

ALGARVE Essential

No. 114 April-May 2019

ESSENTIAL

Luxury, style, business,
gourmet, people, places
and more

Luxo, estilo, moda,
personalidades, gourmet,
negócios e muito mais!

EASTERN PROMISE

The new face of
Vila Real de Santo António

As novas atrações de
Vila Real de Santo António

GOING NATIVE

Algarve gardens
the natural way

Jardins criados com
plantas autóctones

April-May 2019

€4.00

00114



9 770874 897006

Making Vila Real *grand again*

The *grande dame* of Algarve tourism, Hotel Guadiana, has been restored to its former glory. In true Portuguese fashion, this is the first five-star hotel in Vila Real de Santo António

A grande dama do turismo algarvio, o Hotel Guadiana, recuperou a sua antiga glória. É primeiro hotel de cinco estrelas de Vila Real de Santo António — à grande e à portuguesa

TEXT ANA TAVARES
PHOTOS TIAGO PAULA DE CARVALHO

The tile panel of the façade reads “Grande Hotel Guadiana”, and the letters G and H in wrought iron only add to the beauty of the entrance door. Lest we forget, this is in fact the old Hotel Guadiana, which is said to be Portugal’s first hotel south of the Tagus. This Art Nouveau masterpiece was inaugurated in 1926, designed by Swiss architect Ernesto Korrodi, ordered by the tycoon of Ramirez canned goods (*conservas*), Manuel Garcia Ramirez. Nearby, a

couple of guests who had just arrived — and were still getting over the splendour of the revamped exterior and the view towards the Guadiana river — perfectly summed up the magnificent interiors of the Grand House: “Wow, this is gorgeous!”

It truly is gorgeous. With 31 rooms, including a wellness suite where you can have a massage, it is easy to understand why hotelier Luís Fernandes and his three partners, who remain in the shadows, fell in love with

No painel de azulejos da fachada lê-se «Grande Hotel Guadiana» e as letras G e H em ferro forjado ainda embelezam a porta de entrada. Que não restem dúvidas: este é o antigo Hotel Guadiana, aquele que se diz ser o primeiro hotel português a sul do Tejo, a joia da Arte Nova projetada pelo arquiteto suíço Ernesto Korrodi, inaugurado em 1926 e mandado construir pelo magnata das conservas Ramirez, Manuel Garcia Ramirez. Mas, ultrapassado o espanto pelo esplendor renovado do exterior, com a sua localização privilegiada mesmo em frente ao Guadiana, quem melhor exprime o deslumbre pela magnificência interior deste Grand House é um casal de hóspedes acabado de chegar: «Wow, this is gorgeous!»

É, de facto, lindo. Com 31 quartos, incluindo uma *wellness suite* onde se realizam massagens, é fácil perceber porque é que o hoteleiro Luís Fernandes e os seus três sócios, que permanecem na sombra, se apaixonaram por esta grande dama e a quiseram trazer de volta à vida. «O Luís tem uma paixão pela hospitalidade portuguesa e pelos seus valores. O Ramirez foi um visionário e nós queremos saudar e honrar estes visionários e continuar esse projeto», diz Marita Barth, diretora do Grand House e figura familiar da hotelaria algarvia, com passagens pelo Cascade Wellness & Lifestyle Resort, em Lagos, e pelo Vila Joya, em Albufeira.

Foram precisos quase três anos para recuperar a velha chama deste marco algarvio, encerrado desde 2008, e o laborioso exercício de decoração da empresa de Almancil White & Kaki compensou, culminando na abertura oficial de portas, em fevereiro. O Grand House é um hotel urbano, de





Essential Hotel



pier (the hotel has also requested a beach concession), this “river club”, restaurant and bar has an idyllic infinity pool, surrounded by sunbeds and two esplanade levels, where there is also a kiosk-bar in the summer.

