

Tema: Sector Vitivinícola		Área: 287261 mm2	Âmbito: Nacional	Tiragem: 118025
Título: Sonhar no Douro			Temática: Generalista	GRP: 6.4
2007/03/29	VISAO - PRINCIPAL	Pág.72	Imagem: 1/5	Periodicidade: Semanal
				Inv.: 29430.00

VISÃO

Economi



Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional	Tiragem: 118025
Título: Sonhar no Douro			Temática: Generalista	GRP: 6.4
2007/03/29	VISAO – PRINCIPAL	Pág.73	Imagem: 2/5	Periodicidade: Semanal

SONHAR NO DOURO

» Em Junho vai inaugurar nas margens do rio um projecto turístico singular, onde até se pode pedir a Lua. É um investimento francês, excêntrico, concebido para os muito, muito ricos

POR CESALTINA PINTO

O olhar é vivo, inquieto, como se estivesse a viver uma aventura permanente. E, se calhar, está. Uma delas em pleno vale do Douro. O francês Thierry Teyssier, 42 anos, tem 400 hectares de região vinhateira duriense à disposição para realizar os sonhos dos outros. Resta o aviso: ele não costuma conhecer limites e está preparado para satisfazer todos os caprichos dos seus hóspedes.

A Quinta da Romaneira, uma das maiores quintas do Douro – situada em Cotas, Alijó, na área classificada pela Unesco –, passou, nos últimos anos, por um processo de renovação. A falta de capacidade de investimento tinha-a condenado ao abandono, quando ainda estava nas mãos da família Vinagre, descendente dos Borges, fundadores do Banco Borges & Irmão. Depois de ter sido adquirida por um grupo de altos quadros e executivos franceses, a quinta ganhou vida e renasce com um projecto turístico inovador. Por obra e graça de Thierry Teyssier, a Romaneira dos Sonhos inaugurar, em Junho, um conceito novo, vocacionado para um cliente topo de gama e definitivamente hedonista. «O cliente tem todo o poder de decisão. E nós organizamos tudo. Porque é que, mesmo estando num hotel, eu tenho de decidir por si? É o seu fim-de-semana, são as suas férias, deve ser você a dizer o que deseja.»

O homem sonha...

Perceberam? Isto quer dizer que o cliente disporá daquele espaço como bem entender. Se desejar um jantar romântico num dos terraços de vinha banhado pela Lua cheia, tê-lo-á. Se quiser fazer um passeio de barco e um lanche rio acima, porque não? Se, com frio ou chuva, lhe apetecer almoçar numa salinha aconchegada junto a uma lareira, é só pedir. Se lhe cair bem uma prova de vinho do Porto ao pôr do Sol, alguém estará lá para o servir. Romântico q.b., portanto.

Thierry Teyssier quer para o seu cliente o que sempre quis para si. Viajante dos sete costados, não aguentou a frustração de ver sistematicamente impossibilitada a concretização dos seus desejos. ▶

Thierry Teyssier
O empresário apostou num projecto para o turismo topo de gama

Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Nacional	Tiragem: 118025		
Título: Sonhar no Douro					Temática: Generalista	GRP: 6.4
2007/03/29	VISAO – PRINCIPAL	Pág. 74 Imagem: 3/5			Periodicidade: Semanal	

ECONOMIA
TURISMO

Recorda: «Sempre tive problemas com os hotéis. O momento decisivo foi no Rio de Janeiro. Quando era novo, tinha o sonho de visitar Copacabana e ficar no Copacabana Palace. Sempre pensei que, se um dia pudesse ficar naquele hotel, seria o rei do mundo.» Teve oportunidade de fazê-lo há seis anos. Era Inverno na Europa. Saiu de Paris com chuva e frio. «Cheguei a Copacabana às seis da manhã. Estava quente. Mal entrei no Palace, gritei: 'Yes. I'm the king of the world'. Quero o meu pequeno-almoço cá fora, ao sol, e apreciar este paraíso fantástico». Mas o empregado disse-lhe:

– Desculpe, mas é impossível tomar o seu pequeno-almoço lá fora.

– Porquê?

– Porque as pessoas estão a dormir. Se quer o pequeno-almoço tem de ser cá dentro.

