

Por PATRÍCIA CABRAL
Fotos RICARDO POLÓNIO

NUMA ALTURA em que todos os caminhos vão dar ao Sul do país, fomos espreitar a nova cara do Vilalara Thalassa Resort, em Alporchinhos. Agora, sob a égide da Blue&Green e depois das obras de remodelação, adaptou-se às tendências da modernidade, criando um ambiente mais intimista e uma decoração integrada no meio ambiente que imprimem outro fôlego a um dos *spots* mais exclusivos do Algarve. Desde as aulas de Tai-chi chuan na praia às massagens na tenda com vista para o mar, das curas de vários dias no centro de talassoterapia às refeições dietéticas entregue-se aos prazeres do corpo e da mente em absoluta privacidade.

VILALARA

ALGARVE EXCLUSIVO



O canto das gaivotas

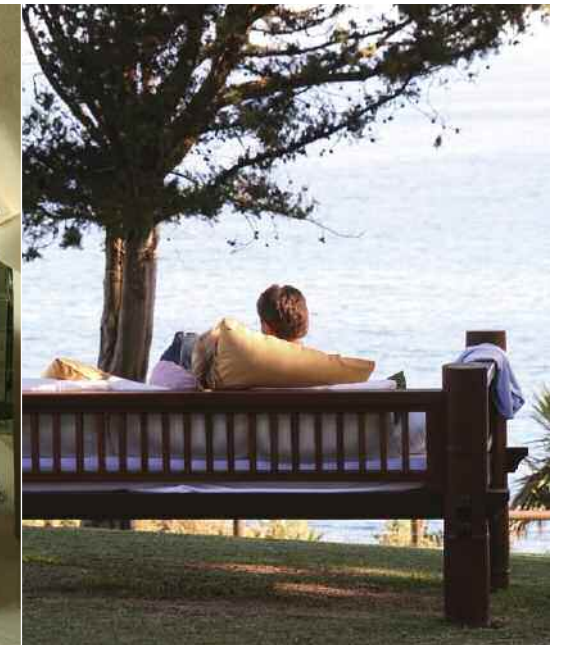
Do nascer do dia ao pôr do Sol somos embalados pelo som das gaivotas, que fazem do deck da piscina, com vista panorâmica para o mar, uma segunda casa. Das chaises-longues observa-se o rochedo onde fazem os ninhos, a praia só para nós baptizada com o seu nome e as águas cristalinas do oceano. É neste cenário idílico que iniciamos uma viagem de descoberta através dos cinco sentidos...

DIA 1 | SEXTA-FEIRA

Quando soube que o meu destino de reportagem era Vilalara tive a certeza que seria o balão de oxigénio necessário para aguentar o último terço do caminho até às tão aguardadas férias. Depois de oito meses de obras, muitas trocas de *mails*, foi-nos dada luz verde para avançar e espreitar todas as novidades do agora Vilalara Thalassa Resort, em Alporchinhos. Nos exteriores tudo se mantém igual, excepto a criação de um anfiteatro na zona que dá acesso à praia e aos restaurantes. À noite, uma vez por semana, este espaço é utilizado para concertos de jazz e cinema ao ar livre. As alterações de fundo aconteceram nos interiores e, para quem conhece o *resort*, pode dizer-se que se trata de um já merecido *makeover*. «Vilalara é uma referência, mas era necessário criar um ambiente mais descontraído e menos formal. Torná-lo mais próximo dos hóspedes», diz-nos Jacques Lecouls, director do hotel, à mesa da esplanada do B&G (o antigo restaurante Panorâmico) com vista para o mar. Enquanto saboreávamos uma refeição dietética, composta por Salada de abacate com camarão, Filete de cherne com legumes mistos e Souflé de chocolate, tivemos o primeiro impacte visual das mudanças... Branco e bege são agora as cores dominantes do B&G, onde também é servido o *buffet* do pequeno-almoço. No fim do almoço descemos ao Tonic Bar Lounge&Deck, o ex-Terrace Grill, onde são servidas refeições ligeiras. Sem dúvida um dos espaços mais bem conseguidos pela equipa do Promontório Interior Design - o *atelier* de arquitectura que assina os interiores -, surpreende pela harmoniosa combinação de cores e materiais. Sofás às riscas onde apetece ficar esparramado quando o calor aperta na piscina, candeeiros de verga, orquídeas, boa música ambiente e prateleiras com peças de cerâmica em cores vivas de Bordalo Pinheiro criam uma atmosfera com sabor a Verão. «O decorador quis reencontrar as raízes do Vilalara e adaptá-las às novas tendências do *design* de interiores», explica Jacques.