Just like the hotel, which only serves breakfast and dinner (besides a room-service menu with light snacks), the kitchen is led by German chef Jan Stechemesser, an Algarvean veteran who came to Portugal 17 years

ago, straight into the kitchen of Vila Joya, with stints at São Gabriel, Lisbon Marriott Hotel, Longevity, Praia Verde boutique Hotel and Vilalara. He explains the extensive work that was done with local producers and that is reflected “in the superior quality” of everything that is served: “There’s bread from a bakery in VRSA, the butcher is in Manta Rota, we have olive oil, fruit and vegetables from Moncarapacho, organic tomatoes from

inaugurado ainda antes do hotel, em julho de 2018 — a introdução perfeita ao «Grand lifestyle». Situado perto do pontão de VRSA (o hotel já requisitou ainda uma concessão de praia), este «clube de rio», restaurante e bar conta com uma idílica piscina infinita, rodeada por espreguiçadeiras, e dois níveis de esplanada, onde no verão se encontra ainda um bar-quiósque. Tal como no hotel, que serve apenas pequenos-almoços e jantares (além de uma carta de serviço de quartos com *snacks* ligeiros), a cozinha está a cargo do chefe alemão Jan Stechemesser, um veterano algarvio que chegou a Portugal há 17 anos diretamente para a cozinha do Vila Joya, com passagens pelo São Gabriel, Lisbon Marriott Hotel, Longevity, Praia Verde Boutique Hotel e Vilalara. Em bom português, explica-nos o extenso trabalho que foi feito com produtores locais e que se reflete «na qualidade superior» de tudo o que é servido à mesa: «Há pão de uma padaria de VRSA, o talho é na Manta Rota, temos azeite, fruta e legumes de Moncarapacho, tomates biológicos de Tavira, sal de Castro Marim, requeijão de São Brás de Alportel», enumera. O conceito no Beach Club, diz, gira em volta da *comfort food*: há pizzas (retangulares e de combinações deliciosas, como requeijão e figos secos com vinho do Porto ou presunto e alcachofras) e hambúrgueres, mas o que brilha é o peixe fresco do dia, o polvo — prato do qual Jan se orgulha particularmente e com motivos para isso — ou a excelente cataplana, tudo regado



Essential Hotel



Tavira, salt from Castro Marim, *requeijão* [cottage cheese] from São Brás de Alportel,” he lists. According to the chef, the concept of the Beach Club focuses on comfort food: there are pizzas (rectangular and with delicious combinations, such as *requeijão* and dried figs with Port wine or *presunto* and artichoke) and hamburgers, but the stars are the fresh fish of the day, octopus — a dish Jan is especially proud of, and justly so — or the excellent *cataplana*. All this can be paired with a wonderful wine selection, the delicious house sangria or one of the many signature cocktails that will have you stay there all day and enjoy the view.

At the Grand Salon, the chef uses the same high-quality ingredients to create gourmet dishes that are indulgent but not ostentatious, with an unusual freshness and full of flavour. “It’s all using the right cooking techniques for good produce and blending in Algarve flavours. It’s not all truffles or caviar, which we also do sometimes, but rather the real flavour of the produce we know,” he explains.

There are two degustation menus, one with three dishes (€52 plus wine pairing for €32) and another with five (€75 plus wine pairing for €42). The menu changes every three months, according to the season, but the degustation menus are updated every week. We highlight the aromatic Thai broth

com uma excelente seleção de vinhos, a deliciosa sangria da casa ou um dos muitos *cocktails* de assinatura que convidam a ficar o dia inteiro e a apreciar as vistas.

Já no Grand Salon, o chefe utiliza os mesmos ingredientes de alta qualidade para criar pratos gourmet, indulgentes mas não opulentos, com uma frescura incomum e plenos de sabor. «É mais a técnica de confeção de bons produtos e misturar um pouco com os sabores do Algarve. Não é

aquele lado da trufa ou caviar, que também temos às vezes, mas é o sabor como deve ser dos produtos que conhecemos», explica. São dois os menus de degustação, um com três pratos (€52 mais harmonização de vinhos por €32) e outro de cinco (€75 mais *wine pairing* por €42). A ementa muda de três em três meses, consoante a época, mas os menus de degustação são atualizados todas as semanas. O nosso destaque vai para o perfumado caldo tailandês com variação de cogumelos e para



Essential Hotel



with a variety of mushrooms and the veal loin (aged for 25 days), perfectly complemented by the pairings from sommelier Marta Soares, which included a Quinta da Pedra Alvarinho 2013 and a red Post Scriptum Douro 2016.

