

## *Fashion Clinic*

As paredes caiadas de branco podem parecer um paralelismo com o nome da loja, mas mais do que sugerir uma clínica de Moda, a Fashion Clinic usa a luminosidade para evidenciar as marcas que alberga, como Prada, Missoni ou Marni. Essa é a ideia do renovado espaço em Lisboa, onde acessórios, colecções e linha de banho coexistem num ambiente de contornos suaves. Concebida por Manuela Roxo, esta concept store actualiza-se para a Primavera. Avenida da Liberdade, 180, Tivoli Fórum, Loja 5, Lisboa.



<b>Data:</b> Julho <b>Periodicidade:</b> Mensal <b>Tipo:</b> Revista Feminina	<b>Vogue</b>	<b>Circulação:</b> 200.000
	<b>Relax</b>	<b>Tamanho:</b> 1/12 <b>Página:</b> 154

van tag / comunicação

**LIFESTYLE**

# Tentações de chocolate



**É** uma das mais clássicas tentações e uma inesgotável fonte de inspiração, aparecendo associado às mais inesperadas formas. É o caso do novo telemóvel da LG. Tão cobiçado como o próprio doce, este *Chocolate* ameaça tornar-se um dos *must have* da estação. Vencedor de dois prémios de *design*, distingue-se pelo *look* minimalista, pela multiplicidade de funções e pela fácil utilização. Com câmaras fotográfica, de vídeo e MP3, o *Chocolate* é também o primeiro telemóvel com *touch pad*. Mais do que um simples telemóvel, trata-se de um objecto de *design* com apenas 15 mm de espessura... Perfeito para encaixar nas carteiras mais pequenas ou nos *jeans* mais justos!

Da tecnologia para a decoração. *Chocolate*, a nova e apetecível linha de *tableware* da **Vista Alegre** recupera antigas técnicas de trabalhar a porcelana: toques indispensáveis num serviço delicioso! Nesta rota de doçuras, viajamos até às **Termas de Monchique**, onde está disponível o programa *Delícias do Chocolate e do Café* (€ 250 por pessoa, em quarto duplo). Mais informações: Tel. 282 910 910. E para uma vida ainda mais recheada destes prazeres, o melhor é juntar-se ao clube! No **Cacau Clube de Portugal**, para além das palestras, promovem-se *workshops* e viagens a destinos com sabor a chocolate. Mais informações: Tel. 214 534 648.

## As escolhas de José Avillez

Licenciou-se em Comunicação Empresarial, estudou com o mestre Alain Ducasse, arrecadou o prémio Restaurante Revelação 2004 (na altura, comandava o 100 Maneiras), foi distinguido com o galardão Chef do Futuro, atribuído pela Academia Internacional de Gastronomia, em 2005, lecciona cursos de culinária, faz consultoria gastronómica e agora lançou um livro. O currículo, mesmo abreviado, impressiona. Sobretudo porque José Avillez tem inquestionavelmente muito talento, mas apenas 26 anos.

**Quais são os ingredientes indispensáveis numa cozinha?**  
Legumes e frutos da estação, um bom peixe, uma boa peça de carne, um bom azeite, sal e pimenta de boa qualidade.

**E quais são os que estão, neste momento, no seu frigorífico?**  
Ovos, queijo fresco, espargos verdes, ervilhas, dois salmónetes, morangos e nêsperas do meu jardim.

**O melhor sítio para fazer compras?**  
Mercado Cobal no Rio de Janeiro.

**Os seus restaurantes de eleição?**  
A Galeria e Bristol, em Paris, Chez Dominique, em Helsínquia.

**Uma viagem com sabor. Qual seria o destino?**  
País Basco.

**Quando regressa de viagem, que compras traz na mala?**  
Livros de cozinha e uma curiosidade gastronómica local.

**O prato perfeito para este Verão?**  
Gaspacho com melancia.

**A melhor erva aromática?**  
Tomilho-limão.

**Um desafio: escrever uma receita em poucas linhas?**  
Ingredientes: vieiras, caviar, sumo de limão, azeite, sal e pimenta. Emulsionar o sumo de limão, temperado com sal e pimenta, com o azeite. Com a ajuda de uma faca pequena e bem afiada, cortar as vieiras em fatias de 0,2 cm aproximadamente. Antes de servir, juntar o caviar à vinagreta de limão, regar as vieiras e polvilhar com flor de sal.

**Há sabores que estão na moda?**  
Sim, os orientais e os naturais.

**E quais são os intemporais?**  
Os de uma cozinha tradicional.

**O sabor que nunca esquece...**  
O sabor a mar de um peixe bem fresco.

José Avillez, *Um Chef em sua Casa*, editado pela Esfera dos Livros, é o primeiro livro do autor.



**RELAX!**

Em tempo de férias, o segredo é transformar todos os momentos em ocasiões especiais. Para isso, nada melhor do que rodear-se das "ferramentas" perfeitas. **Blossom**, compilado e "mixado" por Xana Guerra, **Hollywood Chill Out** ou **Tango Chill Sessions Vol.2** reinventam éxitos da *pop* ou clássicos do tango e assumem-se como boas alternativas para colorir um final de tarde. Nessa paleta de sensações, são igualmente indispensáveis os sempre glamourosos **Cocktails**. Amy Sacco uniu-se à Assouline para publicar um livro que recupera o charme de bebidas eternas, desvenda episódios e partilha receitas. Um manual precioso para consultar ao sabor da estação!