UM CIDADÃO DO MUNDO

Jacques Lecouls, director geral do Vilalara Thalassa Resort, nascido em Aix-en-Provence, já dirigiu hotéis do grupo Meridien em Marrocos, Brasil, Nice, Paris, Boston, Nova Orleães, Porto e Lisboa. Mas foi na praia das Gaivotas que reencontrou o essencial da vida...



TRADIÇÃO E MODERNIDADE

O projecto de remodelação do Vilalara é do Promontório Interior Design, e procura devolver o espírito original do *resort*. O resultado são suites e apartamentos despojados com tons e texturas naturais, em perfeita harmonia com o meio ambiente, que convidam a relaxar nas Day Beds construídas de raiz nas varandas. Outros pormenores a destacar são os azulejos decorativos, que se pode ver em alguns quartos, feitos por artistas de uma associação de Lisboa.

Na decoração das zonas comuns foram também usadas peças de *design* contemporâneo que remontam à época em que foi construído o hotel. Com um total de 100 suites Júnior, 11 suites e 13 apartamentos T2 e T3 distribuídos por 11 hectares de jardins, nunca se tem a sensação de falta de espaço.



3 VILALARA THALASSA RESORT, 40 ANOS DE HISTÓRIA

Praia das Gaivotas; Alporchinhos; Tel.: 282.320.189; Duplo a partir de €220; www.vilalararesort.com

Foi durante um passeio de barco, em 1966, que o inglês George Ansily elegeu o local onde iria construir um empreendimento de sonho, inspirado nos *resorts* mais chiques da Sardenha. Assim nasceu Vilalara, em homenagem à sua neta Lara nascida em 1967. O *resort* viria a ser comprado em 1968 por Léon Levy e, sob a orientação do arquitecto Ramiro Laranjo, foi-se moldando até se tornar no que vemos actualmente. Em 2007 torna-se propriedade da Amorim Turismo que, em conjunto com o Lake Resort, em Vilamoura, e o Tróia Design Hotel, é o terceiro hotel do grupo a ser desenvolvido pela marca Blue&Green.



A não perder!

RECEITAS SIMPLES

Uma vez por semana, a partir das 16h00, o *chef* René Sandoval apresenta um *show-cooking* no restaurante B&G. Para grupos máximos de 12 pessoas aprende-se a cozinhar de forma divertida e, no final, saboreiam-se os petiscos.

DE MANILA PARA PORTUGAL ▶

René Sandoval é desde 2006 o *chef* executivo de cozinha do Vilalara. No currículo guarda a passagem pelo Tivoli Marinotel, o Crowne Plaza Resort Madeira, entre muitos outros.

Com uma simpatia genuína, as suas criações surpreendem pela originalidade e sabores autênticos.

E a sensação que temos é mais semelhante a estarmos em casa do que num hotel. Descansar muito é a palavra de ordem deste *resort*, que nos proporciona zonas de bem-estar ao virar de cada esquina. Um pinhal só para si com camas para adormecer embalado pelo vaivém das ondas, onze hectares de jardim para explorar, cinco piscinas, quatro das quais de água do mar e uma praia semiprivativa com *chill-out-beds* são algumas das sugestões para se entregar ao *dolce far niente*. O difícil é mesmo escolher...

