



entrevista a

César do Paço

“Apoio às autoridades
é um dever cívico”



Laura Malaquias
eleita Miss
Portuguesa França



20 anos de LusoPress
ao serviço
dos portugueses



Gala da CCIFP
realizou-se com grande
sucesso em Leiria



Magia do Natal
enche as cidades
de luzes e alegria



MERVEILLES DU PORTUGAL

ALIMENTATION & TRAITEUR PORTUGAIS



01 69 88 80 80

9 RUE DU MORVAN,
91220 BRÉTIGNY-SUR-ORGE



01 39 97 00 02

257 BD DU 8 MAI 1945,
95220 HERBLAY-SUR-SEINE



01 70 46 34 13

76 RUE JEAN PIERRE TIMBAUD,
78500 SARTROUVILLE



Les Merveilles du Portugal



les_merveillesdu_Portugal



m_duportugal



@merveillesduportugal

FICHE TECHNIQUE



CONCESSIONNAIRE/CONCESSIONÁRIA

Éxito Régie Publicitaire
20 Rue Schnapper,
78100 Saint-Germain-en-Laye, França

ASSOCIADOS

Fernando Amorim
Joaquim Filipe
José Gomes de Sá

PROPRIÉTAIRE / PROPRIETÁRIO

EDITEUR / EDITOR

DIRECTEUR GÉNÉRAL

JOSÉ GOMES DE SÁ
CONT. N° 128 275 863
Rua do Sino, n°9
3640-050 CUNHA SERNANCELHE - Portugal

REDACTION / REDAÇÃO

Rua do Sino, n°9
3640-050 CUNHA SERNANCELHE - Portugal
20 Rue Schnapper,
78100 Saint-Germain-en-Laye, França

DIRECTEUR

DIRETOR

José Gomes de Sá

COLLABORATEURS / COLABORADORES

Alexandre Pereira
Daniel Bastos
Verónica Ferreira
Victor Ferreira

DESIGNER ET PAGINATION

João Cazenave
joaocazenave@lusopress.tv

DIRECTION COMMERCIAL

DIREÇÃO COMERCIAL

+33 618 447 455
gomesdesa50@gmail.com

SERVICE FINANCIER / SERVIÇO FINANCEIRO

EFFIGEST

IMPRESSION / IMPRESSÃO

LIDERGRAF - ARTES GRÁFICAS, S.A.

STATUT ÉDITORIAL / ESTATUTO EDITORIAL

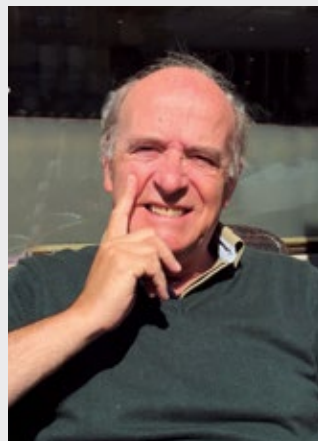
www.lusopress.tv/magazine

ISSN: 1968-6366
I.N.P.I. N° NATIONAL 08/3550245
ERC 126147

lusopress@gmail.com

www.lusopress.tv

crónica



O projeto da Lusopress para 2025 está repleto de inovações e iniciativas ambiciosas que visam fortalecer ainda mais a presença e o seu compromisso com a diáspora portuguesa em todo o mundo. Será criado um Conselho Consultivo, composto por personalidades de destaque e especialistas nas mais diversas áreas, com o objetivo de orientar as estratégias da Lusopress e garantir uma visão plural e abrangente para o futuro da editora.

Em paralelo, a Lusopress realizará mais uma edição do renomado livro "10 Nomes, 10 Histórias", uma publicação que já se tornou referência ao contar as trajetórias inspiradoras de personalidades luso-descendentes. Este projeto visa ampliar a visibilidade de figuras de valor da comunidade, transmitindo suas histórias de superação e sucesso.

A expansão do conteúdo editorial também será marcada pela criação de um novo projeto denominado "Vá e Volte". Trata-se de um livro feito em parceria com as câmaras municipais, destacando as suas qualidades e oportunidades nas áreas da indústria, gastronomia, património e cultura. Esta obra também incluirá entrevistas a individualidades naturais desses concelhos, realizadas na diáspora.

A nível tecnológico, a Lusopress lançará uma inovadora aplicação móvel, a APP Lusopress, que permitirá aos leitores acompanhar as últimas novidades da diáspora portuguesa em tempo real, mantendo-os conectados com a atualidade de sua comunidade, a qualquer hora e em qualquer lugar. Este projeto visa não só modernizar a interação com o público, mas também promover uma maior proximidade entre os lusos de todas as partes do mundo.

Para finalizar, desejo a todos umas Boas Festas e que 2025 seja um ano de grandes conquistas, onde os desejos de cada um se tornem realidade.

Gomes de Sá

01 crónica da direcção

4 capa

Mensagem de Natal de Sua Excelência

Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa

6 reportagem

Laura Malaquias eleita Miss Portuguesa França 2024



18 entrevista

César de Paço

“Apoio às autoridades que zelam pela segurança pública não é apenas uma responsabilidade, mas um dever cívico”



24 reportagem

20 anos de LusoPress ao serviço dos portugueses

30 gala

CCIFP une-se a Leiria para construir pontes

para o crescimento empresarial na região e na diáspora



44 reportagem

Magia do Natal enche as cidades de luzes e alegria

68 empresas

Azeite "Lágrima Dourada" é sinónimo de tradição e paixão pelas origens



104 cultura

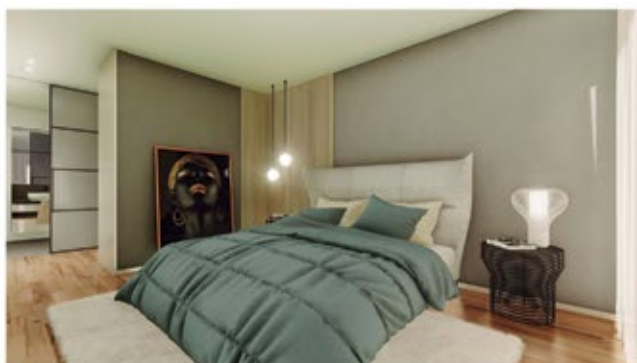
LusoPress revela bastidores do programa “Preço Certo”

130 gastronomia

Roteiro Gastronómico



ARTUR BRÁS CONSTRUÇÕES, LDA



VARANDAS DA CIDADE

Braga | Localização Privilegiada
Junto à Universidade e Hospital

36 apartamentos – T2, T3 e T4
1ª fase de entrega: final de agosto 2023



Artur Brás Construções, Lda | construbras@sapo.pt
Contacto escritório - França: (0033) 3 44 57 70 15 | Portugal: (00351) 938 248 926

Mensagem de Natal de Sua Excelência o Presidente da República Lusopress



Caras e caros Compatriotas,

Chega ao fim mais um ano e, como já é habitual nesta ocasião, dirijo-me a vós através da Comunicação Social da diáspora, neste caso a Lusopress, com uma mensagem aos portugueses espalhados pelo globo.

O ano que agora termina tem sido um ano desafiante para todos os compatriotas, em Portugal e naquele que tenho designado como o nosso espaço espiritual, ou seja, o mundo, onde quer que se encontre um português. De facto, começando pela dimensão global, o ano de 2024 confrontou-nos com a manutenção de uma guerra em solo europeu, com efeitos de escala mundial, e a emergência de outro conflito no oriente mais próximo, que escalou em violência e vítimas civis. É nessa dimensão global que se têm colocado igualmente os desafios às democracias, o crescimento dos populismos e das intolerâncias, mas também dos efeitos das alterações climáticas, com consequências quotidianas, em todas as latitudes em que encontramos cidadãos nacionais, a começar pelo nosso próprio país, novamente assolado pelos fogos florestais.

Em 2024, Portugal iniciou um novo ciclo político, em resultado das eleições de março. Um ciclo que tem obrigado a maior atenção por parte do Presidente da República, tendo em conta a constituição

minoritária do novo Governo. Por isso, este foi também um ano com menos oportunidades para estar com a grande família portuguesa no mundo. Recordo, já com saudade, as visitas efetuadas à Suíça, por ocasião do 10 de junho e a Paris, para a inauguração dos Jogos Olímpicos, prometendo, desde já, colmatar essa ausência no ano que agora se inicia.

2025 será, para todos os efeitos, o ano final dos meus mandatos, com as eleições para a Presidência da República agendadas para o início de 26. Será por isso um ano diferente, porque o último, mas igual na proximidade que pretendo manter junto de todos os compatriotas. Como sabem, a distância física não foi, nem será, razão para esquecer ou ignorar a importância daqueles que, estando fora, continuam a fazer grande o nome de Portugal.

Agradeço, por fim, à Lusopress a oportunidade de, através das suas páginas, transmitir a todos Vós votos de um Feliz Natal e de um Ano Novo cheio de esperança.

MARCELO REBELO DE SOUSA

Lisboa, Palácio de Belém, 4 de Novembro de 2024

O Presidente da República

MENSAGEM DE NATAL DE SUA EXCELÊNCIA O PRESIDENTE DA REPÚBLICA LUSOPRESS

Caras e caros Compatriotas,

Chega ao fim mais um ano e, como já é habitual nesta ocasião, dirijo-me a vós através da Comunicação Social da diáspora, neste caso a Lusopress, com uma mensagem aos portugueses espalhados pelo

O ano que agora termina tem sido um ano de desafios em Portugal e naquele que tenho designado como ano global, o ano de 2024 confrontou-nos com desafios europeu, com efeitos de escala mundial, mais próximo, que escalou em violência, têm colocado igualmente os desafios às consequências quotidianas, em todas as regiões nacionais, a começar pelo nosso território florestais.

Em 2024, Portugal iniciou um novo ciclo. Um ciclo que tem obrigado a República, tendo em conta a complexidade, foi também um ano com muitos

O Presidente da República

portuguesa no mundo. Recordo, já com saudade, as visitas efetuadas à Suíça, por ocasião do 10 de junho e a Paris, para a inauguração dos Jogos Olímpicos, prometendo, desde já, colmatar essa ausência no ano que agora se inicia.

2025 será, para todos os efeitos, o ano final dos meus mandatos, com as eleições para a Presidência da República agendadas para o início de 26. Será por isso um ano diferente, porque o último, mas igual na proximidade que pretendo manter junto de todos os compatriotas. Como sabem, a distância física não foi, nem será, razão para esquecer ou ignorar a importância daqueles que, estando fora, continuam a fazer grande o nome de Portugal.

Agradeço, por fim, à Lusopress a oportunidade de, através das suas páginas, transmitir a todos Vós votos de um Feliz Natal e de um Ano Novo cheio de esperança.

MARCELO REBELO DE SOUSA

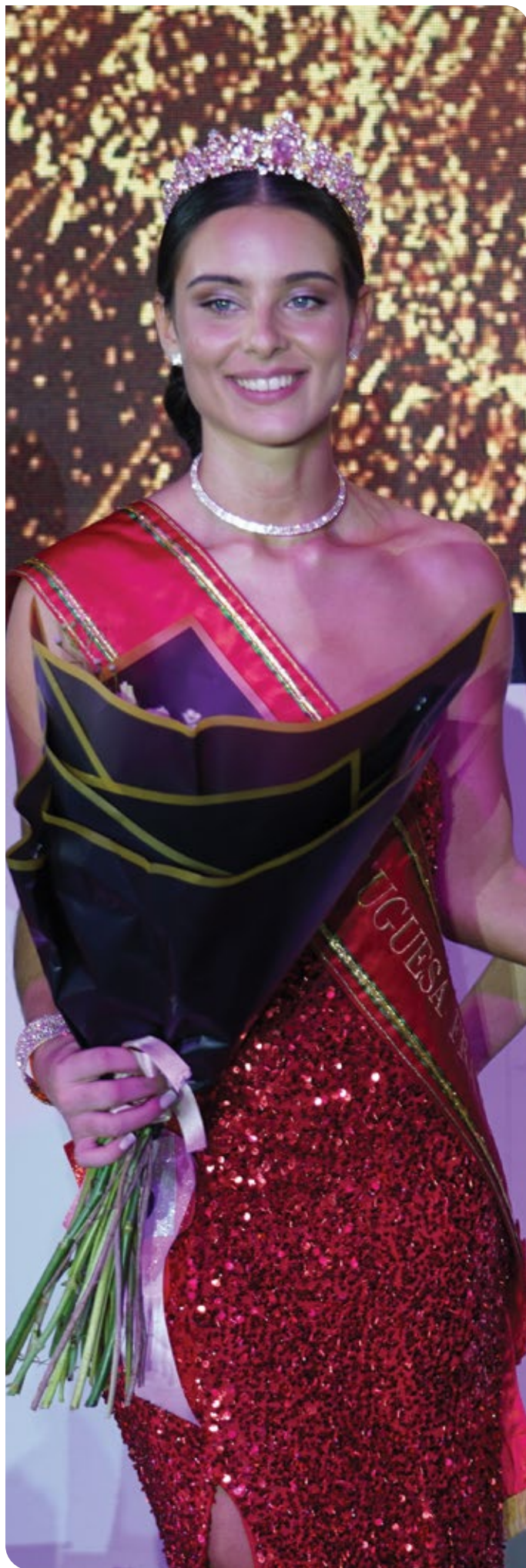
Lisboa, Palácio de Belém, 4 de Novembro de 2024

Laura Malaquias eleita Miss Portuguesa França 2024



A sala Marquise, no centro de convenções Les Pyramides, em Paris, foi palco do emocionante 7.º Concurso de Miss Portuguesa França. Uma iniciativa original da LusoPress que este ano contou com a parceria da Ponto.PT.

O evento que celebrou o talento e a beleza de 20 jovens portuguesas e luso-descendentes contou com mais de 400 espetadores. No final da grande noite, o título de Miss Portuguesa França 2024 foi conquistado por Laura Malaquias Peixoto. A jovem, de 18 anos, reside em Paris e tem raízes familiares em Braga.



A jovem vencedora destacou-se pela sua elegância, carisma e humildade ao longo da competição. Em entrevista após a coroação, Laura mostrou-se emocionada: "Foi uma experiência única. Fiz amizades incríveis e superei os meus próprios limites. Nunca imaginei que seria escolhida."

Laura, que planeia estudar medicina dentária em Portugal, confessou que desfilas foi um autêntico desafio superado: "Antes deste concurso, nem sabia andar de saltos altos! Esta experiência foi transformadora."

O título de 1.ª Dama de Honor foi atribuído a Rafaela Pereira, de 17 anos, que vive em Le Havre e tem origens em Tomar. Durante o ensaio geral, no dia da gala, a jovem Rafaela torceu o pé e, apesar das dores, não desistiu. Levou o concurso até ao fim e isso acabou por lhe valeu uma coroa. Rafaela emocionou-se ao falar sobre a superação de desafios pessoais durante o concurso: "Tive alguns momentos difíceis, mas nunca desisti. Representar a comunidade portuguesa é uma honra."

Rafaela, apaixonada pelo mundo da moda e da estética, espera que esta experiência a aproxime dos seus sonhos profissionais na área.

Já Juliana de Carvalho, residente em Ozoir-la-Ferrière e com origens em Vila Real, foi eleita 2.ª Dama de Honor. Surpresa com a distinção, Juliana descreveu o concurso como a realização de um sonho de infância:

"Nunca imaginei chegar tão longe. Foi com o apoio da minha família que consegui superar os desafios e viver esta experiência única."

Celebração da identidade portuguesa e glamour em Paris

O evento reafirmou o orgulho e a força da comunidade lusa em França, celebrando não só a beleza, mas também a cultura e os valores partilhados entre os participantes. O júri, composto por figuras ligadas à comunidade portuguesa, destacou a qualidade e dedicação de todas as concorrentes.

Laura Malaquias, já na qualidade de Miss Portuguesa França 2024, deixou uma mensagem inspiradora às jovens que sonham seguir os seus passos: "Tenham coragem e orgulho nas vossas origens. Esta experiência é algo único que nos ensina muito sobre nós mesmas."

O 7.º Concurso de Miss Portuguesa França terminou como uma celebração do talento e da identidade das comunidades lusas, unindo gerações e fortalecendo os laços culturais entre Portugal e França.





Uma noite de orgulho nacional



“A edição da gala Miss Portuguesa França 2024 foi marcada pela beleza, talento e uma organização de excelência. Realizada na sala Marquise, no centro de convenções Les Pyramides, perto de Paris, a gala teve como presidente do júri Elma Aveiro, que assegurou a qualidade na seleção das vencedoras. Apresentado por Kátia Aveiro e Manuel Pinto Lopes, o evento contou com desfiles coreografados por Luís Caboco e atuações musicais, celebrando as raízes culturais da comunidade portuguesa.



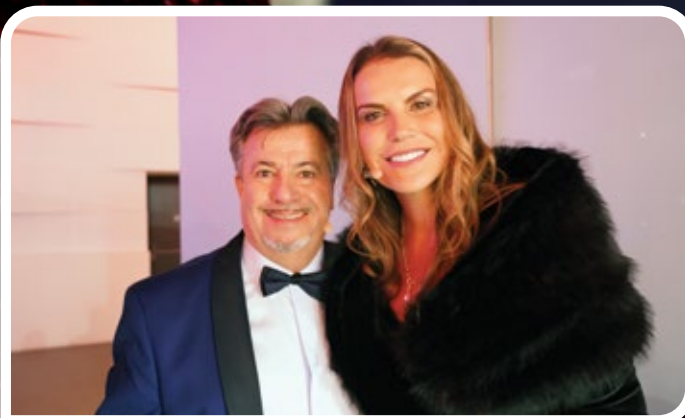


O concurso coroou a jovem Laura Malaquias Peixoto, de 18 anos, residente em Paris e com raízes em Braga, como a grande vencedora, destacando-se entre as 20 candidatas, num evento que combinou moda, música e um forte sentimento de orgulho cultural.

A escolha da vencedora não foi tarefa fácil para o júri, que teve a oportunidade de acompanhar de perto o desempenho das candidatas ao longo de dois dias intensivos. Elma Aveiro, presidente do júri, partilhou com a LusoPress as dificuldades do processo de seleção, destacando o desafio de escolher entre tantas jovens com sonhos e talentos. “Foi difícil, porque acompanhamos as candidatas durante dois dias intensivos. São todas jovens com um sonho e, no final, escolher apenas algumas é sempre complicado”, afirmou.

Durante os dois dias de preparação, Elma Aveiro observou o desenvolvimento das candidatas num ambiente que, segundo ela, mais parecia “uma escola, mas com uma beleza única”. “Disse-lhes para aproveitarem este momento único, porque é algo que vão recordar para o resto das suas vidas”, recordou. A presidente do júri também deixou uma mensagem de resiliência importante para as jovens que não conquistaram a coroa: “Não ganhar hoje não significa perder no futuro. Como o meu irmão Cristiano costuma dizer, podemos perder uma batalha, mas isso não significa que não podemos ganhar a guerra. O importante é não desistir, porque nem sempre se ganha à primeira. É assim em tudo na vida, e é essa mensagem que quis passar. São jovens, têm muito pela frente e podem sempre continuar a lutar pelos seus sonhos”, concluiu.

David Carreira, que subiu ao palco durante a gala para uma atuação especial, partilhou a sua visão sobre o concurso e o processo de escolha das vencedoras. “Quem teve de tomar essa decisão teve uma tarefa complicada”, afirmou à LusoPress o cantor, destacando a dificuldade de eleger apenas uma vencedora entre as 20 participantes. David Carreira aproveitou ainda para deixar uma mensagem





de incentivo a todas as candidatas, reforçando que o sucesso não está apenas na vitória. “Mas importa lembrar que quem ganhar não quer dizer que vai ser a pessoa que vai ter mais sucesso pela frente. Muitas vezes, quem não é selecionado encontra na derrota um motivo para se superar e provar que estavam errados. Mas, todas estão de parabéns, independentemente do resultado”, referiu.

Mais de 400 espetadores marcaram presença numa noite conduzida com brilho por Kátia Aveiro e Manuel Pinto Lopes, que celebraram a beleza e o talento da comunidade portuguesa em França. “Estava supertranquila, até porque já conhecia a organização, e isso ajuda muito. Gosto de comunicar e de estar em palco. Foi uma questão de deixar as coisas fluírem naturalmente, e acho que acabou por correr bem”, disse à LusoPress Katia Aveiro. Para a apresentadora da gala, o evento foi muito mais do que um simples concurso de beleza. “O desfile e a moda estão ligados à autoestima. Estas jovens são muito novas, mas já demonstram coragem e determinação para alcançar os seus sonhos. Este é o início de uma jornada que pode marcar profundamente a vida de cada uma”, destacou.

Ao falar sobre a sua abordagem pessoal, Kátia Aveiro procurou manter-se imparcial ao longo de todo o evento, uma postura que considerou essencial para o seu papel. “Decidi manter-me imparcial desde o início. Inclusive, não perguntei a opinião de ninguém, nem da minha irmã, porque quis evitar formar qualquer julgamento. Acho que isso foi importante, porque o meu papel foi apresentar um desfile de 20 meninas, todas com o mesmo objetivo. Mantive-me afastada das opiniões e, por isso, o resultado não me surpreendeu. Todas tinham a sua beleza e características únicas: algumas desfilavam melhor, outras tinham um brilho especial. Mas isso faz parte, e os critérios podem variar de pessoa para pessoa. Essa imparcialidade permitiu que eu vivesse o momento com a mesma surpresa e entusiasmo que o público”, revelou.

Para David Carreira, que também nasceu em França, é importante manter viva a ligação com as raízes portuguesas pela juventude luso-





-francesa. “Tal como muitos delas, nasci em França. No meu caso, a primeira língua que falei foi o francês, porque na escola e no dia a dia era assim que funcionava. Por isso, a minha cultura é uma mistura entre a francesa e a portuguesa. Ainda assim, acabei por ganhar mais da cultura portuguesa quando voltei a viver em Portugal. Compreendo bem esta geração que vive nesse misto de culturas: as raízes de Portugal e a vida quotidiana em França. Acho bonito que elas mantenham a ligação com Portugal e com a língua portuguesa”, explicou, considerando que é um verdadeiro estímulo “levar um pouco de Portugal a quem está fora”. “O desafio é, sem dúvida, continuar a construir esta ponte, manter a ligação com o nosso país. Tento, à minha maneira e com toda a modéstia, representar Portugal o melhor que posso e mostrar o que é o nosso país, seja para portugueses que vivem no estrangeiro ou para franceses que não têm ligação direta com Portugal. É um desafio e uma missão que levo com orgulho”, concluiu.

O orgulho da comunidade portuguesa

A gala foi um motivo de orgulho para os espetadores, como Maria da Conceição Lopes, que destacou o impacto do evento na juventude. “Este tipo de evento é muito importante, sobretudo para a nossa juventude, pois serve de motivação e inspira confiança. No que diz respeito à moda, é um evento que realmente deixa uma marca. Todas as participantes deste ano mereciam o primeiro prémio, porque o nível foi elevadíssimo, tornando muito difícil escolher entre o primeiro, segundo e terceiro lugares. Mas, sem dúvida, todas estão de parabéns pelo que apresentaram”, declarou à LusoPress. Com um sorriso de entusiasmo, Sylvie Fernandes, outra espetadora, destacou a sua experiência única, revelando o quanto a celebração despertou um forte sentimento de orgulho e conexão com as suas

raízes portuguesas. “Foi fantástico, um espetáculo maravilhoso que combinou criatividade e música de forma incrível. Este evento fez-nos sentir um enorme orgulho em ser portugueses. Ao evocar o espírito do 25 de Abril, despertou ainda mais essa sensação de pertença e celebração da nossa portugalidade”, disse.

Já Joaquim Barros, espetador assíduo, elogiou a evolução do evento ao longo dos anos. “Das sete edições, acho que esta foi aquela com um elenco de maior qualidade. Ainda bem não faço parte do júri, porque a escolha seria certamente bastante difícil. A comunidade, a mulher e a beleza da mulher portuguesa estiveram muito bem representadas. A qualidade tem vindo a crescer e, este ano, foi evidente o elevado nível das candidatas”, referiu.

Armindo Freire, outro espetador, destacou à LusoPress o entusiasmo das participantes. “As jovens estão cada vez mais motivadas para participar, e isso reflete-se na qualidade do evento”, salientou. Laura Malaquias Peixoto, agora Miss Portuguesa França 2024, representará a comunidade portuguesa em França e poderá competir no concurso Miss Portuguesa em Portugal. O evento foi um verdadeiro marco que reafirmou a importância de celebrar as raízes culturais e de promover a portugalidade. Combinando talento, determinação e orgulho nacional, a gala foi assim mais do que um evento de moda: foi uma verdadeira ponte entre Portugal e a sua comunidade, fortalecendo laços e inspirando futuras gerações a sonhar mais alto.







VOTRE DISTRIBUTEUR DE MATERIEL ELECTRIQUE

EURELEC

DISTRIBUTION



contact@eurelecdistribution.com



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



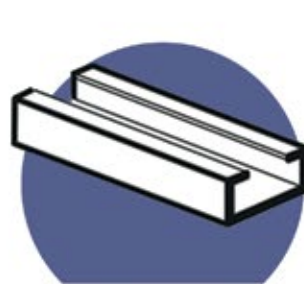
Chauffage



**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

SIA Schlemmer
Industry & Building Parts



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 Pança
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

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

Viroflay

122 Avenue du Général Lederc
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

César de Paço

“Apoio às autoridades que zelam pela segurança pública não é apenas uma responsabilidade, mas um dever cívico”

Esteve em Portugal recentemente e pôde assinalar o 25 de novembro. Efeméride da história do país assinalada pela primeira vez este ano na Assembleia da República. À margem das cerimónias oficiais, o dr. César foi convidado a juntar-se aos Comandos numa celebração simbólica. Como português residente no estrangeiro, que impacto tem a participação nesta iniciativa?

Como português residente no estrangeiro, participar numa iniciativa como esta é uma honra e um privilégio. O 25 de novembro é uma data de grande relevância para a preservação da liberdade e da democracia em Portugal, e assinalá-la ao lado dos Comandos, símbolo de coragem e patriotismo, é profundamente significativo. Este tipo de participação reforça a ligação emocional e cultural com o nosso país, mesmo estando longe, e sublinha a importância de manter viva a memória dos momentos decisivos da nossa história. Além disso, é uma oportunidade para demonstrar que, mesmo fora de Portugal, continuamos a valorizar e a defender os princípios que moldaram a nossa identidade nacional.

O permanente investimento na segurança e defesa está no topo das suas prioridades e valores. Sente que o atual governo português, depois de tantos anos de governação socialista, segue essa linha de pensamento?



O permanente investimento na segurança e defesa é, sem dúvida, uma prioridade fundamental para qualquer nação que valorize a sua soberania e a proteção dos seus cidadãos. No entanto, após tantos anos de governação socialista, é legítimo questionar a coerência entre os discursos e as ações práticas do atual governo português. Embora existam promessas de investimento e modernização das Forças Armadas, persistem preocupações sobre a execução real

dessas medidas e a transparência nos dados apresentados, nomeadamente no âmbito dos compromissos assumidos perante a NATO. A segurança e a defesa exigem um compromisso claro, não apenas em palavras, mas em ações concretas, com resultados visíveis e sustentáveis. Por isso, considero que, apesar de alguns avanços, ainda há muito a fazer para que Portugal esteja verdadeiramente à altura dos desafios de segurança e defesa do mundo atual.



Já nos Estados Unidos, onde reside habitualmente, Donald Trump voltará à Casa Branca em janeiro. Que perspectivas tem para a defesa dos interesses das comunidades portuguesas e dos empresários portugueses, como o Dr. César, nos Estados Unidos?

Donald Trump já foi presidente dos Estados Unidos e como se teve oportunidade de verificar as comunidades portuguesas não foram prejudicadas, até pelo contrário. Acredito muito no crescimento da economia com a sua gestão e o que pude verificar com as minhas visitas a Portugal é a desinformação que corria nos órgãos de comunicação social em Portugal. Vamos aguardar.

Sendo um apaixonado por cães, em particular os utilizados como cão-polícia, e uma vez que tem feito tanto em prol das forças de segurança, gostaria de ver o seu nome associado a alguma escola de formação destes canídeos nos EUA?

Certamente, é com grande honra que partilho o profundo respeito e apreço que nutro pelos cães-polícia, cuja lealdade e destreza são incomparáveis. Tenho dedicado uma parte significativa da minha vida a apoiar as forças de segurança, pois acredito firmemente na importância do seu papel na preservação da segurança e da ordem pública. Foi nesse espírito de colaboração e reconhecimento que, em 2015, o Gabinete do Xerife



“Seria importante criar um maior intercâmbio entre Portugal e os luso-americanos, através de programas de estudo, estágios e viagens culturais. Essas experiências têm o poder de criar um vínculo emocional duradouro com as suas raízes.”



do Condado de Morris, no estado de Nova Jér-sia, decidiu batizar os seus Campos de Treina-mento K-9 com o meu nome, designando-os como “Caesar DePaço Sheriff’s K-9 Training Grounds”. Este gesto não só reflete a minha dedicação às forças de segurança como tam-bém representa um tributo à parceria essen-cial entre os agentes da lei e os seus compa-nheiros de quatro patas. Associar o meu nome a uma escola de formação de cães-polícia é algo que me orgulha imensamente, pois sim-boliza o meu compromisso em apoiar aqueles que diariamente arriscam as suas vidas para proteger as nossas comunidades. O meu en-volvimento com estas iniciativas continuará a ser uma prioridade, na esperança de fortalecer ainda mais esta nobre causa.

Chegado ao fim de mais um ano, que balan-ço é possível fazer das doações realizadas às forças policiais norte-americanas? No que respeita aos veículos, armamento, ca-nídeos e demais equipamentos necessários à profissão.

Ao chegar ao fim de mais um ano, é com grande satisfação e humildade que faço um balanço positivo das doações realizadas às forças policiais nos Estados Unidos. Acre-dito que o apoio às autoridades que zelam pela segurança pública não é apenas uma responsabilidade, mas um dever cívico de todos aqueles que têm os meios para con-tribuir.

No decorrer deste ano, conseguimos refor-çar significativamente os recursos ao dispor das forças policiais. Entre as doações realiza-das, destaco a entrega de veículos essenciais para operações de patrulha e resposta rápi-da, armamento adequado para enfrentar os desafios crescentes da segurança pública, e cães-polícia altamente treinados, cujo papel é fundamental em operações de busca, sal-vamento e combate ao crime.