– Vá lá, é o meu sonho.

– Não.

– Vá lá – é só uma pequena mesa, um sumo...

Não vou dançar em cima da mesa...

– Não, *sir*, é impossível.

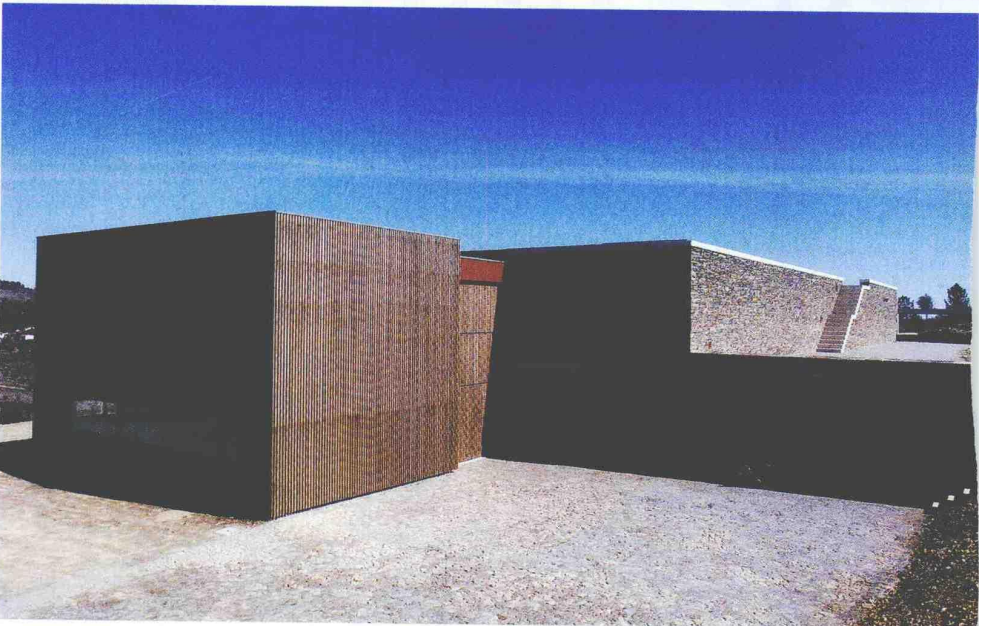
Thierry desistiu, contrariado. Saiu, comprou uns *donuts* na rua e foi tomar o pequeno-almoço na praia. «Nos hotéis internacionais, mesmo nos melhores do mundo, há demasiada formalidade: o jantar tem de ser sempre entre as oito e as dez. E se eu quiser um jantar à meia-noite?»

Os amigos desafiaram-no: «Se queres o hotel dos teus sonhos, constrói-o.» Então, lá matutou e concluiu: «Realmente, talvez consiga fazer um hotel onde não haja limites, como se fosse uma empresa de eventos.»

Inauguração
Em Junho, o Douro
abre as portas
ao turismo
de superluxo

... a obra nasce

Dois anos depois, este parisiense reconstruía um velho castelo marroquino e transformava-o na Casa dos Sonhos – Hotel Maison des Rêves. «Ali, tudo pode acontecer. Foram quebradas todas as barreiras do hotel tradicional: não há recepção, não há telefones nos quartos, não há televisão...» E o paraíso não está vedado à filharada. Até porque Thierry Teyssier é pai de quatro (três rapazes e uma rapariga), de 19, 12, 10 e 7 anos. «Temos uma *baby sitter* só para as crianças. Se decidem ter um lanche numa sala, mais ninguém estará ali naquela hora. Por isso, podem correr à volta da mesa, que não incomodam ninguém.» O entusiasmo deste «organizador de eventos» é evidente: «Pode estar num sítio cheio de gente sem se cruzar com ninguém. É como organizar o jogo das escondidas. E mudamos a decoração a toda a hora, dependendo das



estações. Se vai dar um passeio, chega ao quarto e mudaram as flores para que haja um perfume diferente. O primeiro contacto tem de ser um cheiro especial. Para que este fique para sempre na memória.»