AULAS DE COZINHA. Para quem procura experiências diferentes o Vilalara organiza programas exclusivos como o Show-Cooking, conduzido por René Sandoval. E foi numa bancada preparada para o efeito, onde são servidos os quentes do pequeno-almoço, que o *chef* nos recebeu para desvendar a receita do dia: Camarões tigre salteados com alho e ervas. Um jovem casal de primos alemães foram os espectadores atentos desta aula prática, que entre sorrisos tímidos, acabaram por confessar que nunca tinham provado camarão. Foi René que os ensinou a cortar os “bichos” já grelhados, embora Ben tenha optado por devorar o crustáceo à mão dizendo entre dentes «very good» e olhando de soslaio para o da prima, ainda não convencida de que aquilo seria de facto para comer.



DELÍCIAS DO MAR ▲

Camarões tigre salteados com alho e ervas foi a receita preparada pelo *chef* René Sandoval para os participantes do *show-cooking*.



NOITES DE ALGARVE...

À noite o jantar é servido na esplanada do restaurante B&G. Com vista panorâmica para o mar e aquele céu em tons de fogo, saboreiam-se pratos da cozinha portuguesa com um toque sofisticado.

<<<

«Procuramos fazer receitas simples, nada de profissional. Queremos que as pessoas as possam fazer em casa e essencialmente que se divirtam enquanto aqui estão», diz René. Outra das grandes atrações da cozinha deste *chef* são os catorze menus dietéticos que variam todos os dias e têm imensa procura. «As pessoas reservam com bastante antecedência e funcionam como complemento aos tratamentos do centro de talassoterapia», acrescenta Jacques; 370 calorias por pessoa é a média que serve de bitola ao *chef* para preparar pratos originais. «Tento sempre fazer carne para o almoço e peixe ao jantar para ser mais leve e de fácil digestão. Utilizo muitos legumes e as proteínas não excedem os 120 gramas», acrescenta Sandoval.

JANTAR AO LUAR. Ainda antes de o Sol começar a descer no horizonte já estávamos perfilados numa das mesas do restaurante B&G a assistir ao espectáculo da natureza. Imperiais bem geladas deixavam antever um jantar de degustação em grande estilo. Jacques juntou-se a nós, desta vez, para darmos literalmente cabo da dieta do almoço. «Isto não é trabalho, é prazer. Esta vista, o Sul sempre me encantou», confessa este francês da Provença com pronúncia abrasileirada dos anos que viveu no Rio. Para entradas veio uma Quiche de morcela e chouriço com compota de maçã de Alcobaça, Vieiras coradas com risotto de cogumelos de Monchique e Salmão e sardinhas marinadas com favas. As gaviotas e um pombo residente fizeram-nos companhia durante o repasto, sempre na esperança que lhes tocasse qualquer coisinha. «Isto é um abuso, nós temos um fio de *nylon* de uma ponta a outra da piscina mas elas já conhecem outro caminho», desabafa Jacques. Bacalhau em massa folhada com espinafres e Mil-folhas de novilho com polenta foram os pratos que se seguiram, bem acompanhados por um vinho do Douro.

UMA COZINHA SAUDÁVEL com ingredientes frescos e ervas aromáticas serve de base aos menus
descubra os prazeres da boa mesa sem exceder as **370 CALORIAS POR REFEIÇÃO**



MENUS DIETÉTICOS

A pedido, as três refeições do dia podem ser dietéticas e funcionam como um complemento essencial aos tratamentos no centro de talassoterapia. Por €41 tem direito à entrada, prato principal, sobremesa e água.



AMBIENTE CHILL OUT
Instalado nas confortáveis camas da praia pode gozar óptimos fins de tarde ou assistir a um concerto de jazz na praia, um dos *musts* deste Verão.



DESCONTRAIR É A MÁXIMA DESTES SPOT exclusivo que propõe vários programas de bem-estar na praia ou nos jardins botânicos descubra **UM CONCEITO DE FÉRIAS DIFERENTE**

«Depois de 35 anos de carreira internacional sempre a viver em hotéis torna-se cansativo. Mas é na minha casa em Aix-en-Provence e aqui onde sinto a tranquilidade que não se encontra numa grande cidade», diz Jacques que ao longo da noite foi recordando vários momentos que marcaram a sua carreira na hotelaria. Terminamos com o Souflé de amêndoa amarga com gelado de requeijão e mel, derretendo lentamente na boca cada pedacinho.