Além disso, disponibilizámos uma variedade de equipamentos essenciais, desde coletes balísticos a ferramentas tecnológicas avan-çadas, que melhoram a eficácia e segurança dos agentes no cumprimento do seu dever.

Estas contribuições são um reflexo do meu profundo respeito pela coragem e dedica-ção dos homens e mulheres que compõem as forças policiais. Mais do que uma ação pontual, esta é uma missão contínua, que visa não apenas fortalecer as instituições po-liciais, mas também promover um ambiente mais seguro para todas as comunidades. Es-tou profundamente grato por poder desem-penhar um papel, ainda que modesto, no apoio àqueles que arriscam tudo em prol do bem comum. Continuarei a trabalhar incan-savelmente para manter este compromisso, sempre com o objetivo de fazer a diferença onde mais é necessário.

E em Portugal?

É uma realidade muito diferente. Lamento imenso que em Portugal não seja possível apoiar as forças de segurança como nos Es-tados Unidos. Vive-se muito o fantasma da promiscuidade dos interesses escondidos, etc. Posso garantir-lhe que nunca beneficiei nada por ser doador ou apoiante das forças



Caixa Geral de Depósitos
FRANCE

PRÊTS VERTS POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS⁽¹⁾

Notre Groupe a pris l'engagement de la Net-Zero Banking Alliance⁽²⁾ et a défini son Plan de Transition vers la Neutralité Carbone 2050.

Nous proposons des solutions vertes, plus responsables, pour accompagner les besoins de nos clients d'aujourd'hui sans nuire à ceux de demain.

**Plus d'informations en agence
et sur www.cgdf.fr**

**Chacun de nos clients
mérite une attention unique.**

Caixa Geral de Depósitos S.A. - Succursale France - Banque - 2 rue des Italiens - 75009 PARIS - Téléphone 01 56 02 56 02 - Enregistré à l'ASP dans la catégorie "Agence de Services" sous le n° 419501357, notifié à l'ORIAS pour les activités en France - Siren 306 927 393 RCS Paris - APE 6419Z - Ident. Intracommunautaire FR 88 306 927 393 - Siège Social : Av. João XXII, 63 - 1000-300 Lisboa, Portugal - Capital Social € 4.525.714.495,00 [www.cgdf.pt] - CRCL et NIPC n° 500 960 046.
(1) Voir conditions en agence, sous réserve d'acceptation de votre dossier. (2) Caixa Geral de Depósitos a adhéré à la NetZero Banking Alliance - NZBA, rejoignant ainsi 145 institutions bancaires de 44 pays qui se sont engagées à mettre en œuvre des stratégies et des modèles d'affaires pour atteindre la neutralité carbone (Net Zero) d'ici 2050.
Crédit photo : iStock.com/Image Source

  **Rejoignez-nous !**

de segurança nos Estados Unidos. Quem me conhece sabe que o meu comportamento em nada compromete as minhas ações. Quando for possível apoiar as forças de segurança do meu país, não tenha dúvidas que estarei disponível. Embora já doe dois canídeos à GNR e um dos quais tenha salvado pelo menos uma pessoa.

Na última conversa que tivemos, lamentou que a comunidade portuguesa a residir nos EUA esteja afastada e reconheceu a dificuldade de criar sentimento de união e pertença às gerações já nascidas luso-americanas. Como gostaria de ver combatido este afastamento das origens portuguesas?

É verdade que lamentei o afastamento que se verifica entre muitos luso-americanos e as suas raízes portuguesas. É um fenómeno compreensível, dado que as novas gerações, nascidas e criadas nos Estados Unidos, tendem a adotar naturalmente os hábitos e a cultura do país onde vivem. Contudo, acredito que é possível e necessário combater este afastamento, promovendo um maior sentimento de união e pertença à nossa herança portuguesa.

Para tal, seria essencial reforçar iniciativas culturais e educativas que aproximem as comunidades luso-americanas das suas origens. Eventos como festivais, feiras gastronómicas e celebrações de tradições portu-

guesas, incluindo o folclore, a música e as festas religiosas, desempenham um papel crucial na manutenção do espírito comunitário e na transmissão cultural entre gerações. Além disso, defendo um investimento mais robusto no ensino da língua portuguesa nas comunidades emigrantes. As escolas comunitárias e programas específicos para jovens luso-descendentes devem ser incentivados, para que aprendam não apenas o idioma, mas também a história, os valores e as contribuições de Portugal para o mundo.

Por outro lado, seria importante criar um maior intercâmbio entre Portugal e os luso-americanos, através de programas de estudo, estágios e viagens culturais que permitam às novas gerações experimentar em primeira mão o que significa ser português. Essas experiências têm o poder de criar um vínculo emocional duradouro com as suas raízes. Por fim, gostaria de ver um maior esforço das associações e instituições portuguesas nos EUA para atuarem como verdadeiros pontos de encontro, promovendo o diálogo, a cooperação e o orgulho nas nossas origens. A união da comunidade depende também de lideranças que inspirem e mobilizem os luso-americanos em torno de um propósito comum: a preservação e valorização do que nos torna únicos como povo.

Em suma, acredito que o combate ao afas-



tamento das origens passa por uma conjugação de esforços entre indivíduos, associações e governos, numa missão conjunta de manter viva a chama da portugalidade em terras norte-americanas. **LI**

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

Boas Festas

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL
DA LOURINHÃ DESEJA A TÔDA A
COMUNIDADE LOURINHANENSE NA DIÁSPORA
UM PRÓSPERO 2025
PLENO DE SUCESSOS
PESSOAIS E PROFISSIONAIS

João Duarte de Carvalho

PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL



LOURINHÃ
NATAL

De Paris para o mundo: 20 anos de LusoPress ao serviço dos portugueses



A LusoPress celebrou o seu 20.º aniversário, um marco significativo no panorama da comunicação social da diáspora portuguesa. E em particular para o casal fundador do projeto, José Gomes de Sá e Lídia Sales, que partiu em 2023 vítima de doença prolongada. Ambos sonharam mais alto, desafiaram todas as probabilidades de sucesso com a ambição única de unir os portugueses através dos negócios, das tradições e da língua lusófona.





A comunidade portuguesa na diáspora em Paris reuniu-se para homenagear o impacto do projeto ao longo das últimas duas décadas. Fundada com o objetivo de unir e valorizar os emigrantes portugueses em França e além-fronteiras, a LusoPress tem-se destacado como um elo fundamental na promoção da identidade e cultura lusófona.

Desde a sua fundação, a LusoPress tem desempenhado um papel essencial na divulgação das histórias, conquistas e desafios da comunidade portuguesa espalhada pelo mundo, sobretudo em França. A sala do restaurante La Montagne, em Limeil-Brévannes, acolheu a família LusoPress neste dia especial. Sobretudo marcado por discursos emocionantes e a partilha de memórias que fazem destes 20 anos uma mudança profunda no paradigma das comunidades portuguesas no estrangeiro, em particular em França. Sem descurar os próximos passos, houve ainda tempo para refletir sobre o futuro e novos projetos.

“Unir os Portugueses”: o lema de sempre

Desde a sua criação, a LusoPress adotou o lema "Unir os Portugueses". Segundo José Gomes de Sá, diretor-geral da LusoPress, o objetivo sempre foi claro: “Unir os portugueses de todos os setores e camadas sociais. Isso impressionou-me desde o início, porque não era fácil, mas conseguimos.” Gomes de Sá relembrou o percurso da LusoPress, iniciado em Londres, e destacou o desafio de manter um órgão de comunicação para a diáspora: “Hoje em dia não é fácil, mas nós não desarmamos facilmente.” Carlos Vinhas Pereira, Presidente da Câmara do Comércio admite que sempre reconheceu mérito ao projeto. “Desde o início, percebi que este projeto não era apenas mais uma revista; era uma extensão da alma da nossa comunidade.” O deputado Paulo Pisco, presente na celebração, enfatizou a impor-





tância da LusoPress para a comunidade: "A LusoPress abriu a comunidade a muitas pessoas que mereciam visibilidade. O seu lema de unir os portugueses criou mais sentido de comunidade e deu destaque a quem contribuiu para o bem-estar da diáspora. A LusoPress tem o mérito de dar visibilidade a histórias que, de outra forma, ficariam na sombra. Essa visibilidade não só valoriza os protagonistas, mas também inspira as novas gerações." Além disso, sublinhou o papel da LusoPress na valorização e reconhecimento das histórias de sucesso de emigrantes portugueses. "O reconhecimento é fundamental na vida de quem trabalha arduamente. A LusoPress tem dado um contributo enorme para destacar esses esforços. É um espelho do que a nossa comunidade representa: resiliência, criatividade e a vontade de construir um futuro melhor."

Novos desafios para o futuro do projeto

Durante o evento, o fundador da LusoPress, José Gomes Sá, revelou planos para o futuro do projeto. Com o objetivo de alcançar uma audiência ainda maior, a LusoPress pretende expandir a sua cobertura para regiões como Lyon, Lille, Bordéus, Suíça, Alemanha e até mesmo os Estados Unidos e Brasil. Gomes Sá afirmou: "Vamos trabalhar para fortalecer a conexão entre as comunidades portuguesas em diferentes partes do mundo. Não é fácil, mas com a ajuda de todos, é possível." A necessidade de atrair as novas gerações foi amplamente discutida durante o evento. Gomes de Sá destacou iniciativas como a eleição da Miss Portuguesa em França, que têm como objetivo envolver os jovens e mantê-los ligados às suas raízes. "Se perdermos esta oportunidade, nunca mais conseguiremos recuperar esses jovens para Portugal e para os portugueses."

Nesse sentido, a cerimónia serviu também para apresentar Stephanie Rodrigues, recém-incorporada na equipa, que demonstrou entusiasmo em dinamizar a revista: "Acredito na capacidade da LusoPress de se reinventar e continuar a crescer. Estou pronta para contribuir com toda a minha energia e ideias novas."

Carlos Vinhas, presidente da Câmara do Comércio e Indústria Franco-Portuguesa, chamou a atenção para os desafios financeiros enfrentados pelos meios de comunicação da diáspora. "Precisamos de

"[...] Com o objetivo de alcançar uma audiência ainda maior, a LusoPress pretende expandir a sua cobertura para regiões como Lyon, Lille, Bordéus, Suíça, Alemanha e até mesmo os Estados Unidos e Brasil. Gomes Sá afirmou:

"Vamos trabalhar para fortalecer a conexão entre as comunidades portuguesas em diferentes partes do mundo. Não é fácil, mas com a ajuda de todos, é possível."

pensar em soluções para garantir a sustentabilidade destas revistas e órgãos de comunicação, porque sem eles, a nossa comunidade ficará sem voz." Neste sentido, Vinhas destacou igualmente a importância de reunir empresários e políticos para assegurar o futuro destes meios. "Temos de organizar um fundo de manuseio comum para que a nossa comunicação social possa continuar a existir e a unir a diáspora."

Palavras aceites e reafirmadas pelo próprio José Gomes de Sá que sublinhou a importância de um esforço coletivo. "Precisamos de um modelo sustentável que envolva toda a comunidade. A LusoPress existe para servir, mas também para unir. Este é um trabalho de todos nós."

Reconhecimento e gratidão

Um momento marcante da celebração foi o reconhecimento dos



fundadores e apoiantes que, desde os primeiros dias, acreditaram no projeto. Joaquim Filipe, sócio da LusoPress, emocionou-se ao recordar as dificuldades enfrentadas e superadas pela empresa: "Ao início, admito que tinha dúvidas, mas ao longo dos anos, testemunhei a paixão e dedicação que transformaram esta ideia numa referência para a nossa comunidade."

Outro testemunho tocante veio da empresária Antónia Gonçalves. Amiga e parceira de negócio desde o primeiro dia, destacou a contribuição da falecida Lúcia Sales, cofundadora da revista: "A Lúcia tinha o dom de acolher as pessoas com simplicidade e humanidade. O legado dela está presente em tudo o que a LusoPress continua a fazer."

Por outro lado, Fernando Lopes, diretor-geral da Rádio Alfa, que também marcou presença no evento, complementou esta visão. Para o empresário, os órgãos sociais portugueses em França são fundamentais para aproximar as pessoas e promover o contato entre os portugueses e lusodescendentes. "Tudo o que é digital é útil, mas o contato direto, cara a cara, é insubstituível. É isso que a LusoPress tem feito: unir o profissionalismo à amizade."

Duas décadas de história e amizade

Noutra perspetiva e durante o evento, Joaquim Filipe, sócio da LusoPress, destacou o valor sentimental e profissional do projeto. "A LusoPress permitiu falar da nossa comunidade e das nossas tradições. Para mim, sempre teve um grande valor." A relação entre a LusoPress e a Rádio Alfa foi também recordada como um exemplo de cooperação entre meios de comunicação. Ricardo Lopes, jornalista da Alfa, elogiou a capacidade da LusoPress de criar pontes.

"A LusoPress uniu duas formas de comunicação. Isso trouxe mais intercâmbio e menos desinformação."

Com duas décadas de histórias contadas e pontes criadas entre os portugueses espalhados pelo mundo, a LusoPress é hoje um exemplo de resiliência e dedicação. José Gomes de Sá deixou uma mensagem de esperança: "Vamos relançar a LusoPress com outra dinâmica e envolver mais jovens. O futuro dos portugueses e de Portugal depende disso." Enquanto celebra 20 anos, a LusoPress reforça a sua missão de unir os portugueses, mantendo viva a essência da cultura, das tradições e do espírito de comunidade. Que venham mais 20 anos de histórias inspiradoras de e para os portugueses espalhados pelo mundo! **L■**





DOMAINES
Rodrigues-Lalande

Quatre propriétés, deux appellations : une large gamme de vins

CHÂTEAU *de* CASTRES

Acquis en 1996, le Château de Castres doit son retour en grâce à José Rodrigues et son épouse Brigitte.

On trouve des traces de cette propriété dès le XVIème siècle et vers 1850, elle est une des plus importantes des Graves.

Tombé en désuétude faute d'exploitation, le Château de Castres n'attendait que de pouvoir naître.

C'est à cette époque que le couple Rodrigues-Lalande, s'attaque, dans le même temps, à la rénovation complète de la propriété.

Le vignoble est alors replanté, les chais sont entièrement reconstruits et pourvus d'équipements sélectionnés parmi les technologies les plus avancées.

Aujourd'hui, les Domaines Rodrigues-Lalande comptent 4 propriétés, le Château de Castres et le Château de Beau-Site en Graves, le Château Roche Lalande et le Château Pont Saint-Martin en Pessac-Léognan.

Ils s'étendent sur 60 hectares et produisent près d'un demi-million de bouteilles, distribuées et reconnues sur les cinq continents.



José Rodrigues-Lalande

Oenologue

Ingénieur Chimiste

Propriétaire

Château De Castres

33640 Castres-Gironde, Bordeaux-France

+33556675151 - +33680082303

contact@chateaudecastres.fr

www.domaines-rodrigues-lalande.fr



Après un passage dans l'industrie comme ingénieur, il intègre l'école d'oenologie de Bordeaux et devient oenologue. Ensuite, il est recruté dans une société au deuxième rang mondial de bouchons.

Détenteur de parfaites connaissances, il produit des vins blanc, rouge et rosé, selon un cahier des charges strict et égale les plus grands crus du Bordelais, avec la plus haute distinction environnementale.

Le Château de Castres est ouvert tous les jours pour des visites et dégustation et l'achat des vins des propriétés.



CCIFP une-se a Leiria para construir pontes para o crescimento empresarial na região e na diáspora



A 16.ª Gala da Câmara do Comércio e Indústria Franco-Portuguesa (CCIFP), realizada a 7 de dezembro, transformou Leiria no epicentro de uma celebração que destacou as sólidas relações empresariais e culturais entre Portugal e França. Reunindo empresários, governantes, autoridades locais e membros da diáspora, o evento foi um marco na cooperação entre os dois países, com enfoque especial na promoção de oportunidades de negócio e investimentos na região.

O dia começou na Startup Leiria, onde Gonçalo Lopes, Presidente da Câmara Municipal de Leiria, e Carlos Vinhas Pereira, Presidente da CCIFP, deram as boas-vindas aos participantes, enfatizando o papel de Leiria como um polo de inovação e dinamismo económico. Durante o evento, foi assinado um

protocolo de cooperação económica. Este é um acordo entre a CCIFP e o município que promete estreitar laços e fomentar o desenvolvimento de parcerias. Carlos Vinhas Pereira destacou a importância estratégica do protocolo. “Sabemos que há muitas oportunidades de investimento em setores

variados nesta região, desde os parques industriais até o turismo. Este protocolo será a base para uma relação mais estreita entre as nossas entidades e permitirá às empresas portuguesas e francesas crescerem juntas.” Após a assinatura, decorreu um almoço na Câmara Municipal que serviu de palco para



networking entre os participantes, associados e convidados.

A tarde foi dedicada a visitas e descobertas, com os participantes podendo optar entre dois programas. Um grupo de empresários visitou a sede portuguesa da La Redoute, empresa francesa presente na região, e a Faustino & Ferreira, especializada em estruturas metálicas. Ambas demonstraram interesse em ampliar colaborações com empresas francesas e portuguesas. Outro grupo desfrutou um passeio pedestre pela cidade, culminando na visita ao Palácio do escritor Afonso Lopes Vieira. No rescaldo do dia, o autarca destacou a importância dessas atividades. “Leiria está cada vez mais no mapa internacional, com uma diáspora dinâmica e investidores estrangeiros que reconhecem o nosso potencial.”





Prémios CCIFP 2024

À noite, a luxuosa Quinta dos Lagos acolheu a tão esperada gala anual da CCIFP. O jantar foi uma oportunidade de fazer um balanço do ano e premiar empresas em 14 categorias distintas, reconhecendo esforços e contribuições de destaque. Entre os homenageados estavam empreendedores de setores como moldes, turismo e imobiliário. “Esta gala é o momento de celebrar conquistas e fortalecer a nossa visão para o futuro. Queremos continuar a aproximar empresas, promover missões empresariais e fomentar o investimento bilateral”, referiu Carlos Vinhas Pereira sobre a importância deste tipo de eventos. A noite terminou com um concerto exclusivo da fadista Raquel Tavares, cujo repertório de fado encantou os presentes. E muitos juntaram-se para cantar o fado. Armando Lopes, empresário e Presidente da







Rádio Alfa, elogiou a organização da gala e destacou a importância de manter vivas as raízes portuguesas. “A Câmara de Comércio tem feito um trabalho extraordinário, reunindo a nossa comunidade e incentivando o investimento em Portugal. Para mim, Leiria sempre foi especial, e é com orgulho que vejo a cidade evoluir.” Uma ideia partilhada pela mulher, Odete Lopes. “Leiria representa muito para mim, é a cidade das minhas memórias e agora vejo um dinamismo incrível que só fortalece a nossa ligação com a diáspora.”

símbolo do sucesso da colaboração luso-francesa, apontando para um futuro de ainda mais conquistas e parcerias. Neste sentido, o presidente da Câmara de Leiria elogiou a escolha da cidade e ainda destacou a importância de iniciativas como esta para reter e atrair jovens talentos. “Queremos que Leiria seja um local de escolha para jovens casais e investidores, oferecendo qualidade de vida, educação e oportunidades de negócio.” O evento também serviu para apresentar planos para 2025, incluindo o lançamento de novas missões empresariais e a celebração do 20.º aniversário da CCIFP. 



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

De East Providence a Boston: Secretário de Estado elogia a força da Comunidade Portuguesa



A visita do Secretário de Estado das Comunidades Portuguesas, José Cesário, a Rhode Island e Massachusetts, nos Estados Unidos, ficou marcada pela proximidade com a comunidade luso-americana e pelo reconhecimento de figuras-chave que têm mantido viva a herança portuguesa na região. O ponto alto da visita foi a cerimónia em East Providence, onde Manuel e Maria Pedroso foram condecorados com a Medalha de Oficial da Ordem de Mérito, atribuída pelo Presidente da República de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa. A distinção foi entregue pelo cônsul de Portugal em Providence, Eduardo Ramos, com a presença de José Cesário e da conselheira das Comunidades, Márcia Sousa.



Durante os dois dias e meio de intensa agenda, José Cesário destacou-se pela interação direta com associações, clubes e líderes comunitários, reconhecendo o papel central dessas organizações na preservação da identidade portuguesa nos Estados Unidos. Em declarações no Clube Luís de Camões, em Peabody, Massachusetts, o secretário sublinhou a importância de atrair mais jovens para as atividades comunitárias, observando que, apesar de alguns avanços, há desafios estruturais a serem enfrentados.

“Encontrei uma comunidade muito mobilizada, com organizações ativas e bem vivas. Contrariando o que se dizia, a nossa presença em terras americanas continua pujante. É crucial reforçar a ligação com os consulados, que estão de portas abertas para atender quem precisa,” afirmou José Cesário, enfatizando a importância de uma relação mais estreita entre as associações e as instituições consulares.

Desafios consulares e burocráticos

Um dos temas mais recorrentes nos encontros com a comunidade foi o atraso nos processos consulares, especialmente relacionados à obtenção da nacionalidade portuguesa. Segundo José Cesário, a procura pela nacionalidade tem aumentado, sobretudo entre descendentes de portugueses, mas os serviços em Portugal ainda enfrentam dificuldades em atender a demanda de forma célere.

“Os processos para netos têm demorado anos. Apesar de termos melhorado, ainda estamos longe do ideal. Colocámos novos funcionários e melhorámos os equipamentos, mas há muito trabalho a

Líder da indústria

Sulfato de condroitina a granel fabricado 100% nos EUA



Droi-Kon®

summit
nutritionals
international, inc.®



Summit Nutritionals International®

A melhor forma de garantir que está a adquirir
sulfato de condroitina de alta qualidade

**Comercializado na América
do Norte há mais de 20 anos**



(908) 252-0090



(908) 252-0091



customerservice@summitnutritionals.com



<https://summitnutritionals.com>



Summit Nutritionals International®

29 Rockaway Road

Lebanon, New Jersey 08833, USA



fazer,” admitiu o secretário, que reconheceu que o contacto direto com as comunidades é essencial para compreender melhor os problemas que enfrentam.

O papel das associações e o envolvimento jovem

A visita incluiu paragens estratégicas em várias organizações e clubes, que Cesário descreveu como os “pilares” da presença portuguesa nos EUA. Ele elogiou o dinamismo das festas e eventos organizados pela comunidade. Contudo, alertou para a necessidade de envolver mais jovens nas atividades associativas, garantindo a continuidade deste legado cultural. “Vimos algumas caras novas, mas queremos mais. O futuro da nossa comunidade depende do envolvimento das novas gerações,” reforçou.

A coordenação da visita, a cargo de Márcia Sousa, foi destacada como um modelo de sucesso. Com vasta experiência na organização de eventos comunitários, Márcia conseguiu criar uma agenda que permitiu abordar temas diversos, desde questões burocráticas até iniciativas de apoio social para os mais isolados, especialmente idosos. 



Démolition - VRD - Espaces Verts

01 64 05 16 77
contact@profil77.fr

Une expérience
de plus de 35 ans
à votre service !



Joaquim Filipe

Manuel e Maria Pedroso Condecorados pelo Presidente Marcelo Rebelo de Sousa com a Ordem de Mérito



Na noite de segunda-feira, 11 de novembro, o Clube Social Português em Pawtucket, Rhode Island, foi o cenário de uma cerimónia histórica e carregada de emoção. Manuel e Maria Pedroso foram distinguidos como Oficiais da Ordem de Mérito, uma honra concedida pelo Presidente da República de Portugal, Marcelo Rebelo de Sousa. A cerimónia foi conduzida pelo cônsul de Portugal em Providence, Eduardo Ramos, e contou com a presença de José Cesário, secretário de Estado das Comunidades, numa visita oficial ao associativismo português na região.

O evento reuniu filhos, netos e bisnetos a amigos do casal, que fizeram questão de celebrar esta homenagem em vida. A distinção, proposta por Márcia Sousa, conselheira das Comunidades Portuguesas, é um reconhecimento da contribuição significativa do casal Pedroso para a comunidade portuguesa nos Estados Unidos, simbolizando o impacto e a dedicação de figuras centrais no fortalecimento das raízes culturais e sociais dos emigrantes portugueses.

Manuel Pedroso: símbolo de longevidade e compromisso

Manuel Pedroso, natural de Alvados, Porto de Mós, no distrito de Leiria, completou 105 anos precisamente no dia da cerimónia, um marco impressionante que se alia à longevidade do Clube Social Português, com 106 anos de existência. A sua esposa, Maria Pedroso, com 99 anos, esteve a seu lado em mais um momento memorável para o casal. A vida de Manuel Pedroso é um exemplo de resiliência e compromisso. Recordando o centenário, confidenciou que encara a vida com gratidão e otimismo, mantendo viva a herança e cultura portuguesas em Rhode Island. "Sinto-me muito feliz. Passei uma vida a conhecer gente de todo o Portugal, todo norte a





ALVEIRÃO

SOCIEDADE AGRÍCOLA DO VALE GODINHO, LDA



“ALVEIRÃO”, é a designação popular dos solos calcários brancos onde se encontram instaladas as nossas vinhas.

A adega, localizada na aldeia de Chícharo, concelho de Torres Novas, produz vinhos biológicos através de práticas enológicas minimalistas.

sul, de nascente a poente", partilhou, admitindo que as saudades que guarda de Portugal fá-lo sonhar com o dia em que possa voltar ao país. "Ainda lá vou outra vez..."

Reconhecimento e gratidão de toda a comunidade

A distinção reforça a importância de reconhecer as contribuições de indivíduos ainda em vida. A comunidade portuguesa, particularmente em Rhode Island, valoriza o impacto do casal Pedroso, cuja dedicação e esforço ajudaram a moldar a identidade da diáspora. A cerimónia foi também um tributo ao próprio Clube Social Português, uma instituição centenária que continua a ser um pilar da vida comunitária na região.

Manuel Pedroso fez história recentemente ao exercer o direito de voto nas eleições presidenciais norte-americanas, acompanhado pela esposa Maria, num feito que sublinha a sua participação ativa na sociedade, mesmo aos 105 anos.

Um exemplo para as novas gerações

A cerimónia destacou não só a longevidade do casal, mas também a importância de imortalizar as contribuições de figuras históricas da comunidade. Como mencionou José Cesário, este tipo de homenagem é uma forma de preservar a memória e inspirar os jovens talentos a valorizarem os percursos de vida que deixam uma marca indelével na história coletiva.

A entrega da Ordem de Mérito aos Pedroso é um marco que transcende fronteiras, unindo Portugal e as suas comunidades espalhadas pelo mundo num laço de reconhecimento e gratidão. A força e resiliência de Manuel e Maria Pedroso são um testemunho vivo do impacto duradouro da dedicação e do amor pela sua terra e pela sua gente.



ASSURANCES
DE **O**LIVEIRA



**Courtiers
en Assurances**

41 Avenue de Choisy
94190 Villeneuve St Georges

assurances2oliveira@orange.fr

01 43 89 72 33

JÁ SABE ONDE VAI FAZER O SEU EVENTO?




QUINTA DA
PACHECA

Rua do Sol | 5100-424 Lamego | Portugal
T: +351 254 331 229
reservas@quintadapacheca.com
www.quintadapacheca.com


QUINTA
SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO

São Joaninho | 5110-661 Vacalar
Armamar | Portugal
reservas@quintadobarrilario.com


Olive Nature
Hotel & Spa

Rua de Pomar, Lugar da Ribeira | 5430-434
Valpaços | Portugal
Telm: +351 913 295 083
reservas@quintadonaadelaide.com
www.quintadonaadelaide.com

Magia do Natal enche as cidades de luzes e alegria



LISBOA

Lisboa é um destino que ganha um encanto especial durante a época natalícia. Com ruas enfeitadas, mercados repletos de produtos típicos e uma vasta oferta de atividades para todas as idades, a capital portuguesa transforma-se num verdadeiro postal de Natal. Entre as muitas atrações, as luzes de Natal são, sem dúvida, o grande destaque, iluminando a cidade e criando uma atmosfera mágica para residentes e visitantes.

Mais brilho na cidade

Todos os anos, Lisboa celebra a chegada do Natal com uma espetacular instalação de luzes. Desde o início de dezembro, ruas, praças e monumentos emblemáticos são adornados com milhões de pequenas lâmpadas que formam figuras natalícias, padrões geométricos e mensagens festivas. A Avenida da Liberdade, a Praça do Comércio e o Chiado são alguns dos locais onde as decorações são mais imponentes, oferecendo uma experiência visual deslumbrante.

Um dos momentos mais aguardados pelos lisboetas é o acender oficial das luzes, que ocorreu no final de novembro. Este evento é acompanhado por atividades como concertos, performances artísticas e até a presença do Pai Natal, o que atrai famílias inteiras para as ruas da cidade.

Mercados de Natal e atividades para todas as idades

Para além das luzes, Lisboa oferece uma variedade de atividades para celebrar a quadra. Os mercados de Natal espalham-se pela cidade, oferecendo artesanato, decorações natalinas, doces típicos como filhoses e sonhos, e bebidas quentes para aquecer o espírito. O mercado de Natal na Praça do Comércio é um dos mais populares, com uma ampla oferta de produtos e animação ao vivo.

As crianças também têm o seu espaço reservado durante o Natal em Lisboa. No Parque Eduardo VII, o Wonderland Lisboa é uma atração imperdível. Este parque transforma-se num mundo de fantasia com uma roda gigante, pista de gelo, carrosséis e uma casa do Pai Natal, garantindo diversão para os mais pequenos e um toque de nostalgia para os adultos.

Concertos e cultura natalícia

A música é outro elemento central das festividades natalinas em Lisboa. Concertos de Natal acontecem em igrejas históricas como a Sé de Lisboa e a Basílica da Estrela, oferecendo performances de coros e orquestras que interpretam canções tradicionais e peças clássicas. Estes eventos proporcionam momentos de introspeção e celebração, destacando a vertente mais espiritual da quadra.



Além disso, teatros e casas de espetáculo apresentam peças temáticas e balés clássicos como O Quebra-Nozes, que enriquecem a programação cultural da cidade.