Tanto o hotel em Marrocos como o que vai nascer no Douro serão locais para ricos, pois claro. Mas «o preço não tem sido problema»,

quem lhe atirou: «Se queres desenvolver um novo hotel, vai ao Douro.» Deu voltas à cabeça. «Onde é exactamente o Douro? Ahhhh... Portugal... não!...» A mulher insiste: «Vai primeiro ver e depois pensa nisso.» Foi o que fez. «Foi um *coup de foudre*. Amor à primeira vista. Uauuuuu! Achei fabuloso.» A mulher de Thierry tinha visitado o Pinhão, ao traba-

lhar com a Axa Seguros, proprietária da Quinta do Noval.

Agora, os seus olhos brilham: «É um sítio inacreditável! Tão especial como o deserto. Porque a natureza, a vinha em terraços, é rainha.

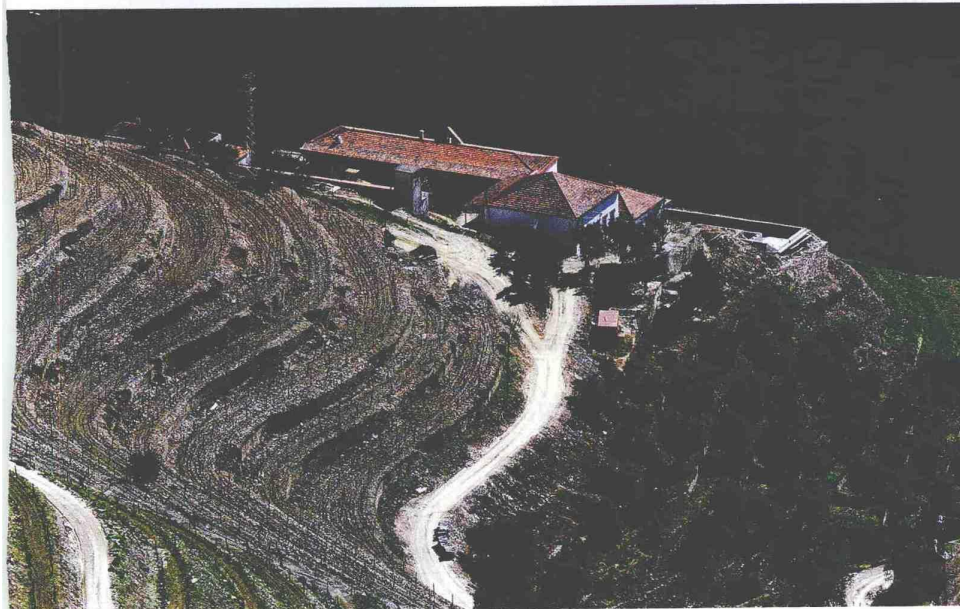
Gosto dos sítios onde a natureza é tão poderosa que nos reduz à simples condição de humano, onde não somos nada e a natureza é tudo.» Thierry imaginou logo uma mesa num dos terraços, debaixo de umas árvores,

A ROMANEIRA DOS SONHOS TEM 2,5 QUILÓMETROS DE RIO E 40 ESTRADAS NO INTERIOR

mesmo para portugueses. Quem procura um local destes, procura qualidade. «Já temos aditivos. Dizem-nos que o mais importante é terem passado belíssimos momentos por lá».

Vai para quatro anos, foi a mulher de Thierry

Tema: Sector Vitivinícola			Âmbito: Nacional		Tiragem: 118025
Título: Sonhar no Douro			Temática: Generalista		GRP: 6.4
2007/03/29	VISAO – PRINCIPAL	Pág.75	Imagem: 4/5	Periodicidade: Semanal	



Douro de luxo

O projecto Romaneira dos Sonhos é inspirado no sumptuoso Maison de Rêves, em Marrocos

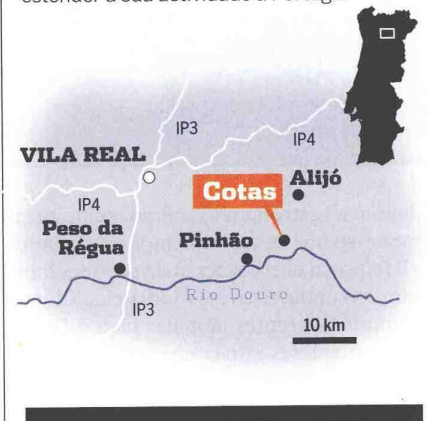
>> OS INVESTIDORES Doze amigos juntaram-se em torno da holding Rêves-Romaneira SGPS.