DIA 2 | SÁBADO

Depois de um pequeno-almoço *light* à base de tomate, queijo magro, pão de cereais e iogurte com *muesli* estava pronta para iniciar uma massagem, que me deixaria como nova. Beatrice Pinto, directora do Centro de Talassoterapia do Vilalara, criado em 1990 por Jean Bobet, um guru mundial na área, prontificou-se a mostrar todas as remodelações do espaço. Com um total de 22 cabanas de spa e 20 de talassoterapia, nove das quais construídas de raiz, tem várias zonas de relaxamento e um cardápio de tratamentos muito variado. Desde as curas, com períodos máximos de duração de seis dias, a tratamentos diversos como envolvimentos de algas, duchas e drenagens tem muito por onde escolher.

<<<

TEMPLO DE BEM-ESTAR

Nas escadas de acesso à praia encontra-se uma tenda de massagens, onde se pode entregar a um dos rituais de bem-estar com vista para o mar. Uma experiência carregada de exotismo...

5 DESTINOS DE BEM-ESTAR

Entregue-se a um dos cinco rituais da marca francesa Thal'sens, uma autêntica viagem sensorial através de vários continentes. A €166 por cada massagem, goze duas horas de garantido prazer...

- **Oriente** – Itinerário desintoxicante
- **Atlântico** – Mergulho revitalizante
- **Ásia** – Escapadela calmante
- **Polinésia** – Evasão reconfortante
- **Amazónia** – Escapadela energizante



PISCINAS DE ÁGUA DO MAR

No *resort* tem quatro piscinas de água salgada e uma de água doce à disposição. As crianças têm ainda uma para elas, junto aos apartamentos dos proprietários.

Entre as novidades destaca-se o Lydo, que dura 50 minutos e consiste numa marquesa de envolvimento com flutuação. Pode ainda experimentar o Thalaxion, realizado numa banheira semifechada, tem jatos de água do mar que aplicam pressões em várias zonas do corpo e é indicado para celulite, pernas cansadas e problemas circulatórios. Mas depois de ver tanta coisa o mais importante era trazer comigo a sensação e partilhá-la com os nossos leitores.

BANHO DE MAR. A mim coube-me o Atlântico - Mergulho Revitalizante, um dos cinco rituais de bem-estar da marca francesa Thali'sens. Depois de uma massagem de boas-vindas, sempre ao som das gaivotas, aplicaram-me um esfoliante com o sugestivo nome de Grão do Mar. Depois fui besuntada com uma pasta verde com um cheiro inebriante a algas e assim fiquei envolvida num plástico durante vinte minutos. Após um duche para retirar o chamado Segredo das Algas, voltei cambaleante para a marquesa, afim de ser massajada com o creme Ritmo das Ondas. Já estava muito para lá da rebentação, quando a terapeuta me segredou que podia ir tomar um chá. Olhei para o relógio e vi que já tinham voado duas horas e meia.