Sustentabilidade e Inovação

Nos últimos anos, Lisboa tem dado passos significativos para tornar as celebrações natalinas mais sustentáveis. As luzes de Natal

utilizam tecnologia LED de baixo consumo, e há um esforço crescente para reduzir o desperdício associado aos eventos e mercados. Este compromisso com a sustentabilidade reflete a consciência ambiental da cidade, sem comprometer a beleza e o encanto das decorações. Dessa forma, as luzes apagam-se automaticamente à uma hora da madrugada para assim diminuir a pegada ambiental da cidade durante a quadra festiva.

TORRES VEDRAS

Com a chegada do Natal, Torres Vedras transforma-se num cenário encantador repleto de luzes, cor e espírito festivo. Todos os anos, a cidade veste-se a rigor para acolher residentes e visitantes com uma programação que combina tradição e modernidade, destacando-se especialmente pela deslumbrante iluminação natalícia que ilumina ruas, praças e monumentos.

O ponto alto do Natal em Torres Vedras é, sem dúvida, o acender das luzes que decoram a cidade. A inauguração da iluminação natalícia é um evento aguardado com grande expectativa, marcando o início oficial das festividades. As ruas do centro histórico brilham com decorações cuidadosamente projetadas, criando um ambiente mágico e acolhedor.

Praças emblemáticas, como a Praça da República, ganham destaque especial, com árvores de Natal iluminadas e decorações que evocam o espírito da época. O Castelo de Torres Vedras, com a sua história rica, ganha ainda mais vida ao ser iluminado, tornando-se um ponto de visita obrigatório para fotografias e momentos memoráveis.

Também em Torres Vedras, a iluminação aposta em soluções sustentáveis, utilizando tecnologia LED para garantir maior eficiência energética e respeito pelo ambiente.

Mercados de Natal e atividades para toda a família

A magia do Natal em Torres Vedras não se limita às luzes. Os tradicionais mercados de Natal são outro ponto alto, onde os visitantes podem encontrar várias sugestões de presentes. E dessa forma apoiar os artesãos locais e descobrir o melhor da cultura e gastronomia da região.

Por outro lado, a animação de rua enriquece ainda mais a experiência do Natal em Torres Vedras. Há música ao vivo, teatro e atuações de grupos corais que entoam canções natalícias. E ainda a presença do Pai Natal, em desfiles ou na sua casa montada especialmente para a ocasião, faz as delícias dos mais pequenos.



22 NOV'24 > 6 JAN'25

Leiria Natal



NATAL E MAGIA
É EM LEIRIA!



Programação em
www.visiteleiria.pt



Porto iluminado para um Natal repleto de tradições

O Porto, com a sua alma vibrante e ruas repletas de história, transforma-se num verdadeiro conto de fadas durante o Natal. As luzes cintilantes que adornam as ruas, os mercados temáticos e as atividades culturais são um convite irresistível para mergulhar no espírito natalício. No centro desta celebração, o renovado Mercado do Bolhão destaca-se como o coração pulsante das tradições e preparativos para a quadra festiva.

Por outro lado, as luzes de Natal, inauguradas em novembro, são um dos maiores atrativos da cidade nesta época. A Avenida dos Aliados brilha intensamente, com árvores e fachadas decoradas em grande estilo. As ruas da Baixa, como a Rua de Santa Catarina e a Rua das Flores, também se transformam, criando um cenário de sonho que encanta visitantes e locais.

À medida que a noite cai, o reflexo das luzes no rio Douro adiciona um toque mágico ao ambiente, tornando cada passeio uma experiência única. A cidade oferece ainda concertos e espetáculos que complementam a atmosfera festiva, como os coros nas igrejas históricas e as apresentações especiais na Casa da Música.

Visita obrigatória ao renovado Mercado do Bolhão

Entre as muitas atrações do Porto, o Mercado do Bolhão destaca-se pela sua fusão de modernidade e tradição. Após a sua recente requalificação, inaugurada em setembro de 2022, o espaço manteve o espírito genuíno que há décadas conquista portuenses e turistas. Sara Araújo, comerciante de peixe no mercado há mais de 40 anos, descreve o Bolhão como "o coração da cidade". Segundo ela, o mercado está "muito bonito e espetacular", mas continua a ser acessível e a manter a frescura e qualidade dos produtos. "As pessoas têm medo de que seja mais caro agora, mas está tudo igual. Quem sabe o que é bom continua a vir ao mercado."

No Bolhão, os preparativos para o Natal estão em pleno vapor. O bacalhau, estrela da ceia natalícia, é o mais procurado, embora os preços tenham subido cerca de 40% este ano, como nos explicou um dos comerciantes. "O bacalhau nunca pode faltar na mesa dos portugueses, seja caro ou barato", afirma Alexandre Pires, especialista no produto.

Além do bacalhau, peixes como a pescada, a raia e o polvo também têm lugar garantido nas tradições natalinas. Sara destaca que muitos clientes preferem alternativas como "uma postinha de pescada ou um bocadinho de raia", evocando memórias das receitas transmitidas de geração em geração.





Os turistas e os portugueses residentes no estrangeiro que regressam para a quadra festiva também encontram no Bolhão um pedaço do Natal português. Alexandre explica que muitos visitantes compram bacalhau embalado a vácuo para levar para destinos como França, Estados Unidos e Bélgica, mantendo a tradição mesmo longe de casa.

Natal no Porto para todos os gostos

Além do Bolhão, o Porto oferece uma série de mercados de Natal que complementam a experiência da cidade. Na Praça da Batalha, barracas decoradas vendem presentes artesanais e doces típicos. Já o Porto Christmas Village, no WOW (World of Wine), em Gaia, combina gastronomia, entretenimento e a magia da quadra. A diversão não termina nos mercados. Há pistas de patinagem no gelo, oficinas criativas para crianças e sessões com o Pai Natal estão disponíveis em vários pontos da cidade, como o Jardim do Palácio de Cristal e a Praça de D. João I.

O Porto, com as suas luzes deslumbrantes e atividades festivas, é um destino natalício de excelência. E o Mercado do Bolhão, com a sua atmosfera vibrante e produtos de qualidade, é uma paragem obrigatória para quem deseja viver a tradição natalícia no seu máximo esplendor. Como convida Sara Araújo: “Venham ao Bolhão, portugueses e não portugueses. Descubram por vocês mesmos que continua a ser acessível e cheio de qualidade. Aqui está o melhor para o vosso Natal!”



Londres rende-se ao espírito natalício

O Natal em Londres é uma experiência mágica que combina tradições centenárias, atividades culturais e espetáculos de iluminação que transformam a cidade num cenário digno de contos de fadas. A capital britânica, conhecida pela sua energia vibrante e multicultural, torna-se ainda mais especial nesta época do ano, atraindo visitantes de todo o mundo para desfrutar das festividades.

Um dos maiores destaques do Natal em Londres são as luzes natalinas que adornam as principais ruas e praças. Cada local apresenta um estilo único, desde decorações tradicionais a designs contemporâneos, criando uma atmosfera mágica e inspiradora.

Oxford Street

A famosa Oxford Street, uma das artérias comerciais mais movimentadas de Londres, transforma-se num verdadeiro espetáculo visual durante o Natal. Este ano, as luzes são compostas por milhares de LED's sustentáveis, que formam mensagens e imagens flutuantes ao longo da rua. A decoração não só ilumina as noites de inverno, mas também é um tributo à sustentabilidade, refletindo um compromisso crescente com o meio ambiente.

Regent Street

A Regent Street é célebre pelas suas icónicas luzes em forma de anjos, que parecem voar por cima dos transeuntes. Este cenário celestial é um dos mais fotografados durante o Natal, proporcionando momentos de pura magia para famílias e turistas.

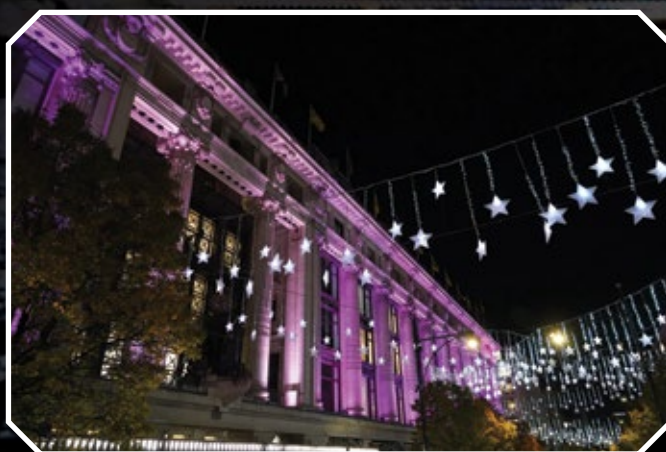
Covent Garden

Em Covent Garden, a decoração natalina combina luzes deslumbrantes com uma imponente árvore de Natal e decorações gigantes de azevinho. O mercado histórico é também palco de performances musicais e outras atividades que complementam o espírito natalino.

Carnaby Street

Carnaby Street, conhecida pela sua criatividade, surpreende com decorações temáticas que mudam a cada ano. Desde mensagens inspiradoras a instalações artísticas vibrantes, este é o local ideal para quem procura uma experiência natalina moderna e cheia de personalidade.

Mas em Londres há muito mais para (re)descobrir durante esta quadra festiva. A capital britânica oferece um conjunto alargado de atividades natalinas imperdíveis. Como são exemplo as pistas de patinagem no gelo localizadas em vários pontos da cidade, como a Somerset House, o Natural History Museum e a Torre de Londres; e os afamados Mercados de Natal.





Natal à Portuguesa: descubra os presépios de sal de Rio Maior



Rio Maior, conhecida pelas suas salinas de fonte natural, tornou-se um destino imperdível durante a época natalícia graças aos presépios de sal, uma tradição que alia arte, cultura e a história local. Este evento, iniciado em 2012, começou como uma tentativa de atrair visitantes às salinas durante o Inverno, época em que, sem a produção de sal, o local ficava praticamente vazio.



Cristina Alves, autora das impressionantes esculturas de sal expostas nas salinas, relembra como tudo começou. "Os lojistas juntaram-se para criar algo que trouxesse o público aqui às salinas", explica. A ideia inicial era simples: cada loja teria o seu próprio presépio de sal. Contudo, o ponto de viragem surgiu quando encontraram grandes pedras de sal num dos armazéns, o que possibilitou a criação do primeiro presépio de sal gigante. Desde então, as peças têm atraído não só os habitantes locais, mas também visitantes de todo o país e do estrangeiro.

Mais turismo no inverno

Ao longo de mais de uma década, o evento

tem transformado o Inverno das salinas, trazendo vitalidade a uma época tradicionalmente parada. "Antes, no Inverno, não tínhamos público nenhum. Agora, vêm muitas pessoas porque sabem que estão aqui os presépios", afirma Cristina. A iniciativa tornou-se uma parceria bem-sucedida entre a Cooperativa das Salinas, o município e a Junta de Freguesia, que têm trabalhado em conjunto para promover o evento.

Além do impacto turístico, os presépios ajudaram a divulgar o sal de Rio Maior como um produto de excelência. A tradição não só mantém viva a herança cultural das salinas, mas também contribui para o fortalecimento económico da região.

Todo o sal serve para escupir?

Embora Cristina Alves não seja escultora de profissão, a experiência e dedicação levaram-na a aperfeiçoar a técnica. "Utilizamos o sal fino Gourmet, que tem uma propriedade especial: é muito mais seco do que o sal marinho, o que facilita o trabalho", revela. Esta particularidade permite criar peças intrincadas e de grande dimensão, algumas chegando a pesar cerca de 400 kg. Contudo, este processo não é simples. "Basta uma pedrinha maior para destruir por completo uma peça que levou dois ou três dias a fazer", partilha.

Cada peça é composta meticulosamente, com tempos de execução variáveis. As maiores, como as de uma tonelada do passado,



podem levar semanas a ser concluídas. Apesar dos desafios, Cristina vê o crescimento desta tradição como uma vitória. "É gratificante ver o público, até estrangeiros, como franceses, espanhóis e até americanos, a virem conhecer os presépios de sal." Uma tradição que brilha no Natal Outra faceta interessante é o crescente interesse do público em aprender sobre o processo de criação. Workshops e oficinas têm atraído curiosos, especialmente durante o evento. "As pessoas têm todo o interesse em ver como se faz", afirma Cristina. Este envolvimento fortalece a ligação entre a comunidade e a tradição, assegurando que a arte dos presépios de sal continue a prosperar.



Hoje, os presépios de sal de Rio Maior são mais do que uma atração turística. São uma celebração da resiliência, criatividade e do espírito comunitário. Cristina Alves, com a sua dedicação, transformou as salinas num local mágico durante a época natalícia. "É muito gratificante ver o reconhecimento do nosso trabalho", conclui.

Se procura uma experiência única, os presépios de sal são um destino obrigatório, representando a perfeita fusão de arte e tradição portuguesa. E podem ser visitados até ao Dia de Reis. **LE**





Votre partenaire

propriétaire

Véritable acteur de
référence dans le
secteur du nettoyage
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

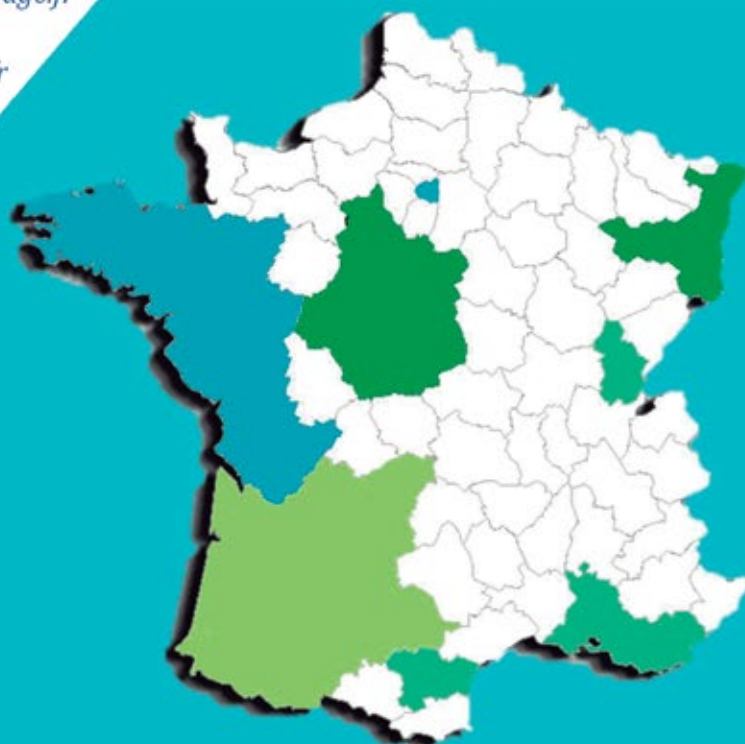
SERENET

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

Roupa Sem Fronteiras: Um tributo ao espírito solidário de António Fernandes



A triagem dos donativos da campanha Roupa Sem Fronteiras, organizada pela Academia do Bacalhau de Paris (ABP), decorreu num dia marcado pela emoção e pela homenagem. Este gesto solidário, que já se tornou uma tradição anual, coincidiu com o momento da derradeira despedida a António Fernandes, presidente honorário da ABP e um dos grandes impulsionadores desta iniciativa, cujo corpo foi transportado para a sua terra natal em Portugal.

As instalações da Action Montage et Pilotage - AMP, em Collégien, perto de Paris, transformaram-se no centro da solidariedade para a triagem final dos donativos. Este ano, a iniciativa, realizada a 30 de novembro, teve um significado especial, destacando-se pela forte presença da memória de António Fernandes. Às 11 horas, durante a recolha, foi realizado um minuto de silêncio em sua homenagem, um gesto que uniu todos os voluntários em respeito e gratidão. Apesar das dificuldades logísticas e do desejo de muitos de estarem presentes na missa de corpo presente, que se realizou no mesmo dia, a ABP decidiu dar continuidade à campanha como forma de honrar o legado de António Fernandes. “Nada acontece por acaso. No dia em que estávamos unidos pela recolha, o seu corpo seguiu para Portugal. Apesar do desejo de estarmos todos presentes na missa, foi decidido continuar a campanha, como homenagem a um dos seus maiores impulsionadores. A união nesse momento reforçou o espírito da iniciativa, refletindo o apreço que António Fernandes sempre demonstrou. Este esforço coletivo foi uma forma de honrar o seu compromisso e dedicação a esta causa”, destacou à LusoPress Sylvie Fernandes, sócia da ABP.

António Fernandes foi um exemplo de dedicação à solidariedade. A continuidade da campanha, mesmo num momento de dor, foi vista como um tributo à sua visão e ao



seu compromisso. Ao longo do dia, mais voluntários se juntaram, motivados pelo desejo de dar continuidade a uma causa que António Fernandes tanto valorizava.

Assim, o evento contou com a participação

de mais de 70 voluntários e resultou no envio de 28 paletes, cada uma contendo 16 caixas de donativos, que serão distribuídas por associações em Braga (8), Fafe (10) e Cabeceiras de Basto (10).



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.

 **GRESILVA®**
Inovação em
Grelhadores



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



www.gresilva.pt

Lisboa Porto email
+351 219 628 120 | +351 229 829 947/8 | export@gresilva.pt

“A presidência da ABP contacta as vilas portuguesas para averiguar se necessitam de ajuda e mantém esse contacto regular com as localidades com as quais tem o hábito de colaborar. Mas também estende o alcance a novas vilas. Existe todo um trabalho prévio de identificação e comunicação para compreender as necessidades de cada localidade. Após essa fase preparatória, os donativos recolhidos são organizados e enviados em função das solicitações de cada vila”, explicou Sylvie Fernandes.

Durante a triagem, apesar do ambiente de tristeza, reinou um espírito de união e partilha. Manuel Pinto Lopes, vice-presidente da ABP, destacou à LusoPress a importância da mobilização coletiva. “Como se costuma dizer, ‘sozinhos somos poucos, mas todos juntos conseguimos fazer muito’. É por isso que não se muda uma equipa que ganha, e temos tido êxito até agora. Embora seja lamentável que estas ações sejam necessárias, elas mostram a realidade de muitas famílias que precisam de ajuda, tanto em Portugal como em França”, disse.

Este ano, a campanha assumiu uma relevância especial. Para além de apoiar famílias carenciadas, focou-se também nas vítimas dos incêndios deste verão em Portugal, que perderam os seus bens na tragédia. “As entidades que ajudamos com as paletes enviadas têm realizado um trabalho significativo. Muitas pessoas recorrem a elas para obter roupas e artigos essenciais, especialmente famílias que perderam tudo. Um dos principais objetivos da distribuição será apoiar essas vítimas dos trágicos



cos incêndios de 2024”, sublinhou Manuel Pinto Lopes.

A recolha de roupas, calçado, brinquedos e artigos para o lar decorreu entre 17 e 24 de novembro, com pontos espalhados por toda a região parisiense. A campanha contou com o apoio de parceiros habituais, como a Caixa Geral de Depósitos, Fidelidade, LusoPress, Rádio Alfa, O Ponto e MRTI, que contribuíram para transformar esta edição num sucesso solidário. Entre caixas e sacos repletos de esperança, os voluntários dedicaram horas a organizar os donativos. No final do dia, o sentimento de missão cumprida era visível em cada rosto, refletindo o impacto profundo desta campanha na vida de tantas pessoas.

Como resumiu Sylvie Fernandes: “É uma das ações mais bonitas da ABP, pois reflete plenamente os seus valores fundamentais: portugalidade, solidariedade e amizade”. 



IDEAL AMBULANCES

☎ 01 45 09 15 15 ☎

UMA EQUIPA PORTUGUESA
AO SEU SERVIÇO

TOUTES DISTANCES



URGENCES



Fax 01 43 30 97 34

CONSULTATIONS • HOSPITALISATIONS • DIALYSES • RAYONS

Selectour



www.mzvoyages.fr

Mz Voyages
2 rue du Dr Léon Deglaire
(à l'angle du 69 av de la république)
91230 Montgeron
Tel: 01 69 42 39 00
montgeron@mzvoyages.fr

Mz Voyages
48 bis rue de St Maur
75011 Paris
Tel: 01 48 07 52 19
paris11@mzvoyages.fr

Mz Voyages
172, bd Henri Barbusse
91210 Draveil
Tel: 01 69 40 18 08
draveil@mzvoyages.fr

Mz Voyages
8, rue Henri Leduc
94190 Villeneuve St Georges
Tel: 01 43 89 12 43
villeneuve@mzvoyages.fr

MZ VOYAGES c'est avant tout une équipe de professionnels à votre service depuis 1993

vols, billets de trains, bus, Hôtels, location véhicule, séjours, location, voyages sur mesure, circuit, auto tours, billetteries spectacles...

Desafios financeiros ameaçam existência da Misericórdia de Paris



O jantar de gala da Santa Casa da Misericórdia de Paris (SCMP), realizado no passado dia 16 de novembro, na Sala Vasco da Gama, em Valenton, foi muito mais do que um momento de convívio. Representou um grito de alerta: a instituição, que há três décadas apoia os mais vulneráveis, enfrenta sérias dificuldades financeiras que ameaçam a sua continuidade.



O seu impacto é inegável, mas o risco de extinção é real. A solidariedade é a força motriz da SCMP, mas hoje a instituição enfrenta desafios graves que ameaçam a sua existência. Com um número crescente de pedidos de ajuda e recursos financeiros limitados, o futuro da SCMP está em perigo. Para além disso, a possibilidade de perder o seu espaço atual coloca ainda mais pressão sobre esta organi-

zação essencial. A instituição opera num pequeno escritório partilhado, sem capacidade para armazenar bens essenciais. Em março de 2025, a Câmara Municipal de Paris poderá recuperar este espaço caso a SCMP não consiga arrendá-lo na totalidade.

“Os pedidos de ajuda aumentam constantemente e precisamos de encontrar soluções para os nossos próprios desafios financeiros,

que limitam a capacidade de apoiar todas as pessoas necessitadas. Atualmente, operamos num pequeno escritório, partilhado com outras estruturas, sem espaço para armazenar os bens que recolhemos. Enfrentamos ainda a ameaça de perder este local no dia 31 de março, caso não consigamos arrendar o espaço na sua totalidade. Para isso, precisamos de verbas que a Santa Casa não possui.

FABRIQUE ARTISANALE

CANELAS

LE PORTUGAL AVEC AMOUR

DEPUIS 1982



RETROUVEZ-NOUS

La boutique parisienne au 8 rue de la Grange aux Belles, Paris 10°

La boutique-atelier au 23 rue Camélinat, Pierrefitte-sur-Seine

LIVRAISON À DOMICILE WWW.CANELAS.FR

SERVICE TRAITEUR SUR-MESURE

evenement@canelas.fr — 01 48 21 84 51



Ainda que recebamos alguns subsídios da Direção-Geral dos Assuntos Consulares e das Comunidades Portuguesas (DGACCP), estes não podem ser usados para salários ou rendas. Assim, é essencial continuar a angariar fundos para garantir a sustentabilidade da instituição”, alertou à LusoPress a provedora da SCMP, Ilda Nunes.

A SCMP depende quase exclusivamente de doações para continuar o seu trabalho, limitando a capacidade de resposta da instituição. “Nota-se uma maior atenção por parte das pessoas e, sobretudo, um aumento no número de empresas dispostas a ajudar a Misericórdia. Esse apoio tem sido extremamente útil e encorajador. A realidade é que todos os cêntimos que entram na Santa Casa são dedicados a ajudar quem mais precisa. Sem donativos, sem o apoio de empresários e pessoas de boa vontade, a Santa Casa corre o risco de encerrar”, referiu Ilda Nunes.

Este encerramento criaria dificuldades adicionais para o Consulado-Geral de Portugal em Paris e outras instituições, que frequentemente recorrem à SCMP para situações de emergência. A cónsul-geral de Portugal em Paris, Mónica Lisboa, reforçou este ponto à LusoPress. “Temos um trabalho muito próximo com a Santa Casa. Sempre que há situações mais complicadas, que possam envolver a emissão de documentação ou o contacto com autoridades portuguesas ou francesas, a Santa Casa procura-nos.





Da mesma forma, também recorremos à Santa Casa quando alguém nos procura e precisa de abrigo — seja naquela noite, naquela tarde, ou no dia seguinte, quando a pessoa não tem o conforto necessário”, começou por dizer à LusoPress a cônsul-geral do consulado de Portugal em Paris, Mónica Lisboa. “Além disso, o consulado pode ajudar a Santa Casa a multiplicar a sua mensagem, o valor que a instituição tem e o trabalho que desenvolve. É importante fazermos um forte apelo para contribuir e continuar a apoiar esta causa, garantindo a continuidade e o crescimento da Santa Casa de Misericórdia de Paris por mais 30 anos e muitos mais”, concluiu.

De São Martinho ao Natal: A missão da SCMP na comunidade

Apesar das dificuldades, a SCMP continua a organizar eventos que trazem esperança à comunidade, sendo uma verdadeira referência para quem vive situações de vulnerabilidade em França, desde a falta de alimentos e bens essenciais até à necessidade de apoio emocional. As campanhas da Misericórdia não apenas distribuem alimentos e produtos de higiene, mas também criam momentos únicos, como o Natal das Crianças, que se realiza anualmente, no mês de dezembro, e emociona todos os participantes. “No ano passado, este evento revelou-se profundamente emocionante. Para mim, foi um dos momentos mais mar-

cantes nos muitos anos que levo na Santa Casa. Reunimos crianças, mães, avós e outros familiares, que tiveram a oportunidade de escolher brinquedos, desenhar, cantar ao microfone e desfrutar de música num ambiente alegre. Tanto as famílias como os voluntários saíram deste evento felizes e gratos por este momento de partilha”, recordou Ilda Nunes.

De 1 a 30 de novembro, a SCMP organizou também a primeira Campanha Nacional de Solidariedade, apadrinhada pela escritora Lúcia Jorge e pelo Embaixador de Portugal em França, José Augusto Duarte, no seio da comunidade franco-portuguesa. Centrada no dia 11 de novembro, feriado em França, e na tradição do São Martinho, a campanha apelou à doação de fundos por parte de associações, empresas e particulares. “Este período coincide com o São Martinho, tradicionalmente associado às castanhas, aos magustos e ao vinho novo. Contudo, entendemos que um único dia não seria suficiente, pelo que decidimos estender a campanha durante todo o mês, sempre com o mesmo objetivo: angariar fundos para ajudar quem mais precisa”, salientou a provedora da SCMP, sem esquecer também a campanha de recolha de alimentos nos supermercados português da zona de Paris. “Muitas mães, com crianças pequenas, necessitam de produtos como leite, fraldas e artigos de higiene. Este ano, apelámos, por isso, as pessoas para que também con-

siderem a doação destes bens essenciais”, revelou.

Finalmente, no dia 7 de dezembro, realizou-se uma jornada social no Consulado-Geral de Portugal em Paris, em celebração dos 30 anos da instituição. O evento incluiu momentos de reflexão sob o tema ‘Olhar para o passado para construir o futuro’, conferências e a atuação de Francisco Fanhais, músico ligado à célebre canção Grândola, Vila Morena. “Estas jornadas são uma oportunidade para a comunidade perceber o impacto do trabalho da Santa Casa e contribuir para garantir o seu futuro. O consulado tem boas instalações que disponibiliza à comunidade para organizar debates, apresentações de livros, ou até pequenos espetáculos musicais. Com esta política, o que pretendemos é aproximar as pessoas, juntar estas diferentes camadas da comunidade para um objetivo comum: elevar o perfil de Portugal em França”, afirmou Mónica Lisboa.

O jantar de gala integrou-se na campanha de solidariedade promovida pela SCMP e contou com atuações da cantora Vanessa Martins, do grupo 100 Limit e momentos de música clássica, para além da doação de um quadro da artista luso-descendente Nathalie Afonso. “A luta continua. Precisamos do apoio de todos para garantir que a Santa Casa continue a ser um porto seguro para os mais vulneráveis. Não podemos deixar que esta causa desapareça”, concluiu Ilda Nunes. 



António Fernandes, empresário e figura destacada da comunidade portuguesa em França, faleceu, aos 69 anos, vítima de complicações cardíacas. Conhecido pelo seu envolvimento em diversas instituições de solidariedade, o antigo presidente da Academia do Bacalhau de Paris e provedor da Santa Casa da Misericórdia de Paris deixa um legado de amizade e generosidade que marcou profundamente a vida de muitos.

Falecimento de António Fernandes: Uma perda para a comunidade portuguesa em França

Natural de Arcozelo, no distrito de Bragança, António emigrou para França, onde construiu o seu percurso empresarial, especialmente no setor da limpeza. Mas, a sua verdadeira paixão foi sempre para a comunidade portuguesa. Em 1999, começou a frequentar os jantares da Academia do Bacalhau de Paris (ABP), onde, em 2010, assumiu a presidência da instituição. Sob a sua liderança, a associação consolidou-se como um ponto de união e fraternidade para os portugueses em Paris. Em 2023, recebeu o título de Presidente Honorário, em reconhecimento à sua dedicação.

64 Além da sua atividade na ABP, António Fernandes também teve

um papel relevante na Santa Casa da Misericórdia de Paris, onde exerceu o cargo de Provedor, seguindo os passos de Joaquim Silva Sousa. A sua nomeação para este cargo sublinhou a confiança que a comunidade depositava nele, sendo visto como alguém comprometido com o bem-estar coletivo.

A sua partida foi sentida por muitos, refletindo o impacto que deixou na vida de tantos. Uma cerimónia fúnebre na igreja Saint-Honoré d'Eylau, em Paris, no passado dia 30 de novembro, reuniu uma grande multidão, evidenciando o reconhecimento da comunidade pelo trabalho e pelos valores de António Fernandes.



Antónia Gonçalves, proprietária da pastelaria Canelas e amiga de longa data, descreveu António Fernandes como um amigo único: “Como amigo, não há igual. Conheço-o há 20 anos e sempre foi uma pessoa positiva, sem nunca ter problemas com ninguém. Sempre disponível para ajudar, a sua honestidade e generosidade eram exemplares”, disse à LusoPress.

Fernando Lopes, diretor da Rádio Alfa, antigo presidente da ABP e amigo próximo de António Fernandes, destacou a importância dos valores que defendia: “Vai fazer muita falta. Era uma pessoa fundamental, alguém que enriquecia a vida de quem o conhecia. Era um homem diferente que deixou uma marca na minha vida. Espero que consigamos defender e continuar as ideias que ele sempre promoveu, pois eram ideias nobres: a solidariedade e a amizade. Estes dois valores, tão importantes nos dias de hoje, foram os pilares que ele defendeu ao longo de toda a sua vida”, confessou.