>> OS INVESTIMENTOS

Turismo Através da Quinta Romaneira dos Sonhos, liderada por Thierry Teyssier. O grupo controla, ainda, o Hotel Dar Alham, em Marrocos.

Vinho de qualidade (Porto e de mesa) Via Romaneira – Gestão e Administração de Empresas, liderada por fundadores e quadros de topo do grupo segurador francês Axa (que, em Portugal, gere, através da Axa Milésimes, a Quinta do Noval). Os rostos mais visíveis desta empresa são Claude Bébear e Henri de Castries. A Sociedade Agrícola da Romaneira, SA (propriedade e gestão vitícola) já procedeu à replantação de 40 hectares de vinha, que se somaram aos 40 já existentes.

Realização de eventos Com a Lever de Rideau, com sede em Paris, e que irá estender a sua actividade a Portugal



com duas velas e um belo jantar. «É um lindo e bem passado momento junto ao rio. Ou entrego-lhe um barco e digo: vá à descoberta, rio acima, e não se esqueça de levar bolos para os seus filhos. Nós preparamos tudo.»

Nasceu a Romaneira dos Sonhos, que tem uma frente de 2,5 quilómetros de rio, 40 quilómetros de estradas no seu interior, e três estações de caminho-de-ferro. Reconverteram-se adegas, de um lagar fez-se uma piscina, de velhos edifícios fizeram-se suites e um spa. Não é um projecto para as massas. No máximo, recebe 50 pessoas.

«É importante que o Douro continue a ser um pequeno segredo, que só deve ser revelado aos poucos. O mais importante é criar embaixadores. Eu já sou um. Agora, sempre que organizo um jantar em casa, sirvo vinho do Porto e explico como é difícil fazer aquele vinho, desde a plantação à sua criação. A seguir proponho: se querem descobrir algo inacreditável, visitem o Douro. Grão a grão,

de certeza que farão do Douro uma região turística única.»

Os Descobrimientos

A cabeça de Thierry estava talhada para organizar eventos espectaculares. Depois de ter frequentado a French Business School de Bordeaux, criou, com um amigo, uma empresa na Austrália, para organizar actividades ligadas ao surf. Experiência adquirida, atacou Paris. Primeiro, fundou a companhia teatral Midi Minuit (1988-1990) que participou na celebração do bicentenário da Revolução Francesa. Em 1991, estabilizou com a empresa de eventos Lever de Rideau (Levantar o Pano), que organiza mais de 200 eventos por ano. Os clientes – Toyota, Pfizer, Carrefour, Natura, entre outros – dizem que a empresa é um «viveiro de ideias». Sempre com uma forte componente coreográfica, promove congressos, viagens, e ainda tem uma vertente editorial. Surpreender é sempre o objectivo. Tanto pode

promover um concerto privado no templo de Luxor, no Egipto, como uma visita nocturna a um museu de Roma. Tanto o faz para uma só família, como para mais de 10 mil pessoas.

Há dois anos que o projecto no Douro o obriga a visitar regularmente o Porto. Quando se senta no bar do Sheraton, o empregado já sabe: «Coca-Cola light, sir?» Ao mesmo tempo que controla cada passo da Romaneira, aproveita para descobrir o Porto, «a velha cidade, o seu rio, Vila Nova de Gaia, Matosinhos». Aqui encontra coisas já difíceis de ver nas cidades internacionais por onde se farta de viajar. «Há, no Porto, uma sinceridade que não encontro em Lisboa. Sentem-se aqui as tradições portuguesas, é uma cidade típica, com uma atmosfera muito especial. É difícil explicar, mas quando se está sentado em Vila Nova de Gaia a olhar o outro lado... é muito bom, e inspirador de uma grande paz.»