Before dinner, stop by the bar and marvel at the original, impeccably restored wood work, and enjoy one of the many classic cocktails inspired by the Roaring '20s. With the clock frozen at 6pm — the perfect time for a cocktail — mixologist Miguel gave us a full masterclass, explaining the recipes and the history behind three drinks: *negróni*, Tom Collins and dry martini. In fact, this is only one of the Grand Moments available at the hotel — 13 experiences carefully designed by the staff of Grand House that take guests on a true journey, from a guided tour to VRSA (see page 36) to a horse ride on the beach, a visit to the Castro Marim salt pans, a gyrocopter trip in the air and, for the more adventurous, swimming with tuna.

Although it is not on the list of Grand Moments, one of the hotel's most notable experiences is its service, which is sincere and discreet, as true luxury should be. "A bottle of Champagne is a luxury, but it can be bought anywhere. Luxury for us means providing care, love and attention to guests. It means having a space with every detail, having time. It means sleeping and eating well," says Marita Barth. All of that is part of Grand House, and it is truly grand.

Prices start at €200 per night during low season. www.grandhousealgarve.com ■

o lombo de vitela (carne maturada durante 25 dias), sempre na boa companhia das harmonizações da escanção Marta Soares, que incluíram um Quinta da Pedra Alvarinho 2013 e um Post Scriptum Douro tinto de 2016.

Antes do jantar, passe ainda pelo bar, onde vale a pena contemplar o trabalho de madeira original, impecavelmente restaurado, e provar um dos muitos *cocktails* clássicos, inspirados nos anos 1920. Com o relógio parado nas 18h — hora sempre ideal para um *cocktail* —, o mixologista Miguel deu-nos uma *masterclass* completa, explicando as receitas e as histórias por detrás de três bebidas: *negróni*, Tom Collins e *dry martini*. Na verdade, este é apenas um dos Grand Moments disponíveis no hotel, 13 experiências cuidadosamente pensadas pelo *staff* do Grand House que levam o hóspede numa verdadeira viagem, desde uma visita histórica guiada por VRSA (ver página 36) a um passeio a cavalo pela praia, pelas salinas de Castro Marim, de girocoptero pelo ar e até, para os mais aventureiros, num mergulho com atuns.

Apesar de não constar da lista de Grand Moments, uma das experiências mais notáveis do Grand House é mesmo o seu serviço simpático e discreto, como o verdadeiro luxo deve ser. «Uma garrafa de champanhe é luxo, mas pode ser comprada em qualquer lado. Luxo para nós é dar carinho, amor, atenção ao hóspede. É ter um espaço com todos os detalhes, é ter tempo. É dormir bem, comer bem», nota Marita Barth. Tudo isto faz parte do Grand House, e isto, sim, é verdadeiramente *grand*.

Preços a partir de €200 por noite na época baixa. www.grandhousealgarve.com ■

GRAND EXTRAS

"We want to promote this location. People look for a holiday destination with a good hotel," says Marita Barth. Only an hour away from Seville, Grand House is two destinations in one, but the hotel itself offers several attractions. In addition to the hotel and the Beach Club, the third Grand building will open this autumn: the ground floor of the VRSA Customs will house the Grand Gallery (a concept store curated by White & Kaki, with room for exhibitions and a capsule wardrobe by Maria João Azevedo, who designed the hotel's uniforms) and the Grand Café, a sophisticated and exotic room open to local residents. The first floor will welcome something new in the Algarve — a Grand Members' Club, a private club for guests and members with a speakeasy concept, a cigar & Port lounge in the attic, and rooms for cinema and private dinners, which can also be used for conferences and exclusive team-building activities.

GRAND EXTRAS

A apenas uma hora de Sevilha, o Grand House é dois destinos em um — «Queremos dar valor ao destino, as pessoas procuram um destino de férias com um bom hotel», diz Marita Barth —, mas o hotel em si oferece múltiplas atrações. Este outono, será inaugurado o terceiro edifício Grand, além do hotel e do Beach Club: na Alfândega de VRSA, vai nascer, no rés-do-chão, a Grand Gallery (uma *concept store* com curadoria White & Kaki, com espaço para exposições e para coleções-cápsula de Maria João Azevedo, que desenhou as fardas do hotel) e o Grand Café, um espaço sofisticado e exótico, aberto à população local. O primeiro piso vai acolher uma novidade no Algarve, um Grand Members' Club, um clube privado para hóspedes e membros, com um conceito *speakeasy*, um *cigar & Port lounge* nas águas-furtadas, e salas de cinema e para jantares privados, que também poderão ser usadas para conferências ou ações exclusivas de *teambuilding*.