“Hoje é um dia triste não só para a sua família, mas para todos os portugueses que residem em França, porque desapareceu uma das grandes figuras da nossa comunidade. O António Fernandes dedicou-se a muitas causas na vida, à família, à sua vida empresarial, mas, sobretudo, aos outros. Esteve associado a duas instituições que têm um impacto significativo na comunidade portuguesa em França. É um exemplo extraordinário de alguém que nunca se esqueceu dos outros, trabalhando e dedicando-se ao bem-estar coletivo. A prova disso é a multidão que hoje preencheu esta igreja, o que demonstra que fazer o bem, por vezes, traz resultados, e neste caso, trouxe realmente frutos. Há aqui um grande espírito de solidariedade em torno de uma pessoa que nos marcou a todos, e a mim, pessoalmente, foi alguém que deixou uma grande marca”, afirmou Carlos Gonçalves, antigo secretário de Estado das Comunidades e ex-deputado PSD pelo círculo eleitoral da Europa, lembrando o trabalho incansável de António Fernandes em prol dos outros.

António Fernandes parte, mas o legado que construiu permanecerá como inspiração para todos os que tiveram o privilégio de o conhecer. A sua dedicação à comunidade portuguesa em França, o seu compromisso com a solidariedade e a amizade que cultivou ao longo da vida são um exemplo de altruísmo e humanidade. Mais do que um empresário ou dirigente associativo, António Fernandes foi um homem que viveu para os outros, deixando uma marca profunda naqueles que cruzaram o seu caminho. A sua memória continuará viva nas instituições que ajudou a moldar e nos valores que tão bem soube personificar. 



Carta de Paris - Ato 4

por Zé Ribeiro

Esclarecimento!!!

Esta quarta crónica carta de Paris é espécie de antevisão dos últimos acontecimentos políticos em França, alguns que se concretizaram outros que podem ainda vir a realizar-se...

A França, cada vez mais ingovernável

Na minha última crónica sobre a crise política em França provocada pela dissolução do Parlamento e as eleições antecipadas, Já tinha alertado os leitores da Lusopress Magazine para a possibilidade da utilização do Artigo 49.3 da Constituição pelo Primeiro-Ministro para aprovar o Orçamento de Estado 2025.

Portugal - França

A situação política portuguesa teve algumas similitudes com a francesa antes da aprovação do Orçamento de Estado para 2025.

Em Portugal foi o Partido Socialista que “arbitrou a partida”!!!

Depois de ameaçar que votaria contra o Orçamento, acabou por se abster permitindo assim ao Governo de Luís Montenegro de “salvar a pele”.

O Orçamento foi aprovado apesar de muito controverso como o demonstra o número elevado de propostas de retificação.

Em França foi a Extrema-direita (RN) Partido de Marie Le Pen que ameaçou e não votou o Orçamento, os observadores políticos consideraram como (chantagem) ao Primeiro-Ministro sobretudo depois dele ter suprimido o aumento da Electricidade e Gaz como ela pedia.

Aliás, Michel Barnier que queria realizar 40.000 milhões de euros de economias em 2025, foi obrigado a reduzir de 10.000 milhões sobre a pressão do Partido de Marie Le Pen e dos macronistas (Partido de Emanuel Macron).

Michel Barnier pode suceder à Michel Barnier

O circo continua, o espetáculo desolador de uma das mais velhas democracias do Mundo!!! Emanuel Macron ao nomear um Primeiro-Ministro oriundo de um partido minoritário não respeitou o voto dos franceses, ora tendo em conta que o seu Partido é o mais representativo no Parlamento, nada o impede de voltar a escolher o mesmo Michel Barnier o que provocaria um enorme escândalo certo, mas a sua conhecida arrogância e desrespeito pela vontade do povo pode levá-lo a o fazer?

Há cada vez mais de franceses a desejarem a demissão do Presidente Macron, aliás há quem preconise mesmo a criação de uma “República Parlamentar” como na Grécia — é o Governo que decide, o Presidente da República só tem o papel de representação!!!

A França foi a minha segunda Pátria

A minha ligação a França e o meu contato permanente com os amigos que lá deixei, leva-me a seguir com muita atenção a situação política, deste modo por vezes nas minhas crónicas an-



tecipo os acontecimentos como aconteceu nas duas últimas cartas de Paris.

Na segunda feira, dia 2 de novembro, o Primeiro-Ministro utilizou o Artigo 49.3 para fazer passar o Orçamento de Estado.

Imediatamente Marie Le Pen confirmou a sua intenção de votar a Moção de censura apresentada pelo Front Republicano (Esquerda) o que à partida seria impensável...

Marie Le Pen, joga com cartas viciadas

Segundo alguns dos políticos que estão à volta de Michel Barnier, o Primeiro-Ministro está convencido que Marie Le Pen com a sua chantagem tenta influenciar a Justiça? Não podemos esquecer!!! Estamos perto do julgamento onde supostamente vai ser condenada? Emanuel Macron vai mais longe: denuncia o cinismo intolerável da leader do RN e lamenta mesmo a ter “ouvido” quando provocou a dissolução do Parlamento. Em todo o caso o Presidente nunca acreditou que a Moção de censura seria votada.

Macron demissão é o Slogan em voga e o porta estandarte da oposição...

Quando interrogam o Presidente Macron sobre a sua eventual demissão (exigida pela oposição) a sua resposta é sem ambiguidades:

- “a minha demissão, faz parte da política-ficção”

- “Fui eleito duas vezes por vontade dos franceses, cumprirei até ao fim o meu mandato.

Se me é permitido!!!

Mais uma vez Emanuel Macron, “prend ses désirs pour des réalités”, convém lembrar-lhe que só 23% de franceses votaram realmente no candidato Macron nas últimas eleições presidenciais, os outros 35% que lhe deram a vitória, não votaram por ele, votaram contra Marie Le Pen!!!

Ora, pretender que recebeu mandato dos franceses é uma leitura tendenciosa do Presidente para muitos dos que não lhe reconhecem legitimidade para dirigir a França.

1962 -2024 queda do Governo

“Caiu o Governo de Michel Barnier”



331 deputados votaram a Moção de censura, como só eram necessários 288 votos, a Moção de censura foi aprovada por Maioria absoluta.

A França viveu dois momentos históricos!!!

- A última vez que uma Moção de censura foi aprovada foi em 1962 e, fez cair o Governo de Georges Pompidou.

- A Extrema-Direita (Marie Le Pen), votou a Moção de censura apresentada pelo NFP (Movimento Republicano de Esquerda)

- 91 dias à Matignon, Michel Barnier é o Primeiro-Ministro mais efêmero da França.

Conclusão:

Vou continuar aqui do nosso cantinho a seguir muito perto a situação caótica em que a França se encontra depois da queda do Governo!!! As interrogações e previsões que antecipei nas duas crónicas anteriores (carta de Paris) confirmaram-se:

- O Governo de Michel Barnier utilizou o 49.3, teve uma vida muito curta...

A França conhece a crise política mais longa desde a criação da chamada V República e continua ingovernável desde as últimas eleições em Julho passado?

Concretamente:

O orçamento chumbado penalizava as classes mais desfavorecidas porque previa:

- Bloquear os aumentos previstos para as reformas (aposentados)
- Baixar de 5 pontos o reembolso dos medicamentos.
- supressão do cartão da Segurança Social (carte vital)
- O não reembolso de certas consultas médicas.
- Aumento dos impostos.
- Um dia de carência a mais para os funcionários em caso de (baixa-médica)
- Diminuição das ajudas do Governo a vários sectores de atividade.

No meu modesto ponto de vista, apesar deste Orçamento ser muito criticado, Michel Barnier foi a vítima anunciada de Emanuel Macron. A Moção de censura visava principalmente enfraquecer o Presidente cuja legitimidade foi sempre contestada por Jean-Luc Mélenchon (Front Populaire) que continua a exigir a sua demissão...

Finalmente, quem é o responsável desta crise política:
Foi Emanuel Macron que:

- Provocou eleições antecipadas

- não respeitou o voto dos franceses ignorando os partidos à Esquerda e escolhendo um Primeiro-Ministro de um Partido minoritário.

- foi também ele que impôs ao Primeiro-Ministro de formar um Governo sem ministros de Esquerda, de realizar em pouco tempo um Orçamento e sem negociar com a oposição.

Emanuel Macron fala aos franceses

Na sua intervenção televisiva ao país do dia 5 de Dezembro, considerou o voto da Moção de censura como irresponsável e o Front Populaire (Movimento Republicano) como anti-republicano... Afinal falou, para não dizer nada de interessante, também não falou do nome do futuro Primeiro Ministro...

Ficámos a saber que o próximo Governo será um Governo de interesse geral e de união.

Muito bem, mas de que união fala o Presidente da República que acaba de chamar irresponsáveis aos que votaram na Moção de censura e os acusa de terem provocado a desordem!!! Como conta unir-se ao Front Populaire que tratou de anti-republicano!!!

No que respeita o Interesse Geral, se tivermos em conta que os a maioria dos franceses estão cansados da sua política e já nem escutam os seus discursos, o interesse geral só pode ser para os ricos???

Os três nomes mais citados pelos observadores políticos para futuro Primeiro Ministro são:

François Bayrou - centrista

Sébastien Lecornu - direita

Bernard Cazeneuve - socialista

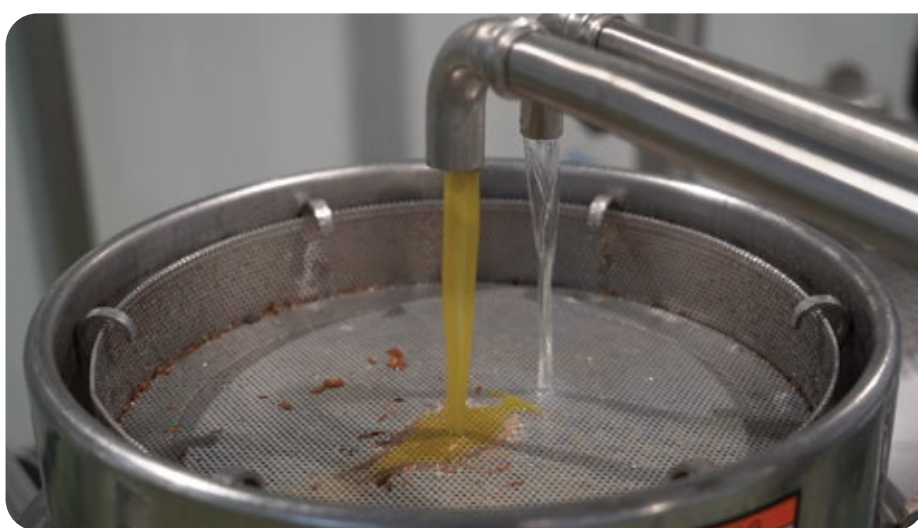
O mais provável a ser escolhido será François Bayrou, pela enorme carreira política, pelas boas relações que tem com o Presidente e até é bem visto por Marie Le Pen.

No absoluto, quem ganhou as Eleições Legislativas foi a Esquerda (Front Populaire) e se Emanuel Macron quiser respeitar a vontade dos eleitores nomeia um Primeiro Ministro de Esquerda que deve formar um Governo com ministros republicanos (direita) e do Front Populaire, (esquerda).

Esta talvez não seja a verdade, mas é a minha!!!

Azeite "Lágrima Dourada" é sinónimo de tradição e paixão pelas origens

Em pleno coração da região do Douro Superior, a produção de azeite de qualidade é mais do que um negócio; é uma tradição e paixão que une produtores, empresários e a comunidade local. Na primeira apanha de azeitona de 2024, a equipa da LusoPress esteve presente no lagar Fábrica Douro, em São João da Pesqueira, para acompanhar de perto a produção do azeite "Lágrima Dourada", uma marca que se distingue pela qualidade e pelo valor sentimental fruto da iniciativa do empresário Mário Martins com a ajuda do produtor e amigo Álvaro Veiga.



O começo de uma tradição

Mário Martins, natural de Santa Comba de Foz Côa, o empresário e fundador do "Lágrima Dourada", encontrou no azeite uma forma de honrar o legado familiar e expressar o seu apreço pelas tradições do Douro Superior. "Gosto disto. Foi uma coisa que o meu pai me transmitiu. E por amor ao meu pai, continuo a fazê-lo", afirmou Mário durante a entrevista à LusoPress. Com o objetivo de produzir um azeite de excelência, o empresário estabeleceu uma parceria com Álvaro Veiga, reconhecido lagareiro da região e proprietário do lagar biológico Fábrica Douro, onde o azeite é cuidadosamente extraído.

Embora o setor principal de Mário Martins seja o transporte de mercadorias, descreve o projeto "Lágrima Dourada" como uma "brincadeira" que leva muito a sério. Ao longo dos últimos três anos, o empresário santacombadense e a sua equipa têm trabalhado para transformar esta "brincadeira" num projeto sustentável e de qualidade superior. Admite ter expectativas para 2024 promissoras, e espera não só aumentar a produção, mas também triplicá-la nos próximos anos.





O processo de produção: da colheita ao lagar

A qualidade do azeite começa na colheita das azeitonas, e a temporada de 2024, promete ser excepcional. De acordo com Álvaro Veiga, as condições climáticas foram favoráveis, com chuva nas alturas certas e uma maturação que ocorreu no momento ideal. "A maturação fez-se no momento certo e, neste momento, eu acho que temos um grande ano para termos grandes azeites de muita qualidade," comentou, visivelmente entusiasmado com a colheita deste ano.

No entanto, nem tudo depende do clima. O empresário destacou a importância de uma tempestade inesperada que ocorreu recentemente, eliminando as azeitonas de qualidade inferior das árvores e deixando apenas as melhores para a colheita. "Veio um vento terrível e tombou tudo o que não interessava na árvore. A partir daqui, ficou tudo o que era bom", explicou ainda que, na produção de azeite de alta qualidade, até os detalhes mais pequenos podem fazer uma grande diferença.

Nesse sentido, no lagar, a dedicação aos detalhes continua. O processo de produção é meticuloso e segue um ritmo constante e



preciso. Álvaro explicou que a Fábrica Dourado possui equipamentos de alta qualidade, que permitem extrair azeite das azeitonas numa janela de tempo de 20 a 24 horas após a colheita, preservando a frescura e o sabor do produto final. "Quando temos um bom produto, é como um sumo de laranja," comparou ele, sublinhando que o azeite, tal como o sumo fresco, deve ser produzido e consumido com rapidez para manter o seu sabor original.

A qualidade que traz reconhecimento

O "Lágrima Dourada" não é apenas um azeite, é um produto que tem sido reconhecido e premiado nacional e internacionalmente. No seu primeiro ano, o azeite produzido por Mário e Álvaro foi medalhado no concurso nacional de Santarém, um feito que trouxe grande orgulho à equipa e elevou a reputação da marca. Segundo o empresário de Santa Comba de Foz Côa, a distinção foi um incentivo para continuar a apostar na

qualidade e na expansão do projeto. "Agora que apanhámos essa medalha de ouro, vamos lá continuar isto," disse, com uma determinação que reflete a sua visão de longo prazo.

A parceria com a Fábrica Douro também foi fundamental para alcançar esta qualidade. Álvaro, que é conhecido na região pela sua experiência e competência, falou sobre a confiança que Mário depositou nele desde o início. "Ele confiou em mim... só tinha que pegar num bom produto que ele tem e fazer um bom azeite," afirmou. A amizade e o respeito entre ambos são visíveis e contribuem para o sucesso do projeto, já que ambos partilham o mesmo compromisso com a excelência.

O compromisso e os desafios da produção de azeite

A produção de azeite, especialmente de alta qualidade, é um processo exigente que requer um compromisso inabalável. Álvaro é um exemplo de dedicação, pois, além do azeite, também trabalha na produção de vinhos. É sócio e fundador da FIRMA. "É complicado, não há feriados, não há sábados, não há domingos," explicou. Trabalhar continuamente é uma necessidade, pois o processo de produção não permite pausas até que a campanha esteja concluída. Para o azeitológico, a época de colheita e produção é uma maratona de trabalho que exige uma coordenação cuidadosa e uma logística precisa. Ele descreveu que a sua equipa é composta por várias equipas de colheita, o que permite colher e transportar as azeitonas para o

lagar rapidamente, maximizando a frescura e qualidade do azeite final. Segundo ele, este ritmo de trabalho intensivo é essencial para manter os padrões de qualidade e assegurar que o azeite produzido na Fábrica Douro seja sempre de altíssima qualidade.

O futuro do "Lágrima Dourada"

O futuro do "Lágrima Dourada" parece brilhante, com Mário Martins a considerar expandir a produção e a elevar o azeite a novos patamares. "Este ano, a minha expectativa é fazer ainda mais azeite do que fiz nos dois últimos anos," comentou Mário, que vê no projeto uma forma de homenagear o seu pai e, ao mesmo tempo, criar um produto que representa a tradição e a qualidade do Douro Superior.

O reconhecimento e as medalhas recebidas até agora são apenas o começo de um caminho que, segundo Mário e Álvaro, promete ser longo e recompensador. À medida que o projeto cresce, ambos continuam comprometidos com a qualidade e com a tradição, demonstrando que a produção de azeite é, acima de tudo, uma arte que requer paixão, dedicação e um profundo respeito pela terra e pelos seus frutos.

A ambição do empresário de triplicar a produção nos próximos anos reflete não apenas a sua paixão pelo azeite, mas também a sua visão empresarial. Com o apoio de Álvaro Veiga e a qualidade que a Fábrica Douro oferece, o "Lágrima Dourada" está bem posicionado para se tornar uma marca de referência, tanto a nível nacional como internacional. 





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



Steakhouse Portuguesa da Maia expressa gratidão aos portugueses espalhados pelo mundo



A Steakhouse Portuguesa da Maia, liderada pelo Chef António Sequeira, é conhecida pela sua combinação de carnes de excelência e atendimento personalizado. A casa conquistou não só os portugueses, mas também a comunidade espalhada pelo mundo, que continua a eleger este espaço como uma paragem obrigatória.



Ao longo do ano, o restaurante consolidou-se como um ponto de referência para os amantes de carne. Motivo mais que suficiente para o Chef Sequeira destacar a importância de ouvir o cliente para oferecer uma experiência única. “A partir da primeira abordagem, tentamos perceber o

que o cliente procura. Temos carnes maturadas e não maturadas e opções para todos os gostos e orçamentos, desde refeições individuais até menus para grupos”, explicou em entrevista à LusoPress. Um dos grandes diferenciais desta Steakhouse é a atenção ao detalhe. As carnes são servidas de forma a manterem-se quentes à mesa, garantindo uma experiência completa de sabor e textura, algo que o Chef considera essencial. “Especialmente com carnes maturadas, é crucial que estejam bem quentes. Isso preserva o sabor e a qualidade do prato”.

O restaurante também se destaca pela sua vasta oferta, com mais de 70 cortes e raças diferentes, e pela inovação em técnicas de maturação, muitas das quais são exclusivas no país. Entre as especialidades mais procuradas estão as carnes maturadas com ouro e temperos únicos, como pimentas e louro.

Balanço do ano chega com uma mensagem de gratidão

A Steakhouse Portuguesa da Maia encer-





ra o ano com um balanço extremamente positivo, reforçando-se como um espaço único, onde tradição e inovação caminham lado a lado. Seja para quem vive na região ou para os que regressam a Portugal, este restaurante é um destino obrigatório para os apreciadores de carne e para quem valoriza a excelência no serviço. “Aqui é a vossa casa em Portugal. Queremos continuar a surpreender-vos e a proporcionar experiências gastronómicas que fiquem na memória. Quero agradecer às comunidades espalhadas pelo mundo e a todos os

portugueses que nos visitaram. É graças a vocês, à vossa divulgação e apoio, que conseguimos crescer e proporcionar experiências únicas. Desejo a todos um Feliz Natal e um próspero Ano Novo”.

Por fim, a Steakhouse Portuguesa da Maia manterá as portas abertas para almoços e jantares em todos os dias do mês de dezembro, exceto na noite de véspera e nos dias de Natal e Ano Novo. Com a grande procura típica desta época festiva, as reservas são recomendadas, garantindo que cada cliente desfrute de uma experiência inesquecível. **L■**

GARAGE RIC'AUTO

PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE



REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

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

01.60.20.70.25



Prymus é mais que uma loja, é uma experiência única

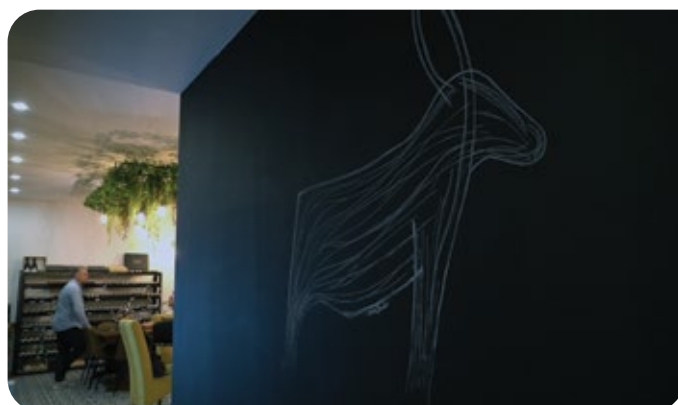


A Loja Prymus, no coração de Vila Nova de Foz Côa, é um exemplo inspirador de como a paixão e a visão empreendedora podem transformar uma ideia em realidade. Criada por dois primos apaixonados pela sua terra natal, esta boutique de charme representa o que há de melhor na produção local, com um conceito que combina tradição, inovação e um toque familiar.

A inspiração para criar a Prymus remonta a um desejo antigo dos seus fundadores. Mário Martins uniu-se à ideia inicial de Jorge Carvalho para juntos levarem os produtos regionais e do Douro Superior além-fronteiras. Conforme explicou Jorge Carvalho, a ideia foi "criar uma loja onde pudéssemos divulgar os produtos regionais, os nossos produtos, produtos da Terra". Inaugurada inicialmente na cidade de Mêda, a loja expandiu-se para Foz Côa há pouco mais de um ano, numa localização privilegiada numa casa histórica do século XIX, situada no largo da Câmara Municipal de Foz Côa.

Produtos regionais de excelência

A Prymus não é apenas um espaço comercial; é uma verdadeira montra da região do Douro Superior. Aqui, os visitantes podem degustar vinhos de excelência, experimentar tábuas de queijos e enchidos regionais



e adquirir produtos que refletem a autenticidade e a qualidade do território. "Sempre optamos por favorecer os produtos que são daqui da Terra, dos pequenos produtores", destacou um dos fundadores.

O que distingue a Prymus de outras lojas é o seu conceito inovador. Não se trata apenas de vender produtos, mas de proporcionar uma experiência completa. Os clientes podem experimentar antes de comprar e até utilizar os espaços aconchegantes para trabalhar ou socializar. "É um ambiente muito familiar, onde qualquer pessoa percebe que está a entrar em algo distinto", comentou um dos entrevistados.

Além disso, a loja tornou-se uma referência para turistas e locais. "Este espaço trouxe uma nova vida à praça do Município, com uma esplanada cheia de pessoas, incluindo turistas estrangeiros", destacou Vítor Sobral, cliente assíduo do espaço.

Ponto de (re)encontro com as raízes, o turismo e a diáspora

A Prymus também serve como um ponto de encontro para a diáspora portuguesa. Durante o Natal, é comum enviarem cabazes de produtos para portugueses em França, Espanha e outros países, reforçando a ligação emocional com a terra natal. Em 2023, a loja já contabilizava cerca de 5.000 encomendas de cabazes para o estrangeiro.

A ambição dos fundadores não se limita ao interior do país. "O nosso sonho é abrir em Paris, para alcançar os portugueses em França", revelou Jorge Carvalhal.

Entre os muitos produtos de alta qualidade disponíveis na Prymus, destaca-se o azeite "Lágrima Dourada", produzido por Mário Martins. É a única loja no país a comercializar este produto premiado de Vila Comba de Foz Côa. Este azeite, produzido a partir de oliveiras centenárias da região, já conquistou prémios como a medalha de ouro em competições nacionais, em 2022. É por isso motivo de grande orgulho para os proprietários e para Foz Côa.





GROUPE DSA

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.



Notre **Métier** : Votre **Façade**



Bardage



Couverture



Parement



Isolation



Rénovation



Ravalement



Aménagement
Intérieur



PALaiseau - VILLA GEORGIA



LE PLESSIS ROBINSON - LES CAPITALES



BORDEAUX - CAP LEEUWIN

*« Innover régulièrement sans oublier ce qui nous a forgé par le passé.
Avancer doucement tout en sachant prendre des risques. Encadrer les
Hommes pour leur permettre de dépasser leurs limites et ainsi donner
vie aux projets qui nous font grandir. »*



Arlindo DOS SANTOS
Président du Groupe DSA



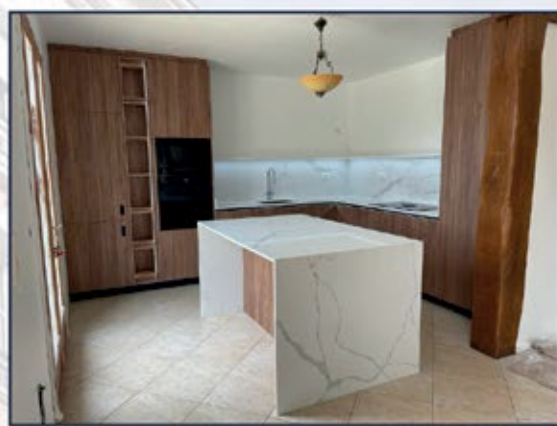
Vous souhaitez **RÉNOVER** ou **AMÉNAGER** l'intérieur de votre résidence ? De la conception de cuisine, de dressing, de mobiliers, en passant par la peinture, la plomberie et l'électricité, nos équipes vous accompagnent dans la réalisation de votre **projet sur mesure**, de **FABRICATION FRANÇAISE** dans notre atelier situé à **Savigny-sur-Orge (91)**.



BORDEAUX (33)



MORANGIS (91)



SAINT SAUVER SUR ECOLE (77)



« La **satisfaction** client :
notre **enjeu majeur**. »

Soucieux de répondre de manière durable aux exigences de ses clients, le **Groupe DSA** accompagne vos projets **depuis 1987**, en s'appuyant avant tout sur l'étendue de son savoir-faire et l'engagement de ses équipes.



NOS ENTITÉS

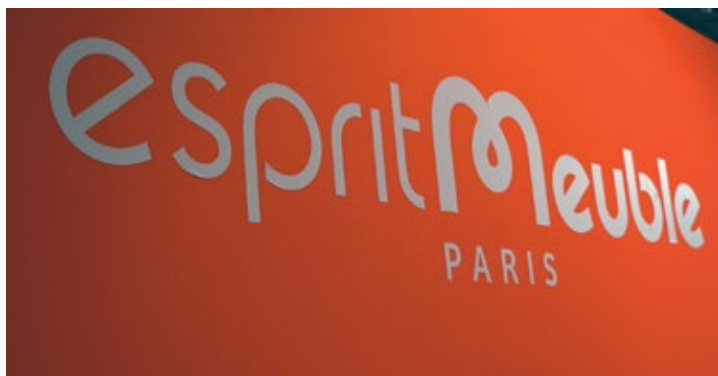
DSA

4, Rue du Pérou
91300 MASSY
01 69 75 18 70
contact@groupedsa.fr

DSA Aquitaine

10, Rue Pierre Gauthier
33320 EYSINES
05 56 38 38 38
contact.aquitaine@groupedsa.fr

WWW.GROUPEDSA.FR



Esprit Meuble

Um balanço moderado



A 12.ª edição da feira Esprit Meuble, realizada de 16 a 19 de novembro, no Centro de Exposições de Porte de Versailles, em Paris, deixou um balanço positivo, mas moderado, para as 16 empresas portuguesas presentes. Apesar das adversidades económicas que afetam o mercado francês, os expositores nacionais destacaram a importância estratégica do certame para consolidar parcerias, apresentar novos produtos e recolher feedback valioso para a adaptação às exigências do setor.



A feira Esprit Meuble, realizada anualmente em Paris, é considerada um dos principais eventos europeus para o setor do mobiliário, reunindo expositores e profissionais de todo o mundo. Este ano, o certame contou com mais de 400 expositores e atraiu cerca de 14.000 visitantes, oferecendo uma plataforma para negócios, inovação e networking. Entre as 16 empresas portuguesas presentes, destacou-se a diversidade de ofertas, desde colchoaria e mobiliário até tapetes e decoração, refletindo a resiliência e capacidade de adaptação das marcas nacionais num contexto económico desafiante.

Pedro Duarte, CEO da marca de colchoaria Colmol, salientou o carácter progressivo da feira, que foi ganhando dinamismo e inten-



sidade à medida que decorria. “Os três dias de feira tiveram uma evolução progressiva. Os primeiros dias foram mais lentos, mas o ritmo aumentou gradualmente, culminando numa segunda-feira muito positiva”, disse à LusoPress. Para a Colmol, que celebra 52

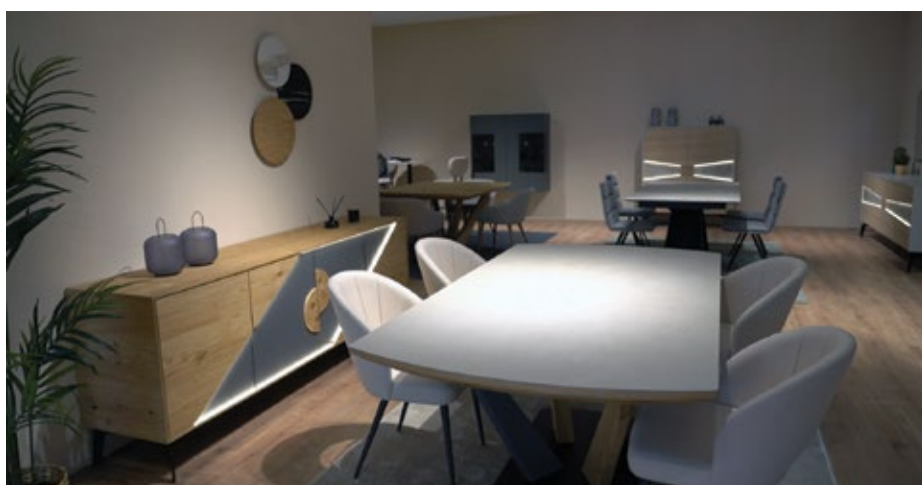
anos de história e um forte compromisso com a inovação em colchoaria, o evento permitiu reforçar a marca no mercado francês e criar oportunidades de negócio. “Saímos daqui com alguns negócios concretizados e com expectativas bastante boas quanto à



transmissão da marca e dos nossos produtos”, acrescentou Pedro Duarte.