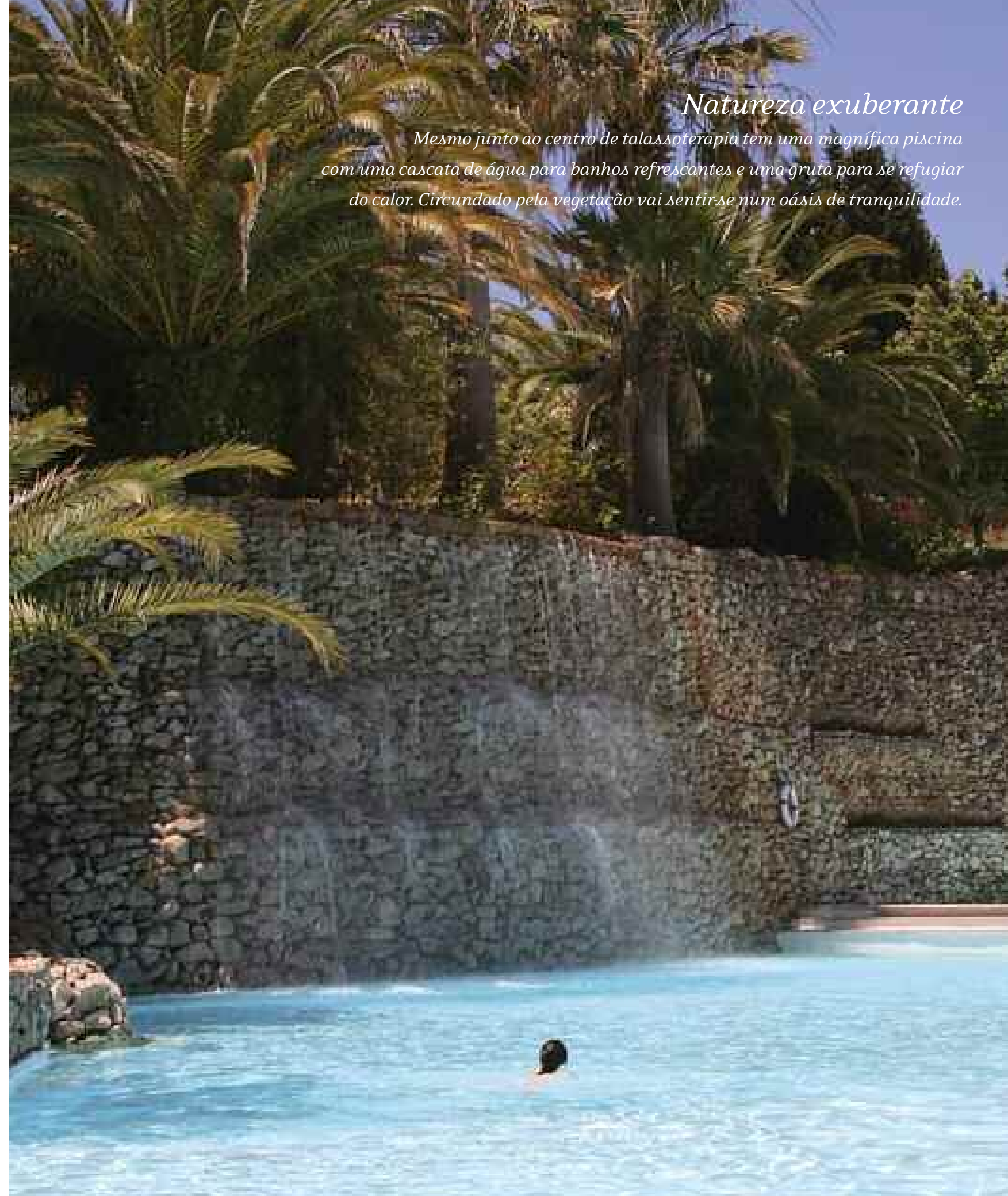
TEMPO PARA SI

Pôr a leitura em dia, recuperar horas de sono perdido e observar a natureza são alguns dos calmantes naturais reservados para si.



Natureza exuberante

Mesmo junto ao centro de talassoterapia tem uma magnífica piscina com uma cascata de água para banhos refrescantes e uma gruta para se refugiar do calor. Circundado pela vegetação vai sentir-se num oásis de tranquilidade.





LOGO DE MANHÃ OU AO FINAL DO DIA inscreva-se numa das aulas de Tai-chi chuan
tenha uma atitude zen e deixe fluir as **BOAS ENERGIAS DESTA PRÁTICA**

A PRAIA
Podia ser uma imagem de um filme mas é o cenário que o espera na praia das Gaivotas. Semiprivativa e com acesso directo a partir do hotel, costuma ter pouca gente.

MOMENTOS ZEN. Eram quase 14h00 e o sol já ia alto, altura ideal para comer uma salada no Tonic Bar e abandonar-me a uma sesta nas camas do pinhal. «Aqui é que se está bem», disse-me Manuel João, responsável pela área verde do *resort* há vinte anos. Ele e uma equipa de seis jardineiros cortam a relva, apanham na época os figos e ameixas, regam as flores, tratam da horta de cheiros do *chef* e tudo o mais. «São onze hectares e temos muito trabalho para que o jardim esteja sempre impecável», diz Manuel João a quem os melros já vêm comer à mão. Após um agradável passeio pelos jardins e seus aromas perfumados descemos à praia das Gaivotas para assistirmos à primeira aula de Tai-chi chuan. João Trindade, que conduz as aulas práticas às terças e quintas de manhã, começou por explicar aos alunos alguns dos exercícios mais simples desta prática. Manuela e Veronique seguiam atentamente as instruções do professor e voltadas para o mar deixavam fluir os movimentos. Era assim um fim de tarde que todos precisávamos ao ritmo de férias e sem as preocupações da vida de todos os dias.