No Porto conheceu o chefe de cozinha Miguel Castro e Silva, 45 anos, com quem ▶

Tema: Sector Vitivinícola			Ámbito: Nacional		Tiragem: 118025
Título: Sonhar no Douro			Temática: Generalista		GRP: 6.4
2007/03/29	VISAO - PRINCIPAL	Pág.76	Imagem: 5/5	Periodicidade: Semanal	



ECONOMIA
TURISMO

Um chá no deserto
Tudo é possível
na Maison des Rêves,
em Marrocos

► definiu a gastronomia da Romaneira. Inspiraram-se nos Descobrimientos portugueses. «É impossível esquecer que vocês descobriram o mundo. Estive na Índia e na China e comprei diferentes mobílias para o Douro. Os portugueses estiveram em todos os oceanos e trouxeram as diferentes especiarias. É importante para um pequeno país como o vosso não pensar só em Espanha.»

Miguel Castro e Silva confirma: «Há suites cuja decoração se inspirou no Portugal do Oriente, Índia e China. Para aqui, propomos uma cozinha mais exótica, um agridoce, um caril... Outro ambiente singular é o de uma horta. Aqui privilegiaremos as refeições vegetarianas. Na zona em que o ambiente é de aldeia, existe forno de lenha e de pão. Será para a cozinha de forte componente portuguesa, a exigir horas de cozedura e apuramento: cabrito, sopas térreas... Junto às piscinas, ficarão os petiscos e as tapas...»

Quanto às sobremesas, doces e salgados, ficarão a cargo do *gourmet* francês Philippe Conticini, que define a sua técnica pela «audácia e abertura de espírito». Resumindo: entre doces, salgados e pratos principais, a ementa da Romaneira contemplará mais de 400 variações.

Um restaurante ficará aberto ao público, em Setembro, e aí Miguel vai «sofisticar e requintar. «Vou ter hipótese de me liber-

Aventura marroquina

É um velho castelo, a sul de Marrocos, perto das montanhas e à entrada do deserto. Chama-se Maison des Rêves ou Dar Ahlam (casa dos sonhos). Fica a quatro horas de Marraquexe ou a 30 minutos de avioneta. Abriu há quatro anos. «Era já muito tarde para investir em Marraquexe. Está excessivamente desenvolvida: muitos hotéis, turismo sexual, não há sossego», lamenta Thierry Teyssier. O conceito a transplantar para o Douro foi testado ali, com êxito. Thierry apoiou-se em equipas especializadas para trabalhar a decoração e diferentes cenários: interiores, exteriores,

jardins, luzes para a noite. «Mudamos os espaços a toda a hora. Não há dois almoços ou dois jantares no mesmo sítio: temos 40 cenários diferentes e 450 menus.» O hotel gere, também, um acampamento no deserto, perto da fronteira com a Argélia. Os mil euros por cada dia ali passado contemplam o pedido mais caprichoso: «Se quiser beber dez garrafas de vinho por dia, é uma pena para nós, mas é a sua escolha. Pode ter um carro, com um motorista só para si, ou um guia. Em Marrocos, se quiser, dá um passeio de camelo ao pôr do Sol, pelo mesmo preço. Não precisa de pagar mais...»

tar e levar as coisas mais longe do que no Bull&Bear», o seu restaurante do Porto.

Sem televisão, mas com 'ipod'

Thierry adora o Douro com sol ou num dia cor de chumbo. «No Inverno, diz, é como na Escócia: as nuvens, o mistério – pode-se ficar no quarto, junto à lareira, com um bom pequeno-almoço. Ou pode-se ir ao spa, que terá uma linda piscina coberta. Pode dar-se um passeio de barco depois do almoço e à hora do lanche ir directo ao quarto dos chocolates quentes ou fazer uma prova de vinho do Porto.» Continue a sonhar. E esqueça a

televisão. «Quem chega terá um *ipod*, com uma pequena estação se quiser ter música no quarto e um leitor dvd, onde pode ver um filme à escolha.»

O director da Romaneira será francês e familiarizou-se no novo conceito de receber ao dirigir, durante mais de um ano, o hotel em Marrocos. O projecto não recebeu qualquer tipo de financiamento português ou comunitário. Afinal, quanto custou? Thierry Teyssier faz sorriso largo: «*No price*. Não sei. Quando se dá um presente, nunca se diz o preço, pois não? Nós estamos a preparar um presente para o Douro. Não pergunte o preço.»