Já Agostinho Fernandes, CEO da empresa de móveis Movis Furniture, descreveu a feira como “uma oportunidade essencial”, destacando a importância do mercado francês para a empresa. “A nossa empresa existe há 37 anos e estamos presentes no mercado francês há cerca de 15. Desde 2012 participamos anualmente nesta feira, que tem sido uma plataforma importante para nós, com uma boa resposta por parte do mercado francês”, explicou à LusoPress.

Apesar de um contexto económico desfavorável, o balanço de Agostinho Fernandes foi mais otimista do que inicialmente esperado. “O mercado francês tem estado bastante fraco, especialmente desde o início do ano, mas conseguimos vários contatos novos e algumas vendas. Saímos daqui com alguma satisfação e esperança no futuro”, afirmou. Para Natália Campos, responsável pelo Departamento de Exportação da M.A. Salguei-



ro, empresa de tapeçaria com 50 anos de existência, o evento foi crucial para introduzir a nova linha de mobiliário da empresa, anteriormente focada apenas em tapeçaria. “Trouxemos a marca Salgueiro Home e apresentámos, pela primeira vez, a nossa linha de mobiliário, numa tentativa de diver-

sificar a nossa oferta”, declarou à Lusopress. No entanto, Natália Campos apontou uma limitação do certame: “O balanço foi razoável, com alguns novos contatos, mas longe de ser extraordinário. Uma das limitações desta feira é que está muito focada no mercado nacional, sendo pouco atrativa para



clientes internacionais. Quando investimos em participar fora do nosso país, esperamos alcançar um público mais diversificado, mas aqui praticamente só contactamos clientes franceses”.

Mesmo assim, para Natália Campos, a presença no mercado francês continua a ser estratégica, mesmo face à queda nas vendas. Embora o decréscimo seja uma tendência geral, refletindo o impacto da crise económica que afeta toda a Europa, a responsável pelo Departamento de Exportação da M.A. destacou a importância de feiras como a Esprit Meuble. Esses eventos são cruciais não só para apresentar novos produtos, mas também para recolher feedback essencial dos clientes, permitindo ajustar a oferta às exigências do mercado. “O mercado francês é o nosso segundo maior mercado internacional, logo a seguir ao português. Mesmo com a diminuição nas vendas, que reflete a conjuntura económica global, ele continua a ser uma prioridade estratégica para nós”, concluiu Natália Campos.

Apesar dos desafios, as empresas portuguesas mostraram-se resilientes, sublinhando a importância de adaptar a oferta às necessidades do mercado. Pedro Duarte destacou a aposta da Colmol em inovações que transformam a experiência do sono. “A marca está a crescer no mercado francês, o que tem sido fundamental para nós. A implementação de inovações, novos produtos e conceitos que transformam a experiência de dormir tem tido um impacto significativo. Esta abordagem é especialmente relevante num segmento médio e médio-alto, onde



pretendemos continuar a expandir-nos”, explicou.

Já Natália Campos reforçou que a diversificação é uma prioridade para a M.A. Salgueiro. “Com o lançamento da marca Salgueiro Home, e a introdução de mobiliário e, futuramente, pequenos apontamentos de decoração, queremos criar soluções completas que integrem design e funcionalidade. Este lançamento surge como resposta à contração do mercado, criando uma oferta completa para os nossos clientes. A marca Salgueiro Home reflete essa visão de diversificação, abrindo portas para um leque mais amplo de produtos sob o conceito de ‘Home’, afirmou.

Agostinho Fernandes sublinhou a importância da Esprit Meuble como uma plataforma fundamental para a empresa, especialmente em tempos de incerteza económica. Para o CEO, a feira é uma oportunidade única para

aprofundar o relacionamento com os clientes e expandir a presença no mercado francês. “Mesmo num cenário de incerteza económica, eventos como este são essenciais para reforçarmos a nossa presença no mercado francês e compreendermos melhor as necessidades dos nossos clientes”, realçou. Segundo Agostinho Fernandes, este tipo de evento proporciona uma visão valiosa do mercado local, permitindo ajustar a oferta da empresa e responder às exigências específicas dos consumidores franceses.

Para as empresas portuguesas que marcaram presença na feira Esprit Meuble, a edição deste ano não trouxe resultados extraordinários, mas reforçou a importância de manter o mercado francês como prioridade. Como destacou Natália Campos, “o mercado francês é estratégico e continuará a ser uma aposta fundamental nos próximos anos”.



Descubra Portugal à Boleia da **Sarafauto-** rent-a-car



Viaturas até 9 Lugares



Entregas em todo o país,
incluindo Aeroportos



Evite custos e desgastes
com o seu carro pessoal



Opte por franquia zero
e desfrute da nossa Região

www.sarafauto.pt

(+351)244 723 988
(+351)966 362 283

geral@sarafauto.pt

marca presença na EquipHotel 2024 com a chef Dina Oliveira



A Gresilva, marca de referência no fornecimento de equipamentos para a hotelaria e restauração, marcou presença na edição deste ano da EquipHotel, uma das feiras mais prestigiadas do setor. A marca portuguesa levou à capital francesa os seus mais recentes produtos, com um destaque especial para os inovadores grelhadores de alta performance, conhecidos pela sua robustez, economia e rapidez. Para tornar a experiência mais especial, a empresa portuguesa convidou a chef Dina Oliveira para representar a marca e demonstrar ao vivo as qualidades dos seus equipamentos.

Dina Oliveira, uma das chefs mais respeitadas em Portugal, foi escolhida para liderar a demonstração dos produtos da Gresilva devido à sua vasta experiência na gastronomia e ao seu compromisso com a qualidade e sustentabilidade na cozinha. Conhecida pelo seu trabalho em restaurantes da zona do Seixal e pela sua abordagem inovadora à cozinha, a chef teve a oportunidade de partilhar o seu conhecimento com os profissionais da hotelaria e restauração presentes na feira, que teve lugar entre os dias 3 e 7 de novembro, em Paris, utilizando os grelhadores Gresilva para preparar pratos de excelência.

A participação de Dina Oliveira na EquipHotel foi o ponto alto da presença da Gresilva na feira. Com uma carreira marcada pela busca incessante pela qualidade e pela inovação, a chef explicou à Lusopress as vantagens de utilizar os equipamentos Gresilva numa cozinha profissional. Dina Oliveira partilhou com o público a sua experiência ao utilizar os grelhadores da marca, destacando não só a qualidade e o desempenho, mas também a preocupação com a saúde e bem-estar dos colaboradores e clientes.

“Estar presente nesta feira é uma oportunidade excelente para todos nós, portugueses, e sinto-me privilegiada por poder estar aqui a representar o nosso país com equipamentos fantásticos da Gresilva. São grelhadores robustos, económicos e, acima de tudo, muito rápidos na grelha. Para mim, faz sentido utilizar os melhores grelhadores para garantir um grelhado saudável, económico e de qualidade. Isso é essencial para manter a excelência nos meus restaurantes”, afirmou Dina Oliveira.

A chef também destacou como a tecnologia dos grelhadores Gresilva



contribui para um ambiente de trabalho mais saudável e eficiente, substituindo o carvão tradicional, que traz consigo uma série de inconvenientes como toxinas e fumo excessivo. “Cada vez mais, estamos a deixar o carvão de lado, não só pelas suas toxinas, mas também porque não conseguimos controlar o fumo e as fumagens. Isso é importante, especialmente para os nossos colaboradores, que estão frequentemente na grelha, para garantir o seu bem-estar e saúde. Usar equipamentos como os da Gresilva é fundamental, pois o calor é controlado e, a nível económico, é uma solução muito vantajosa. Podemos ligar e desligar o grelhador conforme a necessidade. Se o cliente chegou, ligamos o grelhador; se ainda não chegou, não há prejuízo. Isso é muito importante, especialmente porque os nossos custos com

alimentos estão cada vez mais reduzidos, e precisamos de maximizar a rentabilidade. Para além disso, a produtividade do produto é excelente, e a coloração e caramelização são ótimas. A reação de Maillard ocorre rapidamente, atingindo 300 graus em apenas 3 minutos, o que é maravilhoso para grelhar carne”, explicou a chef.

O mercado francês: oportunidades para a Gresilva

A participação da Gresilva na feira foi um investimento significativo para a marca, que, apesar da presença de muitos visitantes, não obteve os resultados esperados em termos de novos negócios imediatos. A CEO da empresa, Cristina Silva Rodrigues, fez um balanço realista do evento, destacando tanto os pontos positivos quanto os desa-

fios enfrentados. “A afluência foi razoável, mas a maioria dos visitantes eram estudantes, o que, apesar de ser bom, não se traduz diretamente em compras”, afirmou, reconhecendo que o público da feira não correspondia totalmente ao perfil desejado para novos negócios.

Cristina Silva Rodrigues também notou que, apesar da grande circulação de pessoas, faltava aquele “cliente final” que realmente estivesse interessado em adquirir os produtos da marca. A presença de distribuidores, por outro lado, foi mais notada, mas isso não foi suficiente para gerar o impacto esperado. “Temos conversado com outros expositores que partilham da mesma opinião: há muita gente a circular, mas falta aquele cliente interessado, aquele que quer conhecer novos produtos”, afirmou a CEO.



Apesar dos desafios, Cristina Silva Rodrigues permanece confiante no futuro. A GreSilva, com o seu portefólio de equipamentos diferenciados, continua a investir em mercados internacionais, como o francês, que apresenta um grande potencial. “O nosso mercado na França está até bastante bem, e existe um forte potencial, especialmente no segmento do frango de churrasco, onde temos estado a crescer”, afirmou, destacando a importância da feira como uma oportunidade de deixar a sua marca. “Acredito que vale sempre a pena. Mesmo que os resultados imediatos não sejam os esperados, deixamos sempre alguma semente, e com o tempo isso dará frutos”, completou.

A GreSilva tem vindo a afirmar-se no mercado francês, um dos maiores e mais competitivos do setor da hotelaria e restauração, com destaque para o segmento de grelhados. Embora a marca ainda não tenha atingido a dimensão de vendas que almeja no setor da restauração, Cristina Silva Rodrigues acredita que, com o tempo, as oportunidades irão surgir. “Trabalhamos há muitos anos o setor da restauração, mas ainda não atingimos o volume de vendas que gostaríamos”, explicou a CEO, destacando ainda que o conceito diferenciador da Gresilva, com a sua aposta em grelhadores de alto desempenho e soluções económicas, é um fator importante para o crescimento da marca no mercado francês. No entanto, Cristina Silva Rodrigues reconheceu que a demonstração direta dos produtos ao cliente final é essencial para que a marca seja verdadeiramente compreendida e apreciada.

A participação da Gresilva na EquipHotel 2024 permitiu à marca consolidar a sua presença no mercado francês e internacional, ao mesmo tempo que enfrentou desafios



que são naturais num evento de grande escala. A presença de Dina Oliveira, como chef convidada, foi um dos grandes destaques da feira, pois trouxe a sua experiência e paixão pela cozinha para mostrar como a marca portuguesa contribui para um ambiente mais saudável, eficiente e sustentável na cozinha profissional.

Apesar dos resultados iniciais não corresponderem totalmente às expectativas, a Gresilva acredita no potencial de crescimento e continua a investir no desenvolvimento do mercado francês. A participação em feiras como a EquipHotel é uma parte essencial da estratégia da marca, pois permite não só aumentar a visibilidade, mas também compreender melhor as necessidades dos clientes e adaptar-se às tendências emergentes do setor. A Gresilva segue confiante na sua capacidade de continuar a inovar e a expandir, trazendo soluções de excelência para os profissionais da hotelaria e restauração em todo o mundo. **L**



**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)

Tél : 05 62 22 99 90

**BESOIN D'UNE
LOCATION ?**



www.servi-loc.fr



Alcobaça celebra doçaria e tradições



A 26.ª Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais de Alcobaça voltou a reunir mestres doceiros, artesãos e amantes das tradições e saberes conventuais no cenário único do mosteiro da cidade do amor. O evento, que se tornou uma referência no panorama cultural e gastronómico português, é uma verdadeira homenagem às tradições conventuais e à arte de bem fazer doces e licores. E nesta edição contou com a partilha de doçaria internacional proveniente da Bélgica e do Brasil.



O Claustro do Mosteiro de Alcobaça, Património Mundial da UNESCO, serviu de palco perfeito para a mostra, onde o ambiente histórico enaltece a ligação entre a herança cultural e a doçaria conventual. Este espaço emblemático acolheu produtores de todo o país e do estrangeiro, partilhando sabores e histórias que atravessam gerações.

Tradição e sacrifício na origem das delícias conventuais

A produção de doces é, para muitas comunidades religiosas, essencial para a subsistência. "Somos contemplativas, mas vivemos do nosso trabalho. O que fazemos é também um ato de oração", explicou a Irmã Maria.

Entre os participantes, destacou-se o testemunho da Irmã Maria de São José e do Espírito Santo, do Mosteiro de Bande, com uma his-

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



tória de fé e dedicação. "Vivíamos no Porto, mas não conseguíamos ter meios para construir o mosteiro. Viajámos pela Europa, muitas vezes dormindo na nossa carrinha, par angariar fundos. E graças à generosidade das comunidades portuguesas na diáspora conseguimos construir o nosso refúgio", relatou a irmã.

Doceiras com história e inovação

Ovos moles, cornucópias, bolos e biscoitos. Mas ainda, licor de Ginja de Alcobaça, Pastéis de Santa Clara de Coimbra, Brisas do Liz de Leiria, Licor de Singeverga de Santo Tirso, D. Rodrigo de Portimão, Pão de Rala do Alentejo, Trouxas do Mondego de Tentúgal, Pudim Abade de Priscos de Braga, cerveja e chocolate belga. Foram infinitos os sabores presentes nesta Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais. Embora os clássicos nunca saiam de moda, há espaço para novas receitas, tendências e experiências. César e Fátima Reis, veteranos da Mostra com mais de dez anos de participação, trouxeram o emblemático Pão de Ló de Ovar. "Mantemos a receita tradicional e é sempre muito procurado, sobretudo quando há uma menção honrosa ou um prémio. As pessoas reconhecem a qualidade", partilhou César. Fátima destacou uma inovação curiosa: o "Desmanchado de Pão de Ló", criado para um programa de televisão. "Foi uma invenção de última hora que acabou por se tornar muito procurada. É uma maneira diferente de apresentar o nosso doce tradicional", disse, orgulhosa.

O encanto de um evento único

Manuela Antunes, natural de Alcobaça e visitante fiel deste certame, sublinhou o valor emocional e cultural da Mostra. "Ve-

nho sempre no dia da inauguração. É uma maravilha encontrar amigas e desfrutar dos sabores únicos. É um evento que combina tradição e qualidade", afirmou.

Manuela também destacou a ligação simbólica entre o evento e o Mosteiro de Alcobaça. "O espaço é ideal. O Mosteiro tem tudo a ver com os doces conventuais, é o local perfeito para esta exposição."

Um doce património para o futuro

A Mostra Internacional de Doces e Licores Conventuais de Alcobaça é mais do que uma

feira gastronómica. É um encontro de tradições, um testemunho do passado e uma celebração do que é autenticamente português. Os doces, licores e as histórias que os acompanham reforçam os laços entre os participantes, os visitantes e a riqueza cultural que Portugal tem para oferecer.

Como bem expressou a Irmã Maria, "faz parte do nosso trabalho e da nossa missão partilhar estes momentos e tradições, mesmo que por vezes seja difícil". É este compromisso com a tradição que faz deste evento um marco imperdível no calendário cultural.



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



acessórios para indústrias, lda.
equipamentos para pavimentos industriais



Equipamentos para
Pavimentos Industriais

f MGSi - Equipments

www.mgsi.pt

236 950 568

mgsi@mgsi.pt



A MELHOR OPÇÃO EM MÁQUINAS E MATERIAIS PARA A CONSTRUÇÃO DE PAVIMENTOS INDUSTRIAIS EM BETÃO!

*Fabricamos máquinas, juntas de dilatação
e outros equipamentos para pavimentos industriais betão.*

www.mgsi.pt



Portugal

Rua do Arneiro, nº 73 • Ilha
3105-121 Pombal
TEL: +351 236 950 568
E-mail: mgsi@mgsi.pt

França

1 Rue des Nonettes 77500 Chelles
Tel: 01.60.20.89.95
E-mail: mgsifrance@yahoo.fr

Espanha

Calle Montevideo, 1,
28806 Alcalá de Henares,
Madrid, Espanha
Móvil: 620 258 715
Correo: mgsi.espana@yahoo.es



Feira da Castanha e Paladares de Outono em Trancoso celebra tradições e sabores de Portugal

A Feira da Castanha e Paladares de Outono decorreu em Trancoso, de 1 a 3 de novembro. Um evento que já conta com mais de uma década de história, e por isso, a celebração vai muito além da simples venda de castanhas, agregando produtores, gastronomia local, espetáculos culturais e momentos de partilha de conhecimentos

Para a comunidade de Trancoso, a Feira da Castanha é um dos pontos altos do ano. Luís Costa, um dos produtores locais presentes no evento, destacou que esta feira é uma oportunidade única para os agricultores da região. “Esta edição da Feira da Castanha e Paladares de Outono é muito importante para o nosso concelho. Não só promove o produto local, mas também impulsiona a economia local, uma vez que mexe com várias empresas e atrai visitantes de todo o país”, comentou.

A Castanha Martainha: Um Tesouro Local

O concelho de Trancoso é reconhecido como um dos maiores produtores de castanha de Portugal, posicionando-se entre os cinco concelhos com maior volume de produção nacional. Este ano, a produção foi um pouco mais baixa do que em anos anteriores devido às condições climáticas, mas a qualidade manteve-se excelente. “A cas-





tanha está muito boa, muito saborosa e de ótima qualidade", confirmou Luís Costa, acrescentando que muitos produtores enfrentaram desafios, mas os resultados são satisfatórios.

Uma das particularidades que diferencia a castanha de Trancoso é a variedade "Martainha", cultivada em condições específicas de altitude e solo, o que lhe confere um sabor único. Esta variedade é muito apreciada e contribui para a reputação do concelho no setor agrícola. "A castanha Martainha é especial. A nossa altitude e as características do solo fazem dela uma castanha muito saborosa", destacou o presidente da Câmara Municipal de Trancoso, Amílcar Salvador, evidenciando a importância de manter e valorizar estas particularidades locais.

Programação repleta de cultura, animação e gastronomia

A programação do evento foi variada e pensada para agradar todos os públicos. Houve concursos de castanhas e de doces feitos à base deste fruto, além de passeios micológicos, jornadas técnicas, caminhadas e atividades culturais, com o tradicional magusto e espetáculos de música popular e folclore. Os concertos de sexta-feira e sábado, com atuações dos Hi-Fi e da banda Anjos, foram grandes atrações que animaram os visitantes.

"Todos os anos, a Câmara Municipal procura criar um programa diversificado que envolva não só a venda de castanhas, mas também uma forte componente cultural e gastronómica", afirmou o autarca. Este ano, muitos restaurantes locais participaram na feira, apresentando pratos e sobremesas com castanha, o que proporcionou aos visitantes uma verdadeira experiência gastronómica.

Castanha e Jeropiga para todos

Durante a feira, vários produtores partilharam as suas experiências e histórias. Luís Costa, por exemplo, trouxe não só castanhas, mas também amêndoas e nozes, e apresentou a famosa Jeropiga, licor muito apreciado na região. "Fazemos uma combinação com as castanhas assadas e a Jeropiga, que vai muito bem. As pessoas adoram essa combinação", disse ele, revelando uma tradição que tem atraído muitos visitantes.

Alexandra Silva, por sua vez, destacou a importância dos doces regionais. "Temos o biscoitinho de castanha, típico desta época, e outros biscoitos caseiros feitos segundo receitas que já vêm dos nossos avós e bisavós", contou. Estes produtos não só representam a gastronomia local, mas também mantêm viva uma tradição que é passada de geração em geração.



Qualidade Acima de Tudo

A Feira da Castanha e Paladares de Outono não é apenas uma oportunidade de venda direta, mas também um momento para os produtores estabelecerem contactos e promoverem os seus produtos para um público mais vasto. Rosa Ferreira, produtora de mel, destacou a importância de eventos como este para escoar o seu produto: “No início, vendia mel de porta em porta, mas agora, com eventos como a Feira da Castanha, temos um espaço onde podemos vender diretamente e dar a conhecer o nosso mel ao público.”

Além do mel, a Dona Rosa trouxe também pólen e outros produtos derivados das abelhas. O mel que produz é multifloral, com variedades que mudam conforme a época do ano e a flora disponível, incluindo mel de rosmaninho e mel do bosque, que são muito apreciados.

Embora este ano a produção de castanha tenha sido ligeiramente menor, a qualidade esteve em destaque. Muitos visitantes comentaram sobre a excelente qualidade das castanhas. Como afirmou Maria do Carmo Santos, produtora local, “Há menos castanha, mas é de uma qualidade superior.” Este fator contribuiu para o sucesso da feira e atraiu muitos compradores que preferem produtos de qualidade, independentemente da quantidade disponível.

Um Futuro Promissor para a Feira

A Feira da Castanha e Paladares de Outono não só traz benefícios económicos para a região, como também promove o concelho de Trancoso como um destino turístico. O evento atraiu milhares de visitantes, desde locais a turistas nacionais e internacionais. A organização espera que a feira continue a crescer e se torne ainda mais relevante nos próximos anos.

“Estamos confiantes de que a feira continuará a crescer. É um evento que, além de divulgar o nosso produto, ajuda a preservar e valorizar a nossa identidade cultural e gastronómica”, afirmou o presidente Amílcar Salvador. Ele acredita que eventos como este são fundamentais para as comunidades locais, uma vez que promovem a economia, a cultura e o turismo, gerando um impacto positivo em toda a região.

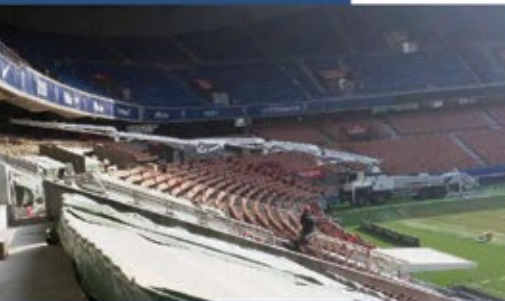


MULTIPOMPAGE

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

A Feira Nacional do Cavalo voltou à Golegã entre os dias 1 e 11 de novembro.



Um evento imperdível para os amantes da arte equestre portuguesa e não só. É sem dúvida um dos maiores e mais importantes eventos equestres de Portugal. São já 25 edições deste evento, que remonta ao século XVIII, e celebra anualmente a tradição e da cultura portuguesa, atraindo visitantes de todas as partes do país e do mundo. Durante estes dias, a pequena vila da Golegã transforma-se num verdadeiro centro de referência para amantes de cavalos e entusiastas das tradições portuguesas.



O ambiente único e inexplicável da Golegã

A Feira Nacional do Cavalo na Golegã é caracterizada pelo ambiente acolhedor e festivo que conquista todos os que a visitam. As ruas enchem-se de visitantes, cavaleiros, amazonas, e cavalos que trotam pelas calçadas, criando uma experiência imersiva e única. A presença do cavalo lusitano, símbolo nacional e elemento essencial do evento, confere uma atmosfera nobre e tradicional à vila.

Nas palavras de uma visitante habitual da feira, "há sempre respeito" entre os participantes e visitantes. O evento é um ponto de encontro para os amantes dos cavalos, mas também para as famílias que procuram vivenciar a tradição e a cultura portuguesa num ambiente seguro e respeitoso entre cavaleiros e turistas.

A presença feminina em ascensão

Um aspeto notável é o aumento da presença de mulheres no universo equestre, especialmente nas competições equestres que ocorrem durante a feira. Uma visitante partilhou: "Nota-se nas competições e também a ver as provas. Há mais miúdas do que rapazes". Este dado reflete uma tendência que vem crescendo nos últimos anos, com cada vez mais mulheres a integrarem o mundo equestre, mostrando talento e dedicação. Segundo a mesma Carolina Ek, cavaleira presente na Feira Nacional do Cavalo há oito anos, este fenómeno é "muito bom", pois traz diversidade e inovação para o setor.

Melhorias e inovações na feira

Ano após ano, a organização da Feira Nacional do Cavalo tem investido em melhorias

para tornar o evento mais agradável e seguro. Em 2023, não foi diferente, com novas infraestruturas e mais comodidades para os visitantes. Um frequentador veterano elogiou as mudanças: "Está a correr bem, está a ser gira...", disse o cavaleiro Pedro Domingues à equipa de reportagem da LusoPress na reta final da edição de 2024. "Fizeram melhoramentos e as pessoas estão contentes". Esta opinião reflete a satisfação geral dos visitantes, que apreciam o esforço contínuo da organização para garantir uma experiência cada vez melhor. Por outro lado, há que referir que esta feira é conhecida por equilibrar o tradicional e o moderno, preservando a essência da cultura equestre portuguesa, mas acolhendo novas tecnologias e comodidades.

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

Prestígio da Golegã atrai cada vez mais estrangeiros

A Feira Nacional do Cavalo também atrai um público internacional, composto por visitantes de diferentes países que se deixam encantar pela tradição e cultura da Golegã. Há muitos cavaleiros estrangeiros e neste ano, fruto do elevado custo do transporte e estadia dos animais e até Portugal, há quem alugue o cavalo por terras lusitanas e quem, sendo cavaleiro no seu país, prefere andar apiado para fruir da Feira com outros olhos. A LusoPress encontrou um casal alemão que viajou desde Berlim para experienciar a feira pela primeira vez e garante querer voltar em 2025. “Apesar de ser a minha primeira vez na Golegã, conheço um pouco sobre estes cavalos porque a minha esposa tem um cavalo lusitano. Pensamos voltar no próximo ano, o ambiente é fantástico e o clima é bem melhor do que o alemão por esta altura do ano”. Um testemunho que evidencia o alcance global da feira e o impacto positivo que esta experiência causa nos visitantes estrangeiros, que saem da Golegã impressionados com o calor humano e a qualidade do evento.

A importância do cavalo lusitano

O cavalo lusitano é o grande protagonista da Feira Nacional do Cavalo, e na Golegã, este símbolo nacional ganha destaque ab-

soluto. Conhecido pela sua beleza, nobreza e versatilidade, o lusitano é considerado um dos melhores cavalos de sela do mundo, utilizado tanto em competições equestres como em trabalhos agrícolas e de maneio. A feira oferece várias competições e exposições onde o cavalo lusitano demonstra as suas habilidades, desde provas de atrelagem até dressage e salto.

Para muitos criadores e proprietários, a feira é uma oportunidade de promover as suas linhagens e fazer negócios, sendo comum encontrar compradores nacionais e internacionais à procura de cavalos lusitanos de alta qualidade. Patrícia Figueiredo expressou o entusiasmo pela feira, uma vez que voltou este ano após uma pausa nas participações no certame. “É espetacular, há imensos cavalos e, de ano para ano, a feira está a expandir”.

Convívio e novas amizades

A feira permite não só a apreciação dos cavalos e das competições, mas também o convívio entre amigos e famílias, que se reúnem em torno de bancas de produtos locais e de gastronomia típica da região. A Golegã oferece aos seus visitantes uma experiência completa, onde o património e a tradição se unem para criar momentos de grande simbolismo.

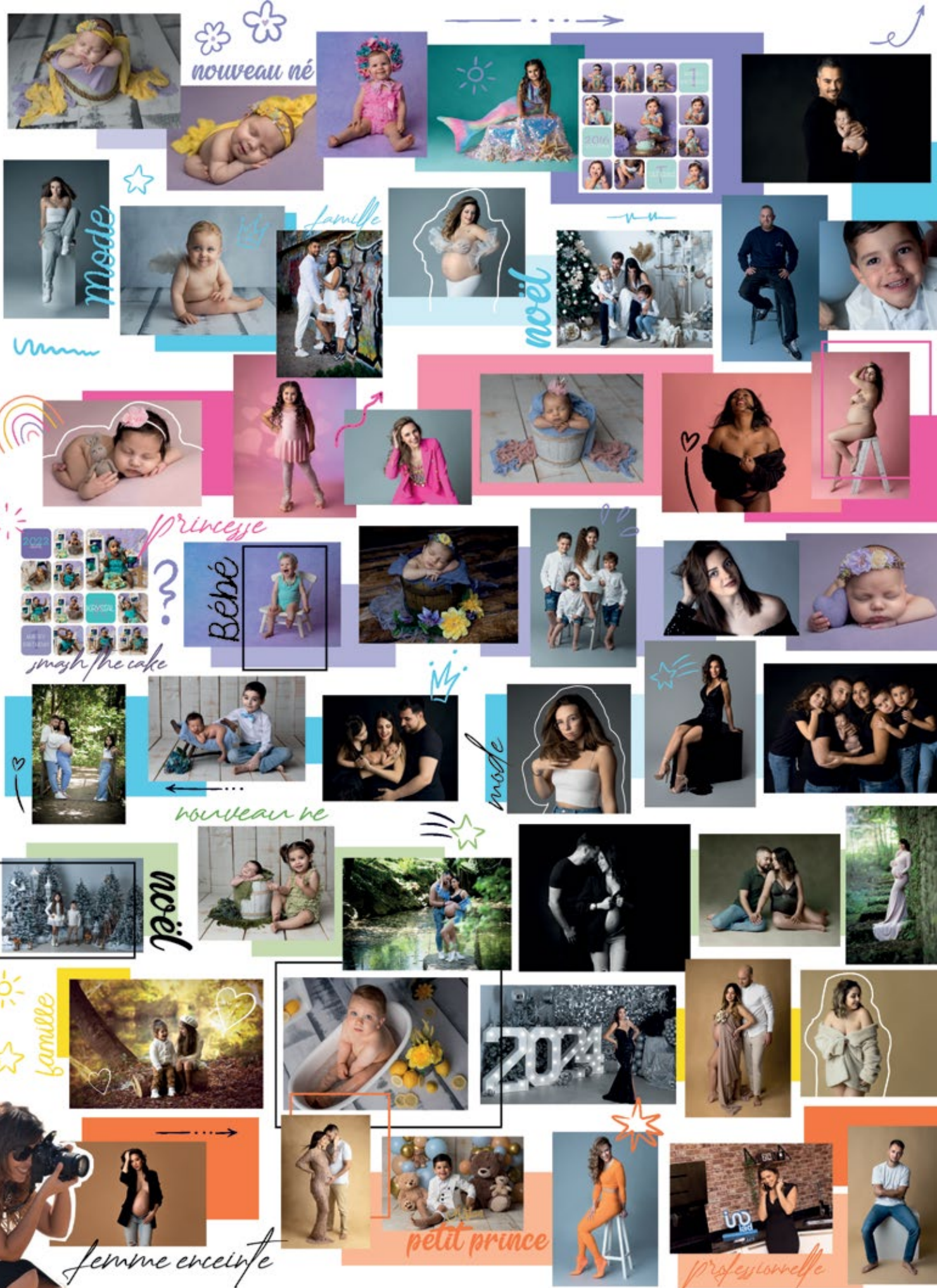
Durante a noite, a Feira da Golegã ganha



uma nova vida, com celebrações que se prolongam até tarde. A animação noturna inclui música ao vivo, danças tradicionais e espaços de convívio onde os visitantes podem desfrutar de bebidas e petiscos típicos. Para além das atividades equestres, as noites da Golegã são marcadas por um espírito de camaradagem, onde se cria uma verdadeira festa ao ar livre. A vila transforma-se num local de celebração, onde se conjugam tradição e animação. “Estamos rodeados de gente bonita, bem-disposta, muitos cavalos e bons amigos. O que mais se pode querer?”, disse Ricardo Pires Portugal, que anualmente vem da Guarda até à Golegã com um grupo de amigos durante toda a semana da Feira Nacional do Cavalo.