EXPLORAR AS PROFUNDEZAS
A limpeza da água e as rochas, que escondem grutas, são um convite à pesca submarina e ao mergulho. Traga o equipamento e explore as profundezas.



Filósofo dos mares

José Gonçalves, conhecido por Lelinho, conduz um antigo barco de pescadores pelas grutas da costa até Benagil. Um passeio exclusivo de duas horas organizado pelo hotel que custa €60 por pessoa.

DIA 3 | DOMINGO

Pouco passava das oghoo e a praia das Gaivotas, cujo verdadeiro nome é da Cova Redonda, ainda estava praticamente deserta. Apenas alguns hóspedes do *resort*, deitados nas *chill-out-beds*, apanhavam os primeiros raios de sol. O barco de pescadores, conduzido por José Gonçalves, que nos levaria num passeio às grutas, ao longo da costa, tentava aproximar-se o mais possível da beira-mar. Lelinho, como é conhecido, acenava entusiasmado, ajudando-me a subir para a embarcação. Em tons de branco, verde e amarelo esta embarcação dos anos sessenta é das poucas que ainda existem por estas bandas. «Penso que só há cinco destes. Foram a primeira oferta turística que apareceu há 30 anos, quando não existia concorrência», recorda Lelinho que se iniciou na faina pela mão do pai aos 10 anos. Por isso não é de estranhar que conheça cada gruta pelo nome... «Já perdi a conta às vezes que fiz este percurso.» À medida que avançamos pelo interior das grutas, soltou-se um bando de andorinhas do mar, sentindo-se a frescura e aquele aroma único a maresia. Passamos por areais desertos, apenas acessíveis de barco, pelo Leixão do Guincho também conhecido devido à forma, pelo submarino, onde avistamos várias garças. Exploramos a gruta dos Pentes, assim chamada devido à planta do mar que lá habita, e onde a água é de um verde esmeralda que apetece mergulhar. O nosso percurso terminou na gruta de Benagil, a cereja no topo do bolo. Em formato de cúpula e, com uma abertura para o céu, onde entra a luz, deixamos a voz ecoar pelos majestosos rochedos na esperança de acordar algum morcego. Podia ali ficar o resto do dia a sentir a brisa suave, embalada pela corrente que fazia oscilar o barco. Mas estava na hora de voltar a Alporchinhos e dizer adeus ao capitão, que nos mostrou o «crème de la crème» da costa algarvia.

PURO ESCAPISMO. Dois ou três dias ou uma semana em Vilalara é o bastante para sentir toda a tranquilidade deste retiro natural, perfeito para desintoxicar o corpo e encher a alma de boas energias. Mesmo na época alta tem a vantagem de estar suficientemente isolado, com muitos espaços verdes para descansar, piscinas menos expostas e recantos para fazer uma sesta ou pôr a leitura em dia. Com um conceito renovado e interiores personalizados, tudo se conjuga para saborear o melhor do Algarve em grande estilo. ▀

VAMOS
A CONTAS

3 dias

PORTUGAL • VILALARA

Gasóleo	50€
Portagens	36€
Refeições	250€
2 noites no Vilalara	220€

556€

{ Total por pessoa }

* Os valores indicados estão sujeitos a alterações conforme a época do ano

EXPERIÊNCIAS A FAZER NO VILALARA

- Noites de Jazz no Anfiteatro
- Percursos botânicos nos jardins da propriedade para um contacto com a fauna e flora locais
- Yoga do riso
- Tai-chi chuan na praia ou no jardim
- Iniciação à dança oriental

NOTA: Informe-se sobre as datas e horários destes programas com a responsável pela animação, Veronique Dubourg, na recepção do hotel.