alcançados independentemente.

Crescerá espiritualmente este mês, já que deseja descobrir mais sobre si mesmo. Profissionalmente, terá de se esforçar para conseguir dar resposta a tudo o que é pedido. O trabalho tem tendência para aumentar, o que vai fazer com que tenha de estar mais atento do que o habitual, no entanto poderá sempre contar com a ajuda de alguns colegas de trabalho. Evite mostrar o seu lado orgulhoso nesta fase pois este não será de fato o seu aliado, apenas poderá prejudicá-los final do mês o seu talento será reconhecido, finalmente irá perceber que todo o esforço valeu a pena. Sua saúde será excelente durante todo o mês. Aprenderá a ficar longe do stress, e isso vai melhorar sua saúde psicológica e emocional.

Aquário

Este mês o seu foco será muito no seu desenvolvimento profissional. Os assuntos da família terão que esperar em segundo plano à medida que você se estabelecer na carreira.

Profissionalmente, vai sentir que chegou a hora de analisar tudo o que fez até agora. Embora possam surgir novos desafios é importante que mantenha os pés no chão, lembre-se que o dinheiro não é tudo, evite fazer investimentos que demonstrem algum risco. Analise muito bem os prós e contras e não tenha receio de pôr de lado o que já não lhe diz nada, pois no futuro verá que foi a melhor opção. Este mês, estará trabalhando em sua natureza social, conforme previsto pelas previsões. Poderá fazer novos amigos que desempenharão um papel importante no seu desenvolvimento profissional e pessoal. A sua vida amorosa neste mês estará em baixa até o próximo mês. Ao nível de saúde, desfrutará de excelente saúde durante todo este mês sem complicações. Aconselha-se que faça exercício físico de modo a gastar as más energias.

Peixes

Este mês estará mais focado em seu futuro do que qualquer outra coisa. Seu futuro será determinado principalmente pela sua carreira e ambições externas. A família também está em cena, pois estará trabalhando duro, a fim de proporcionar uma vida melhor à sua família. O círculo social que você tem há muito tempo o ajudará a alcançar seus sonhos. Sonhos são apenas sonhos, até serem convertidos em realidade através de ações significativas. A personalidade de Peixes é determinada, otimista, encantadora e trabalhadora, e essas qualidades atraem pessoas para você diariamente.

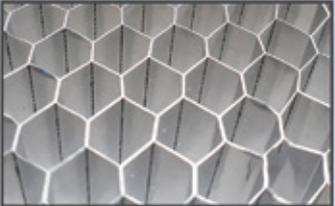
Profissionalmente, vai necessitar de alguma força para sair do estado de estagnação em que se encontra. Terá tendência para achar, que não consegue fazer um trabalho tão bom como o dos seus colegas, o que vai criar em si uma situação de desconforto. No entanto será confrontado com um desafio que o vai ajudar a perceber o valor que tem e o que realmente é capaz. Algumas despesas inesperadas podem surgir, no entanto conseguirá resolvê-las da melhor forma possível.

Não apreciará o relacionamento entre você e seu cônjuge ou parceiro. Todo o tempo você terá discussões sobre o que deseja e o que ele ou ela deseja. No entanto, no final do mês, as coisas começarão a ficar mais brilhantes. Cada um de vocês reconhecerá seus erros. Descanse bastante e durma adequadamente. O seu corpo irá quebrar se não for bem cuidado. Evite todas as coisas que irão prejudicar seu corpo e procure viver uma vida saudável.

Inovação no Corte de Materiais Compósitos



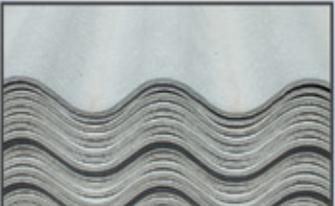
Plásticos



Favo em Alumínio



Alumínio



Cimentos Fibrosos



Compacto Fenólico (HPL)



Derivados de Madeira





ALFYMA

À VOTRE SERVICE DEPUIS 1974

Sede social

ZAC du Prieuré

17 avenue Christian Doppler | 77700 Bailly-Romainvilliers - France

Tél. : 01 60 04 21 28 - Fax : 01 60 04 14 25 - E-mail : contact.bailly@alfyma.fr

Agence Amiens-Croixrault
Somme - tél. +33 (0) 3 2 89 19 01

Agence Alençon - Argentan
Orne - tél. +33 (0) 2 33 67 80 60

Agence Bordeaux - Coutras
Gironde - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Chartres - Le Coudray
Eure-et-Loire - tél. +33 (0) 2 37 26 50 13

Agence Cholet - La Tassoualle
Maine-et-Loire - tél. +33 (0) 2 41 56 45 47

Agence Compiègne - Verberie
Oise - tél. +33 (0) 3 44 40 99 56

Agence Concarneau - Rédéné
Finistère - tél. +33 (0) 2 98 96 39 39

Agence Dijon - Orville
Côte d'or - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Epinal - Chavelot
Vosges - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Lyon
Rhône - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Mantes-la-Jolie
Yvelines - tél. +33 (0) 1 30 94 35 62

Agence Marne-la-Vallée - Val d'Europe
Seine-et-Marne - tél. +33 (0) 1 60 04 21 28

Agence Nantes - Vigneux de Bretagne
Loire-Atlantique - tél. +33 (0) 2 40 92 16 00

Agence Nice
Alpes-Maritimes - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Nîmes - Saint-Ambroix
Gard - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Orléans - Marcilly-en-Villette
Loiret - tél. +33 (0) 2 38 56 02 46

Agence Rennes - Doumloup
Ille-et-Vilaine - tél. +33 (0) 2 99 37 58 50

Agence Sens - Saint-Clément
Yonne - tél. +33 (0) 3 86 83 33 09

Agence Toulouse - Saint-Gaudens
Haute-Garonne - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Versailles - Plaisir
Yvelines - tél. +33 (0) 1 30 54 23 61

Agence Lisbonne
Portugal - tél. +33 (0) 1 60 04 21 28

Agence Tunis
Tunisie - tél. +33 (0) 1 60 04 21 28

→ www.alfyma.fr

INSTALLATION ET REMPLACEMENT
DE BANDES TRANSPORTEUSES
SPÉCIALISTE DES SYSTÈMES
DE CONVOYAGE
SERVICE 24h/24

La garantie
de votre productivité