Votre photographe qui vous accompagne dans les plus beaux moments de votre vie...



06 52 03 58 07

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

INSTANT *Sublime*
PHOTOGRAPHE

4.ª Edição da Expo Fish Portugal debate perspectivas de futuro para as exportações do pescado português

Nos dias 2 e 3 de dezembro, Algés, no concelho de Oeiras, acolheu a 4.ª edição da Expo Fish Portugal, o maior evento de promoção do pescado português. Organizada pela Docapesca – Portos e Lotas, S.A., e com o apoio do Ministério da Agricultura e Pescas, a iniciativa reuniu especialistas, empresários e representantes de diversos mercados internacionais para debater a oferta de pescado nacional e as estratégias de expansão para novos nichos.

Durante a sessão de abertura, Sérgio Faias, presidente da DocaPesca, sublinhou a importância de pensar no "mar global" e nos desafios que a globalização impõe a Portugal. Segundo ele, a Expo Fish é um espaço privilegiado para explorar formas de levar o pescado português aos mercados mais exigentes, destacando a sua qualidade inigualável. "Queremos criar uma cadeia de valor que leve o melhor peixe do mundo aos melhores restaurantes por todo o globo", disse. E destacou ainda a necessidade de adaptar estratégias de comunicação às particularidades de cada mercado sem comprometer as características únicas do pescado português.



Cláudia Monteiro de Aguiar,
secretária de Estado das Pescas



Sérgio Faias, presidente da DocaPesca



POMPES FUNEBRES MENILMONTANT INTERNATIONALES

SERVICES FUNERAIRES 24h/24

Entreprise familiale

Organisation complète des obsèques, toutes démarches évitées
aux famille, transport avant et après mise en bière,
étranger en avion/corbillard

**EM FRANCA E PARA O ESTRANGEIRO
ACOMPANHAMENTO PERSONALIZADO**

Travaux dans tous les cimetières marbrerie et caveaux déplacements
à domicile

Portables:

06.63.93.33.36

06.80.25.96.39

22 rue Belgrand 75020 PARIS

Téléphone:

01.43.49.23.33

Email:

pfmenilmontant@hotmail.fr



Entre os diversos painéis temáticos realizados, o painel dedicado ao mercado francês contou com a participação da Lusopress, representada por José Gomes de Sá. O diretor-geral da Lusopress ressaltou a urgência de melhorar a comunicação e divulgação das empresas exportadoras portuguesas com presença em França ou interesse em penetrar nesse mercado. “Há uma lacuna na comunicação que impede as empresas portuguesas de se destacarem plenamente em França. A Lusopress trabalha para unir os portugueses através da língua, cultura, tradições e negócios. Somos desde o primeiro dia parceiros das empresas e dos empresários portugueses em França, e não só”, referiu aludindo aos projetos de expansão da empresa para outros mercados europeus e transatlânticos.

Inovação e sustentabilidade do pescado português

A sessão destacou a importância de compreender os gostos e barreiras específicas de cada mercado. Para França, produtos como bivalves e pescados provenientes da aquacultura de esteiro despertam grande interesse, mas é crucial ajustar estratégias para atrair o consumidor local.

Apesar dos avanços digitais, a comercialização do pescado continua a ser um trabalho altamente manual e desafiante. José

Correia, empresário português presente no evento e diretor da empresa J'Océane, descreveu a complexidade do setor. “O peixe não se vende pela Internet. É preciso tocar, tratar e distribuir o peixe. É um trabalho diário, que exige dedicação e qualidade em cada passo.”

Outro ponto central da Expo Fish foi a sustentabilidade, uma prioridade para o setor da pesca em Portugal. Campanhas de sensibilização têm sido realizadas para promover o consumo de pescado no interior do

país e entre os mais jovens. “Os pescadores portugueses pescam com base em critérios rigorosos de sustentabilidade. Essa preocupação é o que garante o futuro da atividade”, referiu o diretor da DocaPesca. Além disso, disse ainda Sérgio Faia, a utilização de atletas de alta competição como embaixadores do pescado português reflete uma estratégia inovadora para captar a atenção do público jovem, reforçando os valores de saúde e sustentabilidade associados ao consumo de peixe. **L**





Entreprise du Maçonnerie

Carrelage & Marbre



134 Av. de Villeneuve Saint-Georges, 94600 Choisy-le-Roi | Tél: 01 48 92 53 02 - megal@megal.fr

Arthur Bras vous présente 3 résidences parmi nos réalisations du moment idéalement situées au nord de l'aéroport CDG



Les villas de la buttes d'amour

À VEMARS – 51 MAISONS

un ensemble pavillonnaire de grand standing dans une résidence close avec accès sécurisés. Calme et tranquillité assuré. Enfin des maisons avec les prestations des réalisations Arthur Bras. Travaux en cour et livraison à partir de JUIN 2024

ACCES: Aéroport CDG 15 mn, autoroute A1 proche avec accès PARIS, RER B, bus pour transport et écoles, groupe scolaire NEUF de la ville à 100 m.

La résidence Emile Lecerf

À VILLERON – 68 APPARTEMENTS

Dernières disponibilités pour les appartements de cette résidence proche achèvement (JUIN 2023)

Venez visiter votre futur appartement en contactant notre service commercial

ACCES: Aéroport CDG 15 mn, autoroute A1 proche avec accès PARIS, RER B, bus pour transport et écoles, proche centre ville et commerces



VILLA LES CHARMES

CHANTILLY HYPER CENTRE

Exceptionnel à Chantilly, une résidence NEUVE en Hyper Centre avec accès commerces à pieds. Surfaces disponibles de 50 à 160 m2 en rez de chaussée avec jardin privatif clos de mur Parking sous sol, ascenseur

**A DECOUVRIR SANS TARDER
TRAVAUX EN COURS**

Nouveauté INVESTISSEUR 2023 : découvrez les résidences en Déficit Foncier

Groupe Arthur BRAS

3 avenue Albert 1^{er} – 60300 SENLIS

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

Daniel Bastos



A (re)valorização da emigração na literatura portuguesa

Nos últimos anos o panorama literário sobre o fenómeno migratório tem sido profusamente enriquecido com um conjunto expressivo de obras de autores nacionais ou lusodescendentes residentes no estrangeiro, que através do mundo dos livros têm dado um importante contributo para o conhecimento de múltiplas dimensões da realidade emigratória portuguesa.

Um dos exemplos mais recentes, que asseveram a importância destas obras no campo da mundividência da emigração, mas também da criação literária, até porque como destaca a Professora Catedrática da Faculdade de Letras do Porto, Ana Paula Coutinho, no trabalho *O português migrante: uma leitura da revista Peregrinação*, conquanto “seja já vasta a bibliografia produzida por nacionais e estrangeiros sobre a emigração portuguesa, a sua dimensão cultural e literária tem sido utilizada, quando muito, enquanto documento de leitura sociológica ou antropológica, mas pouco explorada, desde logo em termos criativos e, consequentemente a nível da crítica literária”. Encontra-se vertida na V Antologia de Poetas Lusófonos na Diáspora.

O livro dado agora à estampa, é um novo contributo da Oxalá Editora, uma editora na Alemanha, vocacionada para a publicação da obra de autores da diáspora, dirigida pelo jornalista, autor e editor Mário GM dos Santos. Coordenada pela escritora São Gonçalves, presentemente a residir no Luxemburgo, e com prefácio da escritora luso-canadiana Irene Marques, atualmente a residir em Toronto, e que em 2000 foi distinguida com o Prémio



Capa da V Antologia de Poetas Lusófonos na Diáspora

mio Literário Ferreira de Castro, a obra reúne três dezenas de poetas residentes na Alemanha, Bélgica, França, Inglaterra, Luxemburgo, Suíça e Estados Unidos da América.

Como salienta Irene Marques no prefácio da obra: “Nesta coletânea, e talvez, como não poderia deixar de ser, encontramos também poemas que abordam diretamente a emigração e a saudade: saímos de Portugal porque a vida assim nos pediu. Saímos para alargar horizontes (ontológicos, económicos, coisas que dentro de nós pediam e que ainda não tinham nome). Saímos para ver, constatar o que existia para além daquele nosso peque-

nino mundo à beira-mar plantado. Saímos e agora ponderamos como era esse mundo quando o deixámos, como será agora, como poderíamos ter sido se não tivéssemos dele saído. Sonha-se em voltar, mesmo que só através de uma viagem poética, num vai-e-vem de alma, que romantiza, que enaltece, transportando-nos a uma infância que nunca mais podemos recuperar. Porque a infância é uma outra vida que jamais poderemos reaver. A infância é a saudade”.

Neste sentido, a V Antologia de Poetas Lusófonos na Diáspora, encorpada por uma trintena de poetas residentes nas comunidades portuguesas espalhadas pelo mundo, muitos deles já com obra publicada aquém e além-fronteiras, não deixando de contribuir para o fomento da criação literária. Representa um relevante contributo para o conhecimento do fenómeno da emigração portuguesa.

Um fenómeno complexo, que nas palavras abalizadas de Eduardo Loureço, um dos maiores pensadores da cultura portuguesa, nos “põe em causa, a diversos níveis, de maneira indirecta, a imagem de nós mesmos, mas por isso deve ser apreendida na sua verdade, de maneira adulta e não servir de pretexto como serve a muita gente, a fantasmas colectivos, uns positivos outros negativos, que têm pouco a ver com ela”.

A recente edição da V Antologia de Poetas Lusófonos na Diáspora, e tudo aquilo que ela representa, revivifica a máxima de Emily Dickinson, uma das figuras mais importantes da poesia americana: “Não há melhor fragata do que um livro para nos levar a terras distantes”. ■■



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

LusoPress revela bastidores do programa “Preço Certo”



No passado dia 31 de outubro, o célebre programa “Preço Certo”, apresentado pelo carismático Fernando Mendes, realizou uma edição especial em Fornos de Algodres, na Guarda. Esta emissão foi acompanhada pela equipa da LusoPress, que desvendou os bastidores deste sucesso televisivo que entrou nos lares portugueses em todo o mundo.

São já mais de 4500 programas apresentados por Fernando Mendes. Com uma mistura de humor, emoção e muito carinho pelo público, o programa tornou-se uma verdadeira celebração da cultura portuguesa, contando com a participação de convidados especiais que deixaram mensagens emocionantes para a vasta comunidade de fãs espalhada pelo mundo.

O carinho e a proximidade do “Preço Certo” com o público

A ida de Fernando Mendes e da equipa do “Preço Certo” para Fornos de Algodres foi mais do que uma transmissão especial; foi um momento de proximidade com o público que diariamente acompanha o programa. Muitas das pessoas presentes no público já assistiram ao programa nos estúdios da RTP, em Lisboa. Mas este programa também se





caracteriza pela relação de proximidade com o público. Nesse sentido, e para o apresentador Fernando Mendes, esta edição fora do estúdio representou essa essência do “Preço Certo”: estar perto das pessoas. “É um programa que já tem estes anos todos. Diário, lembro-me que as pessoas gostam e fico contente com isso. Hoje, viemos fazer um programa fora dos nossos estúdios, que é fora do habitual. É importante vir a casa das pessoas, não só estarmos no mesmo estúdio”, comentou o apresentador com entusiasmo.

A eterna ligação com a diáspora portuguesa

Durante a entrevista à LusoPress, Fernando Mendes reforçou a importância da ligação entre o programa e a diáspora portuguesa, sublinhando como o “Preço Certo” traz um pouco de Portugal a todos os cantos do mundo. “Este programa tem pelo mundo um carinho especial e é bom. Fico contente com isso”, afirmou. O apresentador também destacou um momento especial vivido durante a sua estadia, quando uma senhora, vinda dos Estados Unidos, esperou horas para tirar uma fo-

tografia com ele, uma prova da devoção e carinho que o público internacional sente por este programa.

A famosa frase “Espetáculo”

Ao longo dos anos, Fernando Mendes criou um repertório de expressões que rapidamente se tornaram icónicas, incluindo a emblemática expressão “Espetáculo” e o “Já foste”. Questionado sobre a origem dessas frases, o apresentador admitiu que já não se recorda exatamente de como surgiu, mas reconheceu o seu impacto. “As palavras ficaram





muito, muito, muito no ouvido das pessoas e é giro quando chegas e principalmente a malta nova, miúdos pequeninos, pedem para dizer ‘Espetáculo’”, revelou. Esta expressão tornou-se um símbolo da alegria e do humor contagiante do programa, conquistando tanto o público nacional como o internacional.

O segredo do trabalho em equipa

A par do apresentador Fernando Mendes, Miguel Vital é uma peça fundamental para o programa. À LusoPress, o responsável pela voz-off do programa explicou que as suas funções conferem ainda mais dinâmica e ajudam o próprio Fernando Mendes, uma vez que o apresentador prefere não usar auriculares e, nesse sentido, a ajuda de Miguel serve como uma espécie de “bengala”. “Ele não gosta de usar auriculares, portanto sou uma espécie de bengala para o Fernando poder fazer tudo e mais alguma coisa. Tem ali sempre uma segurança”, compartilhou. Essa parceria de confiança reflete-se no sucesso contínuo do programa, que entra na casa dos portugueses com um sentimento de familiaridade e autenticidade.

Lenka, outra figura incontornável da equipa do “Preço Certo”, também partilhou a sua perspetiva sobre o programa. Com mais de



duas décadas ao lado de Fernando Mendes, a assistente revelou que a longevidade do “Preço Certo” se deve ao amor que a equipa sente pelo que faz e ao carinho do público. “É uma longa jornada, mas passou tudo muito rápido porque temos a sorte de fazer

algo que amamos”, disse. Lenka também sublinhou como é especial para a equipa quando o programa sai dos estúdios e vai ao encontro do público em diferentes regiões do país, proporcionando momentos únicos de partilha cultural.

Ildeberto Medina

Proprietário das Firmas

MEDINA CONSTRUCTION



AND MAINTENANCE CO.

&

MEDINA RENTAL PROPERTIES

medinagroup@hotmail.com

401 - 323 - 8252





Realizar o programa fora dos estúdios da RTP traz desafios logísticos e técnicos, mas também recompensas únicas. Miguel Vital explicou que estas transmissões especiais requerem uma preparação metódica, quer na escolha do local como na alocação de meios técnicos e cenográficos para que tudo corra como desejado. Em Fornos de Algodres, tanto a equipa como os convidados descreveram a experiência como enriquecedora. O público fica mais próximo dos bastidores do programa e acaba por experienciar em primeira mão e de forma totalmente diferente o entusiasmo que se sente em cada episódio.

Inegável ligação com as comunidades portuguesas no estrangeiro

O programa tem um papel fundamental na vida dos portugueses emigrados, que o acompanham diariamente através das plataformas internacionais da RTP. Fernando Mendes e a sua equipa têm consciência da importância do “Preço Certo” para a comunidade portuguesa espalhada pelo mundo. É, sem dúvida, um veículo de saudade e de ligação ao país de origem. Miguel Vital reforçou esse papel ao dizer que “é de facto uma responsabilidade ter aquele momento de contração que conseguimos levar e termos a forma de matar saudades de casa”. Essa conexão torna o “Preço Certo” mais do que um programa de entretenimento, fazendo dele um ponto de encontro cultural para os portugueses em qualquer parte do mundo.

Décadas de sucesso e milhares de prémios

O “Preço Certo” estreou há 34 anos, no dia 17 de setembro de 1990. O objetivo do



concurso é simples: acertar no preço dos produtos apresentados e com isso ganhar prémios. Ao longo da sua história, já teve quatro apresentadores: Nicolau Breyner, Carlos Cruz e Jorge Gabriel. Desde há 21 anos é Fernando Mendes que entra na casa dos portugueses todos os dias, antes do telejornal. Com a chegada do euro, o “Preço Certo” ressurgiu com o propósito adaptado à mudança para ajudar os telespetadores, em particular os mais velhos, a compreender a conversão do escudo para a moeda europeia. Hoje, o “Preço Certo” já não é apenas um programa de televisão; é uma verdadeira

instituição da cultura popular portuguesa, levando alegria, tradição e um sentido de proximidade a milhões de espectadores. Esta emissão especial em Fornos de Algodres reforçou o compromisso do programa em manter viva a ligação com o público, dentro e fora de Portugal, celebrando a riqueza cultural e as tradições do país. Fernando Mendes, com a sua energia contagiante, Miguel Vital, Lenka, Teresinha, Mário e Betão, assim como a restante equipa são os responsáveis por este sucesso duradouro, continuando a encantar e a unir gerações, onde quer que haja um português. ■■



IDF 98.6 FM
DAB+ PARIS LILLE LYON ESTRASBURGO

WWW.RADIOALFA.NET



Impossível não é Luís de Matos!



A sala Folies Bergère, na capital francesa, abriu as suas portas para uma experiência única: o espetáculo 'Luís de Matos Impossível Ao Vivo'. Durante todo o mês de novembro, o grande nome da magia portuguesa, com a sua habilidade inigualável, uniu forças com outros quatro mágicos de renome mundial para proporcionar uma viagem ao impossível, onde o real se misturou com o irreal e a imaginação foi levada ao limite.



O seu talento transcende fronteiras. Luís de Matos, que já não precisa de apresentações, é um dos maiores ilusionistas mundiais. Reconhecido pelos seus feitos inovadores, foi, em 2017, o primeiro mágico a transmitir um espetáculo de magia ao vivo ao sábado à noite, na televisão portuguesa, com o programa Luís de Matos Impossível. E não se ficou por aí. Como ele explicou à LusoPress, o desejo de levar a magia para além da tela da televisão foi o que o motivou a criar o espetáculo Impossível Ao Vivo.

“Percebemos, através da afluência do público, que o programa tinha uma grande audiência ao vivo. Como era transmitido em direto, decidimos realizar uma experiência: transformar o espetáculo num evento que não precisava de ser um programa de televisão, mas um simples encontro em qualquer sala de uma cidade do mundo. Foi exatamente isso que aconteceu, começando, em 2018, com o espetáculo ‘Luís de Matos Impossível Ao Vivo’. Desde então, temos feito este espetáculo todos os anos”, explicou o ilusionista.

O fenómeno foi imediato: quem assistia ao espetáculo, acabava por voltar, muitas vezes trazendo amigos. A crescente popularidade da representação levou Luís de Matos a tomar uma decisão ousada: levar o espetáculo a um palco internacional, mais especificamente, ao prestigiado Folies Bergère, em Paris, sala onde já tinha atuado no passado. “A minha experiência nesta sala, em 2016, foi determinante para a minha decisão de que não queria atuar em outro local. Tivemos de esperar um ano e meio para conseguir uma vaga. Em 2023, não havia disponibilidade, uma vez que esta é uma das salas mais míticas da Europa e tem uma programação que é feita com dois ou três anos de antecedência. Conseguimos, graças à generosidade do estilista Jean-Paul Gaultier, que nos cedeu a sala para o mês de novembro, o que nos permitiu concretizar este projeto”, revelou.

Uma aventura ao Impossível

‘Luís de Matos Impossível Ao Vivo’ não foi

apenas um espetáculo de magia. Foi uma verdadeira experiência sensorial que transportou o público para um mundo onde as leis da física foram desafiadas, e onde o impossível se tornou palpável. O show reuniu cinco dos maiores mágicos do mundo, cada um trazendo o seu universo próprio de ilusão: Luís de Matos (Portugal), Aaron Crow (Bélgica), Dan Sperry (Estados Unidos), Norbert Ferré (França) e Yu Hojin (Coreia do Sul). Juntos, criaram noites de pura magia e surpresas.

Para Luís de Matos, o espetáculo “algo único, com magia feita ao vivo, a apenas três metros de distância”. “O espetáculo inclui momentos altamente interativos, em que a magia não ocorre no palco, mas nas mãos do público. Isso torna o espetáculo de uma originalidade extraordinária”, afirmou Luís de Matos.

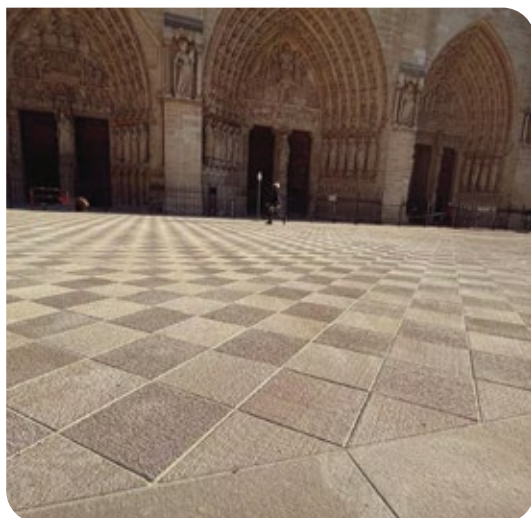
O privilégio de trabalhar com paixão

Para o ilusionista, a magia vai muito além dos truques e das ilusões. É uma forma de arte que lhe dá prazer e sentido à vida. “Acredito fortemente que, quando passamos a vida a fazer o que gostamos, com quem gostamos e de forma apaixonada pelo nosso trabalho, acabamos por ter uma aparência mais feliz – ou até ser mais felizes. Eu sinto-me imensamente privilegiado. Trabalho por prazer: quando crio, quando ensaio, quando subo ao palco, quando recebo aplausos, quando me esforço – tudo isso é prazer. E acho que, de alguma forma, esse é o segredo: continuar a sorrir”, salientou, considerando que o segredo do seu sucesso não está apenas

na técnica, mas na paixão com que se dedica ao seu trabalho. “É evidente que todos nós vamos dando sinais dos anos que vamos vivendo. Envelhecer é um privilégio, significa que estamos vivos, que temos mais tempo para aproveitar este grande privilégio que é viver”, disse o mágico, com a sabedoria de quem já percorreu um longo caminho na arte da ilusão.

E é exatamente esse prazer, esse entusiasmo em fazer o que ama que Luís de Matos transmitiu ao público em cada representação. O Luís de Matos Impossível Ao Vivo não foi só um espetáculo de magia; foi uma celebração da vida e da arte de fazer o impossível acontecer diante dos olhos do público. 





Texto Catrina Falcão / RFI

Reconstrução de Notre Dame é "a obra mais importante da nossa vida"



Chamam à reconstrução de Notre Dame de Paris a obra do século. Uma obra que demorou cinco anos e devolveu o esplendor a uma das catedrais mais emblemáticas do Mundo. Para este esforço de restauro contribuiu a CentralPose, uma empresa liderada pelo franco-português, Arthur Machado, que refez o adro deste monumento. Para este empresário,

A 7 de dezembro de 2025, a Catedral de Notre Dame reabriu ao público, após cinco anos de obras de fundo para recuperar este monumento histórico devastado por um incêndio em 2019. Mais de 2 mil pessoas trabalharam dia e noite para restaurar esta igreja emblemática, desde a estrutura de madeira onde se apoia o telhado ao pináculo, passando pela limpeza do órgão e dos vitrais até ao à reconstrução do adro.

A entrada da Catedral foi restaurada pela empresa CentralPose, dirigida pelo franco-português Arthur Machado. Com décadas de experiência no sector dos pavimentos, Arthur Machado disse em entrevista à RFI que esta foi a obra mais importante da sua vida.

"Foi um concurso público no qual participámos e que ganhámos. Somos uma das principais empresas em França de assentamento de paralelos e já temos algumas obras míticas, como a Praça da República, que tinha sido uma praça para nós muito importante.

E agora vem Notre Dame, que é a do século XXI. Toda a gente que trabalhou nesta obra fica com ela gravada na memória para toda a sua vida", declarou este empresário das obras públicas em França.

A pedra utilizada no adro da Catedral veio da região da Borgonha e foram assentados cerca de 5 mil metros de pavimento, um projecto concebido também por um engenheiro português e calceteiros portugueses que trabalharam nesta obra cerca de um ano. De forma a trabalharem nesta obra e devido à presença de chumbo no antigo pavimento, os trabalhadores foram submetidos a regras restritas de trabalho, incluindo análises antes e depois desta empreitada.

Ao saber que participaria neste projecto de reconstrução após um incêndio "chocante", Arthur Machado já tinha a noção da importância deste projecto.

"Nós concorremos e tínhamos 90% de certeza que este projecto viria para a CentralPose

porque temos referências, temos a capacidade humana e temos o saber fazer. Começámos a preparar-nos com engenheiro, calceteiros. E quando tivemos a confirmação, sabíamos que seria a obra mais importante que fizemos em toda a nossa vida", indicou. Arthur Machado marcou presença há uma semana na cerimónia de inauguração e agradecimento do Presidente da República Emmanuel Macron a todas as empresas e trabalhadores que participaram na reconstrução e o empresário congratula-se que toda a gente que entre nesta Catedral tenha de passar pelo pavimento que ajudou a colocar. "O sentimento quando se está agora na Catedral é de tranquilidade. E depois, claro, o sentimento de ver aquelas pessoas andarem por cima daquele chão que nós fizemos e toda a gente olhar. É maravilhoso. E eu acho que agora, no dia oito, que é a inauguração oficial oficial, teremos presidentes do Mundo inteiro que vão lá estar", concluiu. **L**



*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

📍 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)





Academia do Bacalhau de Paris celebra São Martinho com solidariedade



A Academia do Bacalhau de Paris (ABP) comemorou o dia de São Martinho com um evento que foi, mais uma vez, um reflexo da solidariedade e do espírito comunitário da nossa diáspora. Para além do tradicional almoço e magusto de castanhas, o encontro foi marcado por duas ações de grande importância: a doação destinada às famílias dos bombeiros que faleceram no combate aos incêndios de setembro e o lançamento da campanha solidária “Roupa Sem Fronteiras”.

Com o objetivo de apoiar quem mais necessita, o evento foi assim uma oportunidade para a ABP prestar homenagem aos três bombeiros voluntários de Vila Nova de Oliveirinha, que perderam a vida durante os devastadores incêndios que assolaram Portugal em setembro. Sónia Melo (36 anos), Susana Carvalho (44) e Paulo Santos (38), que sacrificaram as suas vidas no combate ao fogo, foram lembrados e apoiados pela comunidade da ABP que angariou fundos para as famílias das vítimas.

“Trata-se de uma corporação pequena, que perdeu três bombeiros nos incêndios, dois dos quais eram mulheres. É importante salientar a presença feminina no corpo de bombeiros, já que muitas mulheres estão no ativo, como se vê também noutras forças. Infelizmente, duas dessas mulheres perderam a vida ao serviço da comunidade.

Consideramos que, com a nossa modesta contribuição, conseguimos ajudar as famílias. Sabemos que não podemos substituir o que foi perdido, mas, ao mesmo tempo, além do gesto simbólico, queremos que as famílias saibam que, aqui na zona de Paris, alguém se lembra da tragédia que viveram e que fomos até à sua porta para prestar a nossa solidariedade”, explicou a LusoPress o vice-presidente da ABP, Manuel Pinto Lopes. “O principal objetivo da Academia do Bacalhau é angariar fundos para ajudar aqueles que mais necessitam. Recentemente, Portugal foi abalado por uma tragédia devido aos incêndios, e achamos que seria uma boa oportunidade para contribuir. O dinheiro não é para ser guardado ou acumulado, mas sim distribuído entre as pessoas que dele precisam”, acrescentou o presidente da ABP, Francisco Cunha Leal, afirmando que para

além do apoio imediato às famílias dos bombeiros, a ABP continuará a apoiar os bombeiros do norte de Portugal, que enfrentam dificuldades nos seus meios de trabalho.

O evento de São Martinho não foi apenas uma celebração da portugalidade, mas também um momento de reflexão sobre as tragédias que afetam tantas famílias, tanto em Portugal como na França. A ABP reafirma assim o seu compromisso em estar presente nos momentos mais difíceis, ajudando quem realmente precisa. A Academia, com o apoio de todos os seus membros e parceiros, conseguiu tornar o evento de São Martinho num exemplo claro de como a união e a solidariedade podem fazer a diferença na vida de tantas pessoas. Como lembrou Manuel Pinto Lopes, “não se muda uma equipa que ganha”, e, com o esforço coletivo, a ABP continuará a fazer a diferença nas vidas de muitos. 



FRANCHE-COMTE NETTOYAGE

FCN
le réflexe propreté

depuis 1985

Nettoyage locaux professionnels & Services à la personne

Acteur majeur depuis 1985

Un travail conforme aux normes et règles en vigueur.

20 bis, chemin de l'Espérance - 25000 BESANÇON - 03 81 53 19 77 - www.fcn-nettoyage.fr - fcn@fcn-nettoyage.fr



Haut-Doubs
**MAJOR
DOM**
le réflexe service

- MÉNAGE
- REPASSAGE
- JARDINAGE
- SURVEILLANCE DE VOTRE RÉSIDENCE
- NETTOYAGE DES VITRES
- DÉPENDANCE



WWW.MAJORDOM-SERVICES.FR • 03 81 88 09 01



Matias Coelho

O criador de vestidos que realiza sonhos

“ Nascido na luminosa cidade de Paris, mas com raízes bem plantadas em Portugal, Matias Coelho é um nome que brilha na alta-costura, particularmente na criação de vestidos de noiva feitos à medida. Com apenas 37 anos, Matias Coelho reúne uma história fascinante, marcada por trabalho árduo, paixão e um percurso que parece condensar mil e uma vidas.

Estilista luso-descendente, Matias Coelho encontrou na criação de vestidos de noiva à medida a sua verdadeira paixão. Filho de pai trasmontano e mãe alentejana, este criador dedica-se a transformar sonhos em realidade com a sua marca, que carrega o seu nome. A paixão pela moda revelou-se cedo. Ainda criança, aos 7 anos, Matias Coelho ficou maravilhado ao ver pela televisão o seu primeiro desfile de moda.

“Nasci em França e sou filho de pais portugueses. O meu pai é da zona de Chaves, uma aldeia com apenas 25 habitantes, e a minha mãe é da Amareleja, no Alentejo. Entre os meus 7 e 9 anos, vivi em Portugal, e foi lá que, durante a semana da moda francesa, vi o meu primeiro desfile na televisão. Disse à minha mãe: ‘O que é isto? Adoro isto! É isto que quero fazer quando crescer!’. Sempre a vi a costurar, bordar e fazer renda. Acho que esse ambiente despertou o meu interesse. Desde então, nunca mais larguei a ideia de trabalhar com moda”, recordou



à LusoPress Matias Coelho, no seu ateliê parisiense, onde cada detalhe reflete o seu rigor e criatividade.

O alfaiate começou a traçar o caminho para os seus sonhos ainda jovem. Aos 15 anos, ingressou num curso de alta costura em Paris, onde aprendeu os fundamentos. Após seis anos de formação, obteve o diploma de designer de moda e começou a sua carreira com um estágio inesquecível no ateliê da famosa estilista portuguesa Fátima Lopes. “Fiquei três meses no atelier da Fátima, e foi a primeira vez que saí de casa para trabalhar fora. Lisboa era encantadora, e eu amei descobrir a cidade. Foi lá que cortei cabedal, musselina e seda pela primeira vez, técnicas que me assustavam, mas que hoje domino com confiança. Aprendi muito com ela, e foi uma experiência inesquecível”, explicou.

De regresso a Paris, Matias Coelho iniciou um percurso que viria a ser enriquecido por experiências em prestigiadas casas de moda. Trabalhou com nomes icónicos como Saint Laurent, Jean-Paul Gaultier, Mugler e Kenzo. “Eu sabia que, para alcançar o que queria, tinha de dominar todas as técnicas: desenhar, costurar e cozer. Não se pode depender de outros para fazer aquilo que imaginamos. Foi por isso que sempre me esforcei para aprender o máximo possível. Trabalhar para estas grandes casas foi um privilégio enorme.





Essas experiências foram fundamentais, porque absorvi técnicas e conhecimentos únicos que hoje aplico nas minhas criações”, revelou o alfaiate.

Vestidos de noiva: onde a arte e os sonhos se encontram

Em 2017, Matias Coelho apresentou a sua marca durante a Semana da Moda de Paris, com um desfile de moda masculina que consolidou a sua posição no mercado. No entanto, foi em 2021 que decidiu abrir o seu próprio ateliê, dedicando-se exclusivamente à criação de vestidos de noiva personalizados. A sua verdadeira vocação estava encontrada. Desde o primeiro contacto com a cliente até à entrega do vestido, cada etapa é tratada com dedicação e meticulosidade. “Tudo começa com as ideias da cliente. Juntos, desenhamos o vestido ideal. Depois, escolhemos tecidos, rendas, botões... tudo. A primeira prova é feita em tela branca, um tecido simples que ajustamos até que fique perfeito. A partir daí, cada detalhe vai ganhando vida. O vestido final, exclusivo, é inteiramente feito por mim, desde o desenho até ao último botão. Cada vestido é feito de forma totalmente artesanal, como nas casas de alta-costura”, explicou o estilista, que descreve o processo de criação dos vestidos como “uma aventura mágica”. É possível acompanhar de perto o quotidiano do estilista e o processo criativo por de-

trás dos seus vestidos no seu Instagram, @mc.matias_coelho.

Além de dedicação, o trabalho de Matias Coelho exige tempo e paciência. O processo pode demorar até nove meses, desde o primeiro esboço até à entrega do vestido. Mas o resultado compensa: “Quando vejo a reação da cliente ao colocar o vestido de noiva pela primeira vez, sinto que valeu a pena. O momento em que um simples tecido se transforma no sonho de alguém é indescritível. Há sempre surpresas que preparo para as minhas noivas, como detalhes internos no vestido que só elas conhecem. Quero que seja uma experiência única”.

A dedicação de Matias ao seu ofício foi reconhecida em 2023, quando recebeu o selo Fabricado em Paris, atribuído a empresas que produzem tudo na capital francesa. O estilista foi ainda premiado com o terceiro lugar no ‘Coup de Cœur des Parisiens’. “Foi um orgulho enorme receber este selo. Tudo o que faço é feito aqui em Paris. Se estivesse fora da cidade, já não poderia tê-lo. Este reconhecimento motiva-me a continuar mesmo sabendo que gerir tudo sozinho é um grande desafio”, confessou.

Com dois anos e meio de existência, a marca Matias Coelho já conquistou espaço no mercado dos vestidos de noiva. Atualmente, o criador trabalha em novos projetos, incluindo peças para casamentos completos, como fatos para noivos e até coleções cápsula

masculinas. “Já tenho clientes para 2025 e novos projetos a serem pensados. Quero continuar a criar vestidos que realizem os sonhos das noivas e, quem sabe, expandir a minha comunicação para outros segmentos, como a moda masculina. O que mais me entusiasma é saber que ainda estou no início. Tenho muitos sonhos para realizar e projetos em mente. Adoro ser confidente das noivas, ouvir os detalhes do casamento e criar algo único para elas. É isso que me faz feliz”, afirmou, determinado.

Entre confidências de noivas e provas de vestidos, Matias Coelho encontra ainda tempo para refletir sobre o seu percurso: “Quando olho para trás, vejo que tudo foi feito com muita dedicação. Mas, quando olho para o futuro, sei que há ainda muito por fazer”.

Prova viva de que, com trabalho e talento, é possível transformar sonhos em realidade, e enquanto os dias passam no seu atelier, onde divide o espaço com outros criadores, o alfaiate continua a transformar aspirações em realidade. Com um talento inegável e uma paixão que transcende os tecidos, este luso-descendente promete marcar a história da moda, um vestido de noiva de cada vez.

No seu Instagram, @mc.matias_coelho, é possível acompanhar de perto o quotidiano do estilista e o processo criativo por detrás dos seus deslumbrantes vestidos, além de conhecer os bastidores do seu ateliê parisiense. ■■

VENTE NEUF
POMPES DY - TOUPIES
PIÈCES TOUTES MARQUES

OCCASION - RÉPARATION
TOUTES MARQUES

SUR TOUTE LA FRANCE ET L'EUROPE

QUALI PARTS & SERVICES

Rue Louis Matabon
82170 MONBEQUI
Tel : 05 31 60 94 42



Autre Agence :
23 ZA du Grand Chemin
33370 YVRAC
Tel : 05 35 54 04 14

info@quali-parts-services.fr
www.quali-parts-services.com
www.dy-europe.com



Porto e Douro aposta portuguesa no mercado francês de vinhos



O mercado francês é reconhecido pela sua rica tradição vitivinícola e pela qualidade dos seus produtos, como queijos e vinhos. Inserir-se nesse contexto competitivo é um desafio considerável, mas também uma oportunidade para produtores portugueses mostrarem a excelência dos seus produtos.

Recentemente, em Paris, durante uma prova de vinhos, produtores portugueses partilharam as suas estratégias, dificuldades e expectativas para conquistar um espaço significativo em território francês.

A história e a tradição como pontos de destaque

Teresa Brandão, responsável pelo mercado francês do grupo So-Geños, destacou a longa tradição da sua empresa no setor dos vinhos do Porto. “Somos detentores da Cave mais antiga, estabelecida em 1638. Fizemos 385 anos recentemente,” afirmou com orgulho. Este compromisso com a tradição é um ponto forte para atrair consumidores que valorizam a história e a autenticidade dos produtos.

A empresa, que possui quatro quintas em Portugal – duas no Douro Superior, uma no Cima Corgo e outra no Baixo Corgo –, apresenta uma ampla gama de vinhos, desde Portos envelhecidos até vinhos

brancos de colheita especial. Na ocasião, Brandão sublinhou a importância de destacar a qualidade dos produtos portugueses: “Temos bons queijos, temos bons vinhos que iriam de perfeição ao encontro do que eles têm.”

Ambição do vinho português no mercado francês

A estratégia para conquistar o mercado francês passa pela introdução do Vinho do Porto, seguido por outros vinhos tranquilos. “É mais fácil começar com o Vinho do Porto,” explicou Brandão, pois o produto já tem algum reconhecimento no exterior. Ela também mencionou o trabalho direcionado à saudade, ou seja, ao mercado da comunidade portuguesa no estrangeiro. Este público representa um ponto de partida sólido: “a nossa empresa tem a marca mais vendida de portos em Portugal: os Três Velhotes,” disse, referindo-se à popularidade do produto junto dos emigrantes.



Teresa Brandão, responsável pelo mercado francês do grupo So-Geños



Pedro Costa Leite, das quintas Quinta Nova e Quinta da Taboadela

Qualidade e inovação: o foco em vinhos de excelência

Outro produtor presente no evento, Pedro Costa Leite, das quintas Quinta Nova e Quinta da Taboadela, destacou a aposta em vinhos premium. “No Douro, os nossos topos são o Mirabilis branco e o Mirabilis tinto. Na Quinta da Taboadela, temos os Grandes Villae,” mencionou. Leite enfatizou que o Mirabilis branco é reconhecido como um dos melhores vinhos brancos portugueses. Apesar disso, ele reconhece a dificuldade de competir no mercado francês, onde os consumidores são conhecidos por serem “muito apegados aos seus produtos e pouco receptivos a outros vinhos.”

Desafios e perspectivas

A presença de vinhos portugueses em eventos internacionais como esta prova em Paris demonstra a determinação dos produtores nacionais em afirmar a qualidade dos seus produtos num mercado glo-

bal. A aposta na tradição, aliada à inovação e a uma estratégia focada, pode abrir portas para os vinhos portugueses não só na França, mas também em outros mercados exigentes.

Os testemunhos de Teresa Brandão e Pedro Costa Leite sublinham que o caminho para a consolidação no mercado francês é árduo, mas que o sabor autêntico dos vinhos portugueses tem o potencial de conquistar até os consumidores mais exigentes.

Ambos os produtores concordaram que o mercado francês, devido à abundância de opções locais, apresenta barreiras significativas à entrada. Contudo, a qualidade dos vinhos portugueses e a sua capacidade de complementar a oferta local são trunfos importantes. Brandão resumiu as expectativas do evento de forma simples: “Pelo menos que quem prove goste e, na hora de comprar, escolha o nosso vinho.” **L**



3ª edição do Festival do Emigrante Grandes nomes da música portuguesa confirmados



A 3ª edição do Festival do Emigrante está a gerar grande expectativa, com um cartaz já repleto de artistas consagrados da música portuguesa. Embora o programa ainda esteja a ser fechado, a confirmação dos primeiros nomes já promete um evento memorável. O grande destaque vai para a presença dos Xutos e Pontapés, que subirão ao palco no sábado, dia 28 de junho de 2025, em um dos momentos mais aguardados da edição.

Em entrevista exclusiva à LusoPress, Stéphanie de Sousa, membro da organização do Festival do Emigrante, revelou as suas expectativas para esta terceira edição e partilhou um pouco sobre os desafios enfrentados nas edições anteriores. “Embora ainda falem três grandes nomes a anunciar, temos o prazer de confirmar que os Xutos e Pontapés marcarão presença no festival a 28 de junho. Estamos a trabalhar para que este seja um evento de excelência, com um cartaz de peso, dig-

no da tradição do Festival do Emigrante”, afirmou.

Além dos Xutos e Pontapés, o festival contará com atuações de outros grandes nomes da música nacional, como Marotos da Concertina, Ivandro, Bárbara Bandeira e Soraia Ramos, todos no mesmo dia. Para o domingo, dia 29 de junho, estão confirmados os concertos de DeeJay Telio e Diogo Piçarra. A organização também deixou no ar a promessa de surpresas, com três artistas de renome ainda por anunciar, o

que deixa no ar a expectativa por mais novidades nas próximas semanas.

Stéphanie de Sousa também recordou a edição anterior que, apesar do sucesso, não esteve isenta de dificuldades, nomeadamente no que diz respeito às condições meteorológicas e aos problemas logísticos relacionados com a lama. “Foi um ano desafiante. Como todos sabem, enfrentámos críticas por questões relacionadas com a organização e o estado do terreno. No entanto, aprendemos



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

SAMEDI 28 JUIN
à partir de 16h

XUTOS & PONTAPÉS
SORAIA RAMOS
BARBARA BANDEIRA
IVANDRO
MAROTOS DA CONCERTINA

DIMANCHE 29 JUIN
à partir de 12h

.....

DIOGO PIÇARRA
DEEJAY TELIO

.....

.....



muito com os erros e, este ano, estamos totalmente focados em melhorar a experiência dos festivaleiros”, reconheceu Stéphanie de Sousa.

A organização está a trabalhar assim arduamente para garantir que esta terceira edição seja bem-sucedida. “Este ano, optámos por um cartaz com artistas que são verdadeiramente capazes de atrair um público vasto e diverso. Queremos que o festival seja uma experiência completa para todos, com grandes nomes da música portuguesa como os Xutos e Pontapés, Ivandro e Bárbara Bandeira”, explicou.

Além da programação, a organização está a implementar várias melhorias logísticas para oferecer uma experiência mais confortável aos participantes. “Estamos a trabalhar com a Câmara Municipal de Herblay para aumentar a capacidade de estacionamento. Também vamos expandir a oferta de restauração, com mais

food trucks e pontos de comida durante os dois dias de evento”, adiantou Stéphanie de Sousa.

A organizadora mostrou-se confiante para a terceira edição. “Estamos muito otimistas. Aprendemos com as dificuldades dos anos anteriores e contamos com uma equipa mais experiente para garantir que tudo corra como planeado. Esta edição será ainda mais especial e estamos ansiosos para receber todos os fãs da música portuguesa”.

Com um cartaz de alta qualidade, um espaço melhorado e a promessa de mais surpresas, a 3ª edição do Festival do Emigrante está a caminho de se tornar um dos maiores eventos de música portuguesa do próximo verão. As datas estão marcadas para os dias 28 e 29 de junho de 2025, no Stade des Beauregards em Herblay-sur-Seine, e os bilhetes já estão disponíveis para venda. 



DEPUIS 2016

SAS JORGE XAVIER

**FABRICATION
DE MAIN COURANTE**

47 BD de Stalingrad 94400 Vitry-Sur-Seine
mail: jorgexavier.sas@gmail.com
Port: 07 67 33 70 97

40 ANOS DE EXPERIÊNCIA NA BOA GASTRONOMIA



A BOA GASTRONOMIA PORTUGUESA

VARIÉDADES 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

Lançamento da malga de vinho da Quinta da Pacheca

Uma tradição portuguesa com toque de modernidade



No passado dia 7 de novembro, o restaurante Assador Típico, em Orléans, foi o cenário escolhido para o lançamento de um projeto que celebra a tradição, a cultura e a arte de beber vinho de uma maneira única: a malga de vinho da Quinta da Pacheca. Criada pelo icónico arquiteto Álvaro Siza Vieira, a peça resulta de uma fusão entre o design contemporâneo e uma tradição secular portuguesa, tornando-se um símbolo da nossa identidade cultural.



A malga de vinho remonta à Idade Média, quando, em muitas regiões de Portugal, ela era a peça indispensável para se beber vinho. Era usada não só para apreciar o néctar da uva, mas também como um ritual de avaliação da qualidade do vinho, especialmente do tinto. De cor branca e cerâmica, a malga permitia que os tintos deixassem rastros na sua borda, criando uma espécie de ‘pintura’ que falava da intensidade e da cor do vinho. Para muitos, o gesto de beber vinho na malga evoca recordações de infância e de momentos familiares, uma verdadeira viagem ao passado.

Ricardo Santos, diretor de marketing da Quinta da Pacheca, sublinhou à LusoPress a importância deste gesto. “A ideia por detrás da malga é, sem dúvida, arrojada e reflete bem a identidade da Quinta da Pacheca, que, no seu ADN, traz consigo a missão de

preservar as tradições portuguesas. A malga, enquanto utensílio utilizado para beber, é uma prática que preservámos desde os tempos romanos, dado que, até ao século XIX, não existiam copos de vidro e o vinho era consumido em canecas ou malgas de barro. A nossa intenção foi, portanto, resgatar um pouco dessa experiência de beber vinho na malga, ao mesmo tempo que destacamos uma tradição única de Portugal, que, curiosamente, não se encontra em mais nenhuma parte do mundo. Este gesto de beber vinho na malga é, para nós, um simbolismo forte da nossa cultura e uma marca de Portugalidade muito vincada”, explicou. Para David de Matos, cogerente da Agribéria, é também importante recuperar e adaptar as tradições. “As tradições precisam de evoluir, mas sem perder as suas raízes. Os

nossos avós, ou os pais dos nossos avós, não tinham a oportunidade de comprar copos. Eles não podiam ir à cidade com frequência, não tinham acesso às lojas, nem o poder económico para adquirir esses artigos. Contudo, bebiam bons vinhos, os vinhos que produziam nas suas próprias quintas. A nossa ideia foi recuperar essa tradição e adaptá-la aos tempos de hoje, trazendo-a para França, mas começando, claro, por Portugal”, afirmou à LusoPress.

Em um cenário em que o culto à sofisticação do vinho tem vindo a crescer, tanto em Portugal como no estrangeiro, surge uma reflexão sobre como o vinho tem sido muitas vezes envolvido por uma aura de complexidade que afasta novas gerações e até os consumidores mais casuais. Ricardo Santos é um dos defensores de uma abordagem

SPÉCIALISTE EN RÉSEAUX TÉLÉCOM

SERVICES ET MAINTENANCE


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



mais acessível e descomplicada ao mundo vinícola. Para ele, beber vinho deve ser uma experiência prazerosa, desprovida de rigores excessivos. “O vinho não precisa de ser algo complicado. Com o crescente culto à sofisticação do vinho, tem-se criado a ideia de que, para apreciar um bom vinho, é necessário um conhecimento profundo, quase como se fosse necessário um curso de enologia. Porém, acreditamos que o vinho pode também ser descomplicado e deve ser apreciado pelo simples prazer de beber”, salientou.

Por trás da malga está assim um verdadeiro manifesto: um grito de revolta contra a pretensão que muitas vezes envolve o consumo de vinho. “O vinho não precisa de ser elitista nem incompreensível. Ao complicá-lo, estamos a afastar as novas gerações, especialmente os jovens, do seu consumo. E a indústria portuguesa de vinhos precisa que os jovens se sintam atraídos e conectados a este mundo vinícola. Se continuarmos a apresentar o vinho de uma forma excessivamente complexa ou cheia de clichês, corremos o risco de alienar este público. A malga representa, assim, não só um símbolo da nossa Portugalidade, mas também uma chamada de atenção para a descomplicação do vinho. Nós, enquanto produtores de vinho e de malgas, queremos mostrar que o seu consumo pode ser desfrutado de forma descontraída”, concluiu Ricardo Santos.

A versão contemporânea da malga de vinho, idealizada por Siza Vieira, é uma peça que alia o melhor dos dois mundos: a tradição secular e a modernidade do design. Ao aceitar o convite da Quinta da Pacheca para desenhar esta peça, o arquiteto acrescentou não só uma vertente artística, mas também uma nova visão sobre como as tradições podem ser reinterpretadas. Com um diâmetro de 13 cm e altura de 7 cm, a malga apresenta-se com linhas elegantes e ergonómicas que permitem

uma experiência sensorial única. A cor imaculada da cerâmica destaca as tonalidades dos vinhos tintos e amplia os seus aromas.

Para David de Matos, a malga representa uma nova forma de vivenciar o vinho, onde o ritual de beber é igualmente importante que o próprio conteúdo. “Este gesto simples, mas profundamente enraizado na cultura, é um brinde à elegância minimalista e à arte funcional, tornando cada momento numa experiência única. Pode parecer estranho beber vinho numa malga, mas a verdade é que é uma experiência muito especial, quase familiar, de união e de partilha. E, no mundo de hoje, onde tantas vezes se sente falta de união, festas e sorrisos, este gesto parece ainda mais importante”, referiu.

O futuro da malga: Da tradição à inovação

A malga não é, portanto, apenas uma peça cerâmica. É um símbolo de uma tradição que, apesar de secular, encontra hoje um novo significado, mais moderno e inclusivo. Ao incorporar o vinho de uma forma mais acessível e descontraída, a malga desafia os códigos do consumo do vinho, apelando a novas gerações e a um público que valoriza tanto a história quanto a inovação. “Acreditamos que ela tem um enorme potencial, especialmente porque é um objeto que permite ao vinho respirar muito mais rapidamente. Esse é um ponto crucial, pois o vinho precisa de respirar para liberar os seus aromas de forma mais intensa. O objetivo deste projeto é, acima de tudo, proporcionar uma nova experiência, uma experiência única.”, referiu David De Matos.

Neste lançamento, que contou com a presença de cerca de 70 pessoas, entre elas representantes de Paris, sul de França e Portugal, ficou claro que a malga já é um verdadeiro sucesso. Mais do que um objeto, a malga de vinho é agora um ícone da cultura



ra portuguesa, celebrando tanto a herança como a capacidade de inovar.

“Estamos aqui para o lançamento desta peça única, desenvolvida com a colaboração do grande arquiteto Álvaro Siza Vieira. A malga foi pensada para acompanhar, especialmente, o Vinho Verde da Quinta da Pacheca, e a sua participação, além de uma homenagem à sua obra, é também um marco no reconhecimento das tradições portuguesas”, disse à LusoPress José Da Silva Gaspar, proprietário dos supermercados Primland. Para Carlos Valverde dos Santos, proprietário dos supermercados Aux Délices du Portugal, é importante promover e reconhecer a cultura vinícola portuguesa, especialmente por aqueles que compartilham a visão de preservar e divulgar as tradições mais autênticas do nosso país. “A Quinta da Pacheca tem sido um parceiro de grande importância para nós, oferecendo produtos de excelente qualidade e uma filosofia que resgata o que é genuinamente português. A malga, sendo uma tradição ancestral, tem um grande potencial para se expandir além das fronteiras de Portugal”, referiu à LusoPress.

Ao olhar para o futuro, a Quinta da Pacheca e os seus parceiros têm grandes expectativas para este projeto, especialmente com a chegada da época natalícia. Como sublinhou David de Matos, “este Natal, queremos que o vinho faça parte das celebrações de uma forma especial. Natal não é apenas bacalhau, polvo ou grelos. O vinho também é uma tradição essencial nas nossas mesas de Natal. E esperamos ver muitas malgas nas mesas portuguesas, para brindar ao melhor da nossa tradição”, concluiu.

A malga de vinho não é apenas uma peça funcional, mas sim um convite a todos para redescobrirem o prazer de beber vinho de forma simples, autêntica e única – exatamente como a nossa cultura sempre foi. 

Selectour



www.mzvoyages.fr

Mz Voyages

**2 rue du Dr Léon Deglaire
(à l'angle du 69 av de la république)
91230 Montgeron
Tel: 01 69 42 39 00
montgeron@mzvoyages.fr**

Mz Voyages

**48 bis rue de St Maur
75011 Paris
Tel: 01 48 07 52 19
paris11@mzvoyages.fr**

Mz Voyages

**8, rue Henri Leduc
94190 Villeneuve St Georges
Tel: 01 43 89 12 43
villeneuve@mzvoyages.fr**

Mz Voyages

**172, bd Henri Barbusse
91210 Draveil
Tel: 01 69 40 18 08
draveil@mzvoyages.fr**

MZ VOYAGES c'est avant tout une équipe de professionnels à votre service depuis 1993

vols, billets de trains, bus, Hôtels, location véhicule , séjours , location, voyages sur mesure, circuit, auto tours, billetteries spectacles...

A nossa boa e rica cozinha portuguesa



Crónica de Victor Ferreira

Caros leitores, para prestar a minha modesta homenagem ao nosso saudoso António Fernandes que acaba de nos deixar, reedito uma receita de Bacalhau que há alguns anos lhe tinha dedicado!!!

O Bacalhau e os Brasileiros



Os portugueses levaram para o Brasil já na época dos descobrimentos, o hábito de comer Bacalhau.

Em 1807, a mudança D. João VI com a sua Corte para a Colónia Brasileira e a respectiva comitiva composta de 14 navios, (15.000 pessoas) permitiu após a sua instalação, o desenvolvimento do Brasil em todos os sectores.

O Bacalhau foi a pouco e pouco introduzido na alimentação dos brasileiros e a sua difusão iria continuar apesar de, Portugal ter declarado a independência do Brasil, em 7 de Setembro de 1822 por D. Pedro I.



Até então, o Bacalhau era importado exclusivamente de Portugal (Porto), mas em 1842, é ele que vai permitir o desenvolvimento das relações comerciais entre o Brasil e a Noruega com a chegada oficial do primeiro carregamento de Bacalhau Norueguês.

Assim começou a grande epopeia, deste “Peixe Sagrado” que se tornou também popular junto dos brasileiros.

Os Intelectuais e o Bacalhau

É a eles, que se deve a criação do movimento académico à volta do fiel amigo " O Bacalhau". Os Intelectuais da época, (1890) liderados por Machado de Assis, (grande personagem da literatura brasileira) reuniam-se sempre aos domingos nos restaurantes de Rio de Janeiro, para comer o autêntico Bacalhau do Porto e discutir os problemas brasileiros. Com estes encontros, viria a nascer o Movimento Académico no Brasil à volta do " fiel amigo" ou seja a marca da união do homem à mesa em torno de longas conversas.

O Bacalhau e o Povo Brasileiro

Durante muitos anos, o Bacalhau foi um alimento barato, sempre presente nas casas das camadas populares e naturalmente como em Portugal:

-às sextas-feiras, dias santos e festas familiares, em todas as mesas brasileiras.

Após a Segunda Guerra Mundial, com a escassez de alimentos na Europa, o preço do Bacalhau aumentou substancialmente, diminuindo consideravelmente o seu consumo no país e mudando radicalmente o perfil do consumidor. O seu consumo nas casas pobres, concentrou-se na Páscoa e no Natal.

A Igreja Onnipresente

Também no Brasil, a igreja teve um papel muito importante na aceitação do Peixe Sagrado junto do povo, toda a Comunidade Cristã o adotou como alimento durante os períodos de preceitos religiosos e jejum, continuando depois a utilizá-lo na alimentação geral.

A Participação do Bacalhau na Culinária Brasileira

Atualmente, está completamente introduzido na alimentação e na cultura culinária brasileira, existem centenas de receitas e métodos exclusivamente realizadas no Brasil.

Nenhum brasileiro morre, sem comer bacalhau

Como em Portugal, o Bacalhau despertava paixões e provocava iniciativas de confraternização o que levou à criação de clubes, academias ou núcleos de amadores deste delicioso Peixe com destaque para a Academia do Bacalhau Brasileira que é, uma das mais importantes das Academias espalhadas pelo Mundo.



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



O Cod *Gadus Morhua*, bacalhau do Atlântico Norte, era também para os brasileiros o melhor e o mais apreciado de todos, a tal ponto, que desde a sua chegada ao Brasil e quando atingia mais de 3,5 quilos, recebia a dominação popular de Bacalhau do Porto, (Imperial em Portugal) nome pelo o qual, ainda hoje é conhecido e que lhe foi dado certamente por ser importado na época, do primeiro grande entreposto de bacalhau em Portugal (no Porto).

curiosidades

Sabía que?

Um bom Bacalhau Seco e Salgado, não deve ter muito sal aparente, nem humidade, no momento da compra, se pegar na peça inteira pela parte da cabeça, a cauda deve ficar direita, se pender é porque tem muita água "humidade" sendo por esse motivo de menos boa qualidade.

Deve também, fazer atenção á sua cor, se for avermelhada ou tiver um pó fino cinzento, branco ou amarelado é sinal de ter sido mal conservado, o que também diminui a sua qualidade.

Atenção às promoções com preços inferiores, em cartões ou pacotes fechados, geralmente é neles que são introduzidos os bacalhaus com alguns dos defeitos citados.

Variedades de Bacalhau

(fotos dos peixes que depois secos e salgados se tornam bacalhau)

- Imperial, "do Porto no Brasil" bem cortado, bem escovado "sem o sal" e bem curado, é o melhor dos melhores.
- Universal, com algumas manchas e alguns defeitos, mas que não comprometem a sua qualidade.
- Popular, com manchas e com falta de alguns pedaços, provocada pelo o arpão no momento da pesca.

Como demolhar o Bacalhau

No Brasil o tempo necessário para demolhar o bacalhau é o mesmo que em Portugal :

- Postas normais 24 horas, com mudança da água 3 X 8
- Postas grossas 40 horas mudança 4X 10.
- Postas muito grossas, 48 horas mudança 6X8 .



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



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

Mas existem algumas diferenças no seu tratamento, as mais significativas são:

- Por o recipiente no frigorífico, durante o processo de dessalga .
- Após o retirarem da água, deixam- o submerso no leite ou no azeite com ervas, durante algum tempo, para fazer realçar o seu sabor.

Pessoalmente e por experiência própria, este tipo de dessalga do Bacalhau, não é a melhor ou a mais adaptada a esta complexa operação, de hidratação do peixe seco e salgado.



O meu conselho, o que deve fazer:

Coloque todas as postas num recipiente, abra a torneira e lave todo o sal aparente sobre o Peixe.

Depois mude a água, coloque as posta com a pele para baixo e deixe um fio ou uma gota de água a cair para dentro do recipiente.

Após 24 horas as postas finas podem ser retiradas, mude a água e depois esteja atento, entre as 36, ou 48 horas retire-as em função da altura do Bacalhau e após as ter provado, retirando uma lasca do interior da posta.

Este método pessoal, que consiste a não deixar estagnar a água completamente, não permite que as partículas existentes no sal e no iodo, não entrem em estado de putrefação, nem transmitem odores desagradáveis ao Bacalhau.

Cozer, assar ou fritar o Bacalhau

Curiosamente, são os brasileiros que melhor compreenderam o interesse de nunca se cozinhar o Bacalhau com violência ou seja nunca deve:

- cozer na água a ferver
- Assar num lume muito intenso ou forno muito quente
- fritar em azeite a ferver.

Vejamos, como todos nós sabemos, é o processo de salga e seca do peixe que lhe dá o nome de Bacalhau, em Portugal as pessoas, nunca se preocuparam em saber o que é que este tipo de conservação transmite ao peixe como valor, para além da sua boa conservação e das suas qualidades nutritivas.

Então se assim é:

Consideramos que o Sal lhe retira a água e o condimenta, o Sol o seca e fixa o iodo, as proteínas e os aromas existentes nos tecidos gordurosos da sua carne, então, facilmente compreenderemos que: A água a ferver, derrete e retira a gordura, graças á qual estes elementos existentes no peixe são protegidos , exatamente como retiraria as nódoas gordurosas existentes num tecido.

Acontece a mesma coisa quando se assa em lume forte, em forno muito quente ou se frita em azeite a ferver.

O melhor exemplo está no Bacalhau dito confitado, o Peixe coze lentamente no azeite a uma temperatura de 90 graus e durante cerca de uma hora, este método ancestral, permite guardar todas as proteínas e aromas existentes no peixe.



Os brasileiros, quando a água está prestes a atingir a fervura, baixam ou apagam o lume e mergulham o Bacalhau, deixam ficar cerca de 10 a 15 minutos (segundo a altura das postas) deste modo, o Peixe guarda todas as proteínas, o aroma e o sabor.

Não podemos esquecer, que o Sal e o Sol durante o processo de salga e seca, já cozeram o Bacalhau, exatamente como a acidez do limão ou do azeite coze qualquer fatia de peixe fresco ou de carne. Quando se utiliza, Azeite ou Óleo a ferver, para fritar o Bacalhau, deve-se fazê-lo, pondo o bacalhau alguns segundos na frigideira de cada lado da posta " caramelisar " e depois terminar de o cozer, na salamandra ou forno alguns minutos. Se o deixar na frigideira, deve pôr o lado da pele para baixo, para que coza " unilateralmente ".



Esclarecimento

Tive sempre a preocupação de dedicar as minhas receitas, a personalidades ligadas ou não à Academia do Bacalhau e que frequentaram ou não o meu restaurante La Safranée.

A escolha do nome não é feita por acaso, geralmente é em função da receita, do conhecimento que tenho da pessoa escolhida e do prazer que sinto em lhe dedicar uma criação pessoal.

Escrevo-lhe, telefono ou encontro a pessoa e solicito a autorização de dar o seu nome à receita.

No caso do Compadre e Amigo António Fernandes, quando nos encontramos, ele considerou que era muito simpático da minha parte e ficou muito sensibilizado, mas sugeriu, que eu desse o nome desta receita a outra pessoa, apresentou-me algumas sugestões de compadres, que segundo ele mereciam mais do que ele tal atribuição. Evidentemente, que não estive de acordo, apesar das pessoas citadas fazerem parte das que tenho intenção de dedicar uma futura criação.

Esta foi pensada e confeccionada, com muito prazer para o saudoso Compadre António Fernandes e foi uma honra lhe dar o seu nome.



Bacalhau à Presidente António Fernandes

[receita para 4 pessoas]

800 gr. de lombo de bacalhau demolhado (com pele), 24 batatas pequenas de preferência encarnada. 4 tomates, 3 pimentos: vermelho, verde e amarelo, 2 courgetes, 10 dentes de alho, 2 cebolas, 0,40 gr. de manteiga, 2,5 dl de vinho branco, 2,5 dl de azeite, 2 pequenas colheres de café de pimento de espelette "pays-basque" moído, um raminho de alecrim verde, 24 azeitonas pretas e sal.

Preparação:

Cortar os tomates "sem pele, as courgetes e os pimentos em dados, juntar um dente de alho e metade de uma cebola "picados". Ponha a cebola e o alho numa caçarola com um pouco de azeite e uma colher de sopa de manteiga. Em lume brando deixe alourar e junte os legumes, refugar, "como uma ratatouille" molhe com vinho branco, tempere de sal e junte uma pitada de Pimento de Espelette. Deixe terminar os legumes de cozer e quando estiverem homogêneos, apague o lume e reserve. Coloque as batatas lavadas com a pele, num tabuleiro com um pouco de azeite e uma noisette de manteiga, junte um dente de alho picado, leve ao forno convencional a 200 graus durante 20 minutos "fazendo rolar" as batatas no tabuleiro de vez em quando para as olear e perfumar de alho. Corte o resto das cebolas em finas rodela e os dentes de alhos em dois, ponha tudo numa frigideira com azeite e o resto da manteiga em lume brando até alourar, reserve. Corte 200 gr. de lombo de bacalhau por pessoa em (6 cubos), coloque-os numa frigideira com um fio de azeite bem quente. Caramelise dos dois lados e retire, reserve. O Bacalhau acabará de cozer no forno posição convencional de 200 graus por 5 minutos "o calor do forno servirá a aquecer todos os ingredientes antes de os servir.

Azeite quente perfumado

Ponha o resto do azeite numa caçarola e deixe aquecer em lume brando, junte o resto do Pimento de Espelette e misture bem e deixe macerar alguns minutos.

Apresentação

Colocar os legumes no meio dum prato largo, redondo ou quadrado, utilizando como molde uma caneca ou um bol. Disponha os elos da cebola alourados (ver foto) ligeiramente sobrepostos toda a volta do prato. Meta quatro metades dos alhos entre os legumes e a cebola e ponha os 6 dados de bacalhau e as 6 batatas intercaladas em cima dos elos da cebola, aqueça tudo.

Decoração

Ponha três elos de cebola frita e um raminho de alecrim ao alto (ver foto) no meio dos legumes e uma outra deitada num canto do prato, junte 6 azeitonas pretas. Sirva com o Azeite quente, perfumado com o Pimento de Espelette.

Pode acompanhar com um Vinho Branco Monte Velho (Alentejo) que pode encontrar nas Lojas Merveilles du Portugal.

Bom apetite e até à próxima

Victor Ferreira

Frank Alvarez: umas das figuras mais gradas da comunidade portuguesa em Toronto

Uma das marcas mais características das comunidades portuguesas espalhadas pelos quatro cantos do mundo é a sua dimensão empreendedora e benemérita como corroboram as trajetórias de diversos compatriotas que criam empresas de sucesso, e desempenham funções de relevo a nível cultural, económico, político e social

Nos vários exemplos de empreendedores portugueses da diáspora, cada vez mais reconhecidos como uma mais-valia estratégica na promoção internacional do país, destaca-se o percurso inspirador e singular do comendador Frank Alvarez, uma das figuras mais gradas da comunidade portuguesa em Toronto.

Nascido em Arbo, município raiano da Espanha, na província de Pontevedra, comunidade autónoma da Galiza, a 12 de abril de 1944, Frank Alvarez mudou-se, aos oito anos de idade, para a capital portuguesa, onde viveu até 1967. Ainda nessa década, casou-se com o grande suporte e companheira de vida, Dolores, e emigrou para o Canadá, onde se tornou cidadão canadiano e encetou um percurso socioprofissional corado de sucesso.

Mormente, em 1986, através do seu papel fundador na CIRV-FM, uma rádio direcionada para a comunidade luso-canadiana em Toronto, metrópole onde vive a maioria dos mais de 500 mil portugueses e lusodescendentes presentes no Canadá. E cuja programação, nos primeiros anos, era predominantemente na língua de Camões, contexto que catapultou a estação numa rádio de referência da comunidade portuguesa, tendo vindo a mesma a ser adquirida em novembro de 2016, pela South Asian Broadcast Corporation Inc

Ainda no setor da comunicação social, Frank Alvarez obteve no início do séc. XXI permissão da CTCR (Comissão de Radiodifusão e Telecomunicações Canadianas), para o lançamento da FPTV (Festival Portuguese Television). Descrita à época, pela CTCR, como um “serviço nacional étnico de Categoria 2 de televisão especializada direcionada a comunidade portuguesa, da qual uma significativa fonte de programação estrangeira será a SIC Internacional”, o empresário luso-canadiano com raízes galegas esteve à frente dos destinos deste relevante órgão de informação da comunidade portuguesa no Canadá durante cerca de duas décadas. Dotado de grande mérito, visão estratégica e capacidade em assumir riscos, a profunda ligação e trabalho no campo da comunicação social em prol da comunidade luso-canadiana, concorreu para que Frank Alvarez, ao longo dos últimos anos, tenha sido alvo de várias distinções. Como em 1998, ano em que foi reconhecido com o grau de Comendador da Ordem de Mérito, uma ordem honorífica portuguesa que visa distinguir atos ou serviços meritórios que revelem abnegação em favor da coletividade, praticados no exercício de quaisquer funções, públicas ou privadas.

Entre outras distinções, o comendador Frank Alvarez recebeu também em 2012 a Medalha do Jubileu de Diamante da Rainha Isabel II. E, em 2017, o Prémio Espírito Comunitário, no Centro Cultural Português de Mississauga (PCCM), uma representativa agremiação lusa na província do Ontário, que assim destacou a sua visão fatora da língua portuguesa



e causas sociais das comunidades multiculturais, em particular da comunidade luso-canadiana.

Um ano antes, a professora Aida Baptista, antiga Leitora de Português no Canadá, e autora de bibliografia sobre matérias relacionadas com as migrações, lançou na Casa do Alentejo de Toronto, o livro Frank Alvarez – O Caminho de um português. Uma obra biográfica, que retrata a história do empresário, desde a Galiza, passando por Portu-

gal, até acabar por lançar raízes em terras do Canadá, onde se dedicou ao grande projeto da sua vida, a comunicação social. Uma das figuras mais conhecidas da comunidade lusa em Toronto, o comendador Frank Alvarez passou no decurso deste ano, a figurar no Portuguese Canadian Walk of Fame, que anualmente laureia portugueses que se têm destacado no território canadiano.

Numa fase da vida em que tem procurado passar mais tempo com a família, o espírito empreendedor, a responsabilidade social e o referencial de envolvimento com a comunidade luso-canadiana, continuam a nortear a ação do comendador Frank Alvarez. Como evidência o papel importante que desempenhou na realização, no passado mês de outubro, de um Radio/Teletthon para angariação de fundos para a Magellan Community Charities. Através da união de todos os órgãos de comunicação comunitários luso-canadianos na Grande Área de Toronto, foi possível dinamizar uma profícua iniciativa de solidariedade que envolveu as forças vivas da comunidade portuguesa. E assim alcançar donativos, no valor de mais de meio milhão de dólares, importantes no apoio à construção a breve prazo de um centro, o Magellan Community Centre, orçado em vários milhões de dólares, que irá acolher futuramente seniores da comunidade portuguesa em Toronto.

Um projeto, há muito ambicionado pelos emigrantes lusos na maior cidade canadiana, que está a ser dinamizado pela Magellan Community Charities (Instituição de Caridade Comunitária Magalhães). Uma organização sem fins lucrativos, em homenagem ao navegador português, que através da colaboração do poder político e da solidariedade da comunidade luso-canadiana, está a contruir um lar culturalmente específico que irá dispor de profissionais de saúde que falem português. E dinamizará atividades culturais e espiritualmente em ambiente cultural sensível, assim como programas sociais e recreativos em português e alimentação que incluirá pratos tradicionais.

Um das figuras mais gradas da comunidade portuguesa em Toronto, o exemplo de vida do comendador Frank Alvarez, inspira-nos a máxima do dramaturgo francês Albert Guinon: “O modo mais seguro de fazer a vida agradável é fazê-la agradável aos demais”.

GARAGE RIC'AUTO

PASSAGE AU MARBE
CARROSSERIE
MÉCANIQUE
PEINTURE

REPRISE - VENTE TOUTES MARQUES

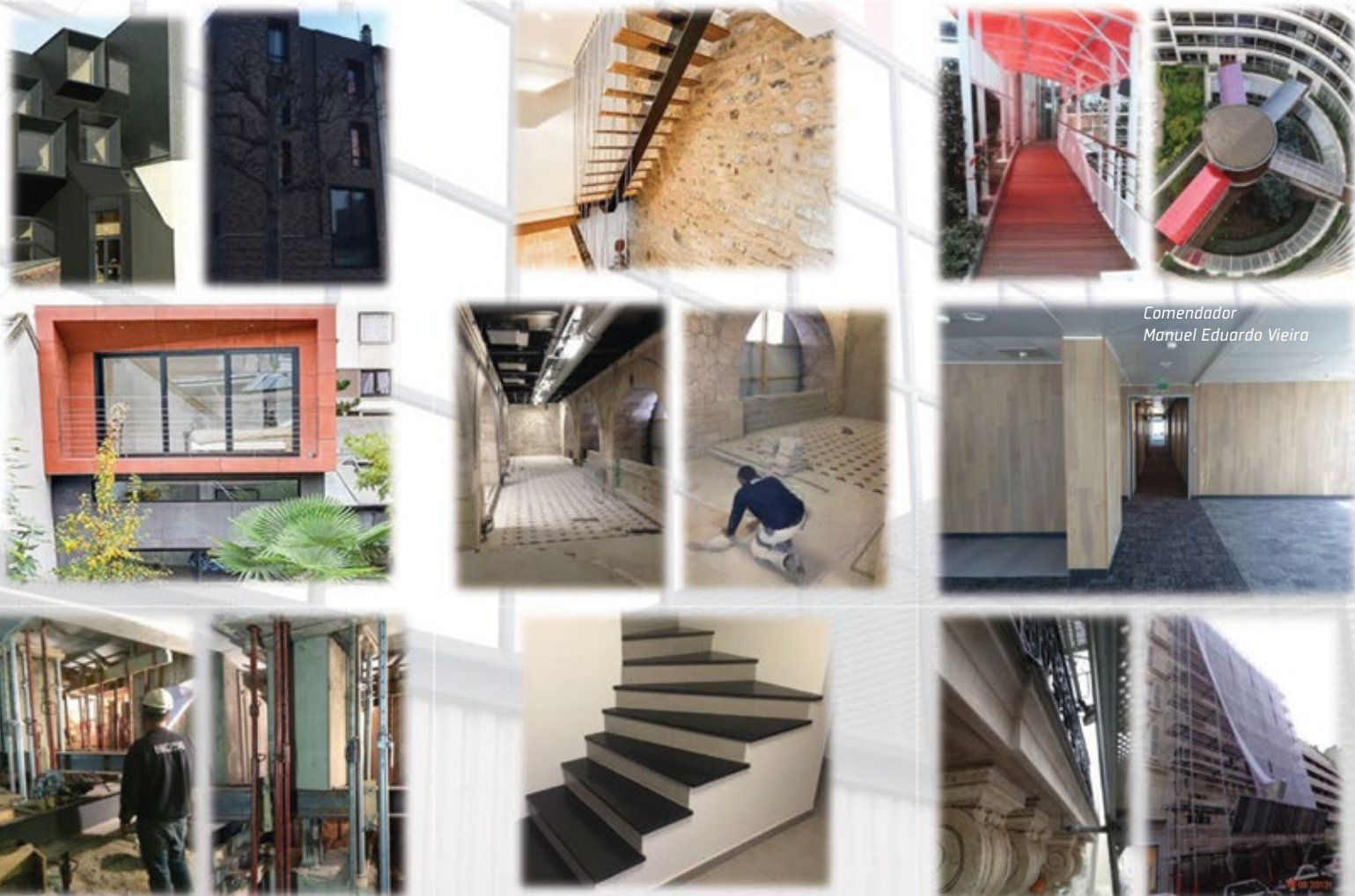


E.A.E des Tuileries · 34, rue de l'Ometeau · 77500 CHELLES · fax: 01 60 08 62 29 · ric-auto@wanadoo.fr · www.ric-auto.fr

01.60.20.70.25

SLCR

Construction / Réhabilitation



Comendador
Manuel Eduardo Vieira

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

José Correia: um empresário filantropo da comunidade portuguesa no Canadá

Uma das marcas mais características das comunidades portuguesas espalhadas pelos quatro cantos do mundo é a sua dimensão empreendedora, como corroboram as trajetórias de diversos compatriotas que criam empresas de sucesso e desempenham funções de relevo a nível cultural, social, económico e político.

Nos vários exemplos de empresários portugueses da diáspora, cada vez mais reconhecidos como uma mais-valia estratégica na promoção internacional do país, destaca-se o percurso inspirador e de sucesso do comendador José Correia, dono da maior companhia de limpeza e manutenção do Canadá.

Natural de Albufeira, na zona costeira da região do Algarve, José Correia emigrou para o Canadá em 1967, com 15 anos de idade, ao encontro da figura paterna, que tinha encetado um ano antes uma trajetória migratória transatlântica em demanda de melhores condições de vida para uma família humilde, na esteira de milhares de compatriotas que procuravam também que os seus descendentes não passassem pelo tirocínio do serviço militar obrigatório na Guerra Colonial.

A chegada ao Canadá, numa fase de crescimento da emigração lusa para o território da América do Norte, marca o início de um percurso de vida de um verdadeiro “self-made man”. O trabalho, empenho e resiliência, valores coligidos no seio familiar, impeliram desde cedo o jovem albufeirense a trabalhar em “part-time” no ramo da limpeza e manutenção, área que absorvia muita mão-de-obra portuguesa e que estava a ter procura em Manitoba, província localizada no centro longitudinal do Canadá.

Concomitantemente, José Correia almejou melhorar o inglês, estudando à noite, e assim desenvolver melhores conhecimentos e práticas em soldagem, eletricidade e desenho, mundividência que o incitou a fundar com um sócio canadiano, em 1967, a Bee-Clean, uma empresa que rapidamente se transformou num grupo de referência nos setores de limpeza e manutenção no território canadiano.

Assente desde a sua génese na mão-de-obra portuguesa, a Bee-Clean expandiu-se no decurso das décadas seguintes para o oeste do Canadá, mormente Saskatchewan e Alberta. Sendo que atualmente, o grupo Bee-Clean que tem cerca de 15 mil funcionários, emprega ainda mais de 4 mil portugueses, numa época em que a emigração lusa para a América do Norte tem vindo a diminuir, e possui representações nas várias províncias canadianas, além de marcar ainda presença em Portugal, nos Açores, na China, em Xangai, e nos Estados Unidos, no Iowa.

Contexto, que converteu a Bee-Clean Building Maintenance na



O casal José e Maria Graciete Correia, no decurso da cerimónia dos Prémios de Filantropia de Manitoba 2024

maior companhia de limpeza e manutenção do Canadá, operando, por exemplo, em edifícios privados e governamentais, aeroportos, hospitais, bases militares e esquadras da polícia. E que concorreu diretamente, para que o emigrante algarvio tenha sido reconhecido em 1998 com o Prémio Empreendedor do Ano pela consultora Ernst & Young; em 2015 distinguido pelo Portuguese Canadian Walk of Fame; e no ano transato considerado Empreendedor do Ano pela Building Owners and Managers Association (BOMA) of Canada, na região das Pradarias.

Anda no início deste ano, o empresário luso-canadiano recebeu das mãos do Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, a Comenda da Ordem de Camões, pela sua atividade empresarial e filantrópica para com a comunidade portuguesa no Canadá, nação

onde reside e trabalha há meio século. Uma ordem honorífica portuguesa justamente merecida, destinada distinguir quem tiver prestado serviços relevantes à língua portuguesa, à sua projeção no mundo e à intensificação das relações culturais entre os povos, e as comunidades que se exprimem em português e serviços relevantes para a conservação dos laços das comunidades lusas com Portugal.

Uma das figuras mais conhecidas da comunidade lusa no Canadá, onde vivem e trabalham hodiernamente mais de 500 mil portugueses e lusodescendentes, o empresário filantropo tem ajudado centenas de famílias portuguesas no processo de legalização, e apoiado generosamente, o ensino da Língua e da Cultura Portuguesa, patrocinando o Programa de Estudos Portugueses da Universidade de Winnipeg.

Foi neste sentido, que no passado dia 15 de novembro, a Association of Fundraising Professionals Manitoba, uma organização de referência no campo da filantropia na província localizada no centro longitudinal do Canadá, distinguiu no âmbito dos Prémios de Filantropia de Manitoba 2024, que se realizaram no Centro de Convenções RBC, o casal José e Maria Graciete Correia com o prémio “Filantropos notáveis”.

Nos fundamentos da atribuição da distinção, a AFP Manitoba salientou: “Há mais de 50 anos que o casal José e Maria Graciete Correia se dedicam à filantropia, apoiando causas como o acesso à saúde, à educação, à segurança alimentar e à saúde mental. Líder orgulhoso da comunidade portuguesa, os esforços dos Correia têm prestado um apoio crucial à comunidade, às populações vulneráveis e aos indivíduos submetidos a cuidados oncológicos e tratamentos médicos”.



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



Um Homem de Valor

A notícia do falecimento do nosso querido amigo António Fernandes deixou-nos órfãos da sua grande generosidade e amizade sincera.

António Fernandes ficará para a história como um Homem bom, sem vaidades humanas, humilde e generoso.

Os seus discursos eram um eco da Alma do Povo Português que entrava nos corações de quem os escutava.

Figura carismática e consensual no seio da nossa comunidade, a sua ação como Presidente da Academia do Bacalhau de Paris e particularmente como Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Paris demonstrou o seu grande desempenho na luta contra a miséria e a desigualdade entre as pessoas.

António Fernandes era o amigo que todos nós queríamos ter por perto, um homem bom que falava com o coração, um filantropo ao serviço dos outros que preferia dizer coisas certas com palavras erradas, que coisas erradas com palavras certas”.

António Fernandes banira a palavra “Não” do seu vocabulário e graças à sua ação humanitária muitos corações abriram-se para lutar contra a miséria e a precariedade de muitos portugueses residentes em França e em Portugal.

Lamento que os nossos governantes não o tenham recompensado como deveriam pelo seu trabalho em prol da Comunidade Portuguesa de França.

A Lusopress e muitos dos seus amigos estiveram presentes na missa de corpo presente para lhe render homenagem e apresentar as mais sentidas condolências a toda a família.

Repousa em paz amigo e companheiro até sempre.

Victor Ferreira



OREXY

Travaux de rénovation
tous corps d'état

Entreprise Designer

18 Voie des Saules 94310 Orly
Tel: 01 48 92 12 78 - 06 59 56 80 88
Site Instagram : orexy_designeur

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



Consultas e sessões de aconselhamento
Consulta Personalizada: 210 929 030
E-mail: mariahelena@mariahelena.pt

Carneiro

Carta do Mês: A Papisa, que significa Estabilidade, Estudo e Mistério.
Amor: Poderá atravessar um período conturbado a nível sentimental. Mantenha a calma.
Saúde: Procure deitar-se cedo e dormir bem. Poupe-se.
Dinheiro: Partilhe as suas ideias com os colegas. Juntos podem descobrir novas oportunidades.
Pensamento positivo: Cultivo energias positivas na minha vida.
Números da Sorte: 1, 13, 27, 33, 41, 45

Touro

Carta do Mês: 4 de Espadas, que significa Inquietação, Agitação.
Amor: Trate a pessoa amada com carinho. Seja mais atencioso.
Saúde: Pode andar mais agitado. Faça uma massagem relaxante.
Dinheiro: Trace planos objetivos para a carreira. Alcance um futuro seguro.
Pensamento positivo: A minha confiança em mim mesmo dá-me esperança mesmo nos momentos difíceis.
Números da Sorte: 1, 9, 13, 24, 35, 46

Gémeos

Carta do Mês: O Julgamento, que significa Novo Ciclo de Vida.
Amor: O seu par poderá julgar as suas atitudes. Aprenda com os erros e comece um novo ciclo de vida.
Saúde: Se gosta de petiscar entre as refeições opte por tremoços. Têm poucas calorias.
Dinheiro: Período positivo para desenvolver projetos. Arrisque.
Pensamento positivo: A felicidade permanece na minha vida!
Números da Sorte: 1, 5, 19, 24, 38, 44

Caranguejo

Carta do Mês: Valete de Paus, que significa Amigo, Notícias Inesperadas.
Amor: Poderá conhecer alguém especial através de um amigo. Não feche as portas ao amor!
Saúde: Sente que anda inchado? Coma mais saladas e sopas sem batata.
Dinheiro: Modere a impulsividade em relação aos negócios. Cuide do que tem.
Pensamento positivo: Tenho habilidade para lidar com todos os elementos da minha vida.
Números da Sorte: 9, 17, 20, 23, 42, 47

Leão

Carta do Mês: 8 de Paus, que significa Rapidez.
Amor: O tempo passa a correr. Desfrute de cada minuto que passa com o seu amor.
Saúde: Pode sofrer mais de indisposições. Cuidado com o que come.
Dinheiro: Evite stressar no trabalho. Está tudo a correr bem.
Pensamento positivo: Esforço-me diariamente para dar o meu melhor.
Números da Sorte: 4, 9, 16, 17, 38, 36

Virgem

Carta do Mês: Rainha de Copas, que significa Amiga Sincera.
Amor: Um amigo pode pedir-lhe um conselho. Seja acima de tudo muito sincero.
Saúde: Para ter mais energia tome um bom pequeno-almoço logo pela manhã.
Dinheiro: Poderá receber um prémio pela sua dedicação ao trabalho. Parabéns!
Pensamento positivo: Graças ao meu empenho consigo alcançar os meus objetivos.
Números da Sorte: 1, 9, 14, 35, 37, 48

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

PARRAINEZ VOS PROCHES

vous avez
tout à y gagner !



80€ pour le parrain⁽¹⁾ et 80€ pour le filleul⁽²⁾.
Profitez-en dès maintenant.

N'hésitez pas à nous recommander !

(1) Le parrain reçoit 80€ sous forme de bons d'achats dès ouverture du compte par le filleul. 3 filleuls maximum par parrain et par an.

(2) Le(s) filleul(s) se présente(nt) dans leur agence Banque BCP en communiquant le code Parrain, pour ouvrir un premier compte et réaliser une mobilité bancaire totale. Une fois la mobilité bancaire totale validée, le filleul reçoit dans un délai de 3 mois maximum 80€ sous forme de bons d'achats.

Crédit photo : Getty images

Pour plus d'informations : www.banquebcp.fr

La Banque BCP, Société par Actions Simplifiée, au capital de 215 335 898 Euros, Siège social : 16 Rue Hérold 75001 Paris,
N° d'immatriculation au RCS : B 433 961 174 RCS PARIS, Intermédiaire d'assurance immatriculé à l'ORIAS sous le n° 07 002 041.



Banque BCP



Consulta Personalizada: **210 929 030**
E-mail: mariahelena@mariahelena.pt

Balança

Carta do Mês: Ás de Paus, que significa Energia, Iniciativa.

Amor: Poderá reavivar a chama da paixão tomando a iniciativa. Renove a sua vida.

Saúde: Faça uma dieta cuidada. Não abuse da sorte.

Dinheiro: Possibilidade de abraçar novos projetos. Está com um espírito mais empreendedor.

Pensamento positivo: Tenho vitória sobre as questões que me preocupam.

Números da Sorte: 3, 14, 17, 19, 35, 38

Escorpião

Carta do Mês: 6 de Copas, que significa Nostalgia.

Amor: Pode sentir-se mais nostálgico. Concentre-se no presente e ultrapasse esse sentimento. Voltará a ser feliz.

Saúde: Para manter o peso coma alimentos que saciem e não engordem muito, como o ovo cozido.

Dinheiro: No trabalho pode sentir que não está a seguir o melhor caminho. Avalie as opções que tem ao seu dispor.

Pensamento positivo: Sou equilibrado em tudo na minha vida.

Números da Sorte: 1, 5, 16, 19, 34, 47

Sagitário

Carta do Mês: Rei de Ouros, que significa Inteligente, Prático.

Amor: Possibilidade de assumir uma relação séria ou de viver um amor que lhe trará alegria.

Saúde: Irá sentir-se cheio de energia. Aproveite para passear.

Dinheiro: Conseguirá produzir um trabalho de elevado nível. Acredite em si e no seu potencial.

Pensamento positivo: Venço a insegurança através da confiança e da fé.

Números da Sorte: 2, 9, 14, 21, 33, 41

Capricórnio

Carta do Mês: O Diabo, que significa Energias Negativas.

Amor: Possíveis acontecimentos inesperados. Fique atento e proteja-se.

Saúde: Pode sentir-se mais fraco. Alimente-se bem.

Dinheiro: Fase propensa a despesas inesperadas. Faça uma gestão cuidada dos seus gastos.

Pensamento positivo: Mereço todas as glórias e triunfos que a vida me dá.

Números da Sorte: 5, 11, 16, 35, 38, 49

Aquário

Carta do Mês: A Imperatriz, que significa Realização.

Amor: Pense naquilo que deseja alcançar a nível emocional e lute pela sua felicidade.

Saúde: Período estável na saúde. Continue com boas rotinas.

Dinheiro: É provável que venha a obter benefícios financeiros.

Lembre-se de dar valor às coisas realmente importantes na sua vida.

Pensamento positivo: Tenho força e domínio sobre as minhas emoções e pensamentos.

Números da Sorte: 2, 5, 14, 18, 23, 36

Peixes

Carta do Mês: O Louco, que significa Excentricidade.

Amor: Diga à pessoa que tem ao lado o quanto é importante para si. Abra o coração.

Saúde: Pode andar mais nervoso. Diminua a quantidade de café que ingere.

Dinheiro: Terá novas ideias. Planeie um projeto que mude o rumo da sua vida. Caminhe ao encontro da realização do que mais deseja.

Pensamento positivo: Dou atenção às mensagens dos meus sonhos.

Números da Sorte: 9, 12, 15, 23, 37, 38

John Medeiros
Jewelry Collections



John Medeiros Jewelry Collections
Made in America. Handcrafted in Rhode Island.



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