

Loja com história VS LOJA COM CONCEITO



LOJA COM HISTÓRIA

CASA MANUEL TAVARES

A rua mais pequena da Baixa de Lisboa acolhe há mais de 100 anos uma das lojas mais icónicas da cidade. A Casa Manuel Tavares mantém até hoje o conceito, a tradição e o espírito da antiga mercearia fina, onde cada cliente é único e as relações perduram no tempo. › **R. da Betesga, 1 A/B**



LOJA COM CONCEITO

PADARIA Ô PAPA POULE

Nascida da paixão de uma família parisiense pelo ritual de partilhar bons momentos à volta da mesa, a padaria Ô Papa Poule chega à Baixa de Lisboa para celebrar o que de melhor as padarias e pastelarias portuguesas e francesas têm para oferecer.

› **R. de São Nicolau, 117**

Loja com história vs LOJA COM CONCEITO





Clara Ladeira

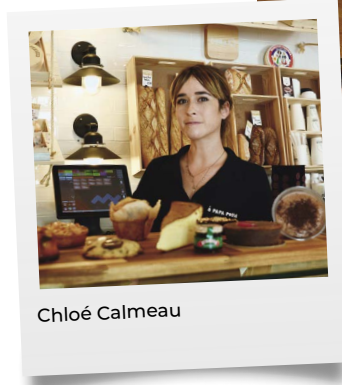
CASA MANUEL TAVARES

Decorria o longínquo ano de 1860 quando a Casa Manuel Tavares chegou à Rua da Betesga, pela mão de Jerónimo Tavares. Inaugurada com o conceito que prevalece até aos dias de hoje, a conhecida Garrafeira e Merceria Fina leva já muitos anos de história, contada pelas memórias de quem lá trabalha e pelas gerações de famílias que por lá passam para **“comprar produtos diferentes dos que encontram nos supermercados”**, refere Clara Ladeira, gerente deste espaço histórico, desde 1993, ano em que o seu sogro, ex-funcionário da casa, comprou a mercearia.

Os anos passaram, mas os vinhos continuam a ocupar um lugar de destaque na Casa Manuel Tavares, tanto pela variedade, como pela oferta única de reservas e marcas raras. Para gáudio de verdadeiros apreciadores, a cave da loja guarda um dos seus maiores tesouros: um acervo de vinhos do porto antigos, cognacs e aguardentes velhas, que repousam nas estantes, à espera do cliente certo. E como um bom vinho ou um licor sabe sempre melhor acompanhado, os chocolates, queijos, charcutaria, frutos secos e doçaria tradicional fazem parte da oferta da mercearia, e podem ser seleccionados com o saber e a ajuda dos funcionários, sempre prontos para aconselhar os produtos mais indicados para harmonizar o palato.

Sendo uma das lojas históricas de maior prestígio devido ao atendimento personalizado e atento, à excelência dos produtos gourmet e à selecção de vinhos, a gerência, numa “agradável” fusão entre o antigo e o moderno, apostou numa loja online para poder servir clientes em qualquer parte do mundo.

  manueltavares1860
T. (+351) 213 424 209



Chloé Calmeau

PADARIA Ô PAPA POULE

Croissants, baguettes, pain au chocolate, cheesecakes... O melhor da pastelaria francesa chegou à Baixa e instalou-se no número 117 da Rua de São Nicolau. Desenvolvido durante o confinamento de 2020, Ô Papa Poule representa a coragem e o amor de uma família francesa apaixonada por Portugal, que decidiu aproveitar tempos mais desafiantes para tirar da “gaveta” o projecto de uma vida: oferecer aos portugueses a oportunidade de, num só local, experimentar o melhor das duas gastronomias. A história de Ô Papa Poule é assim escrita por um pai que decide, com o apoio dos filhos, inaugurar vários espaços diferenciadores que se abrem num convite a desfrutar do melhor da vida: a família e amigos à volta da mesa a degustar os melhores sabores mediterrânicos.

Com uma rotisseria em Alcântara e uma mercearia em Campo de Ourique, a família de Ô Papa Poule resolveu reafirmar o seu amor à capital portuguesa, abrindo aquela que consideram como “o seu pecado” mesmo no coração de Lisboa. A comemorar um mês desde que abriu portas, esta padaria tem feito as delícias de quem por lá passa e não resiste ao aroma inconfundível dos croissants acabados de fazer, ou ao apetitoso aspecto das sandes em baguette francesa **“muito procuradas à hora de almoço”**, como nos conta Chloé, gerente da padaria e filha do proprietário das lojas Ô Papa Poule. Das mãos sábias da Chloé “nascem” todas as iguarias maravilhosas que vendem na padaria. Mas num espaço que celebra o melhor da padaria e pastelaria portuguesa e francesa, também não se consegue ficar indiferente ao tradicional pão português, ou à selecção de queijos e vinhos, disponíveis para aqueles que adoram ter à mesa os sabores inconfundíveis de Portugal.

 opapapoule  opapapouelisboa
T. (+351) 212 449 373



CASA MANUEL TAVARES E MANTEIGARIA SILVA

No coração da Baixa Pombalina moram duas das 50 melhores mercearias do mundo(!), segundo o Financial Times.



Casa Manuel Tavares

O jornal britânico **Financial Times** elegeu as 50 melhores mercearias do mundo. Desde as clássicas lojas de Nova Iorque e Paris, aos impérios de especiarias indianas, passando pelas típicas queijarias em Roma, a lista percorre (literalmente) o mundo com a selecção de 50 espaços diferentes. Portugal marca presença nesta lista de “ouro” com duas mercearias que são verdadeiras referências da tradição e do que melhor a Baixa Pombalina tem para oferecer.

O que é que a **Casa Manuel Tavares** e a **Manteigaria Silva** têm em comum, além de serem duas lojas tradicionais, com uma longa história e localizadas na Baixa Pombalina? São também agora duas das prestigiadas mercearias destacadas no *ranking* internacional do Financial Times que as elege como parte integrante das “50 melhores lojas para encontrar os melhores produtos do planeta”. Para o periódico britânico, a Manuel Tavares (que pode conhecer na página anterior) “a agitada

loja de produtos e vinhos no centro de Lisboa, onde o pessoal usa aventais vermelhos às riscas e camisas brancas, destaca-se pela garrafeira, pelos queijos do Alentejo e Azeitão, pela charcutaria, bolo de figo do Algarve e chá preto dos Açores” e é um espaço de onde “não se pode sair sem levar presunto de Barrancos”, sublinha o Financial Times. Já a Manteigaria Silva (ver na edição 9 - Janeiro de 2020), que se encontra na Rua Dom Antão de Almada e onde há mais de 125 anos se vendia man-



Manteigaria Silva

teiga e os seus derivados, “apresenta um banquete para os sentidos através dos queijos da Serra da Estrela, dos presuntos e do bacalhau”. Esta distinção marca não só estas lojas históricas, como sublinha Clara Ladeiro, gerente da mercearia fina Manuel Tavares, para quem é um orgulho esta nomeação: “Ficamos mesmo muito lisonjeados por ver reconhecido o nosso trabalho de anos”, como para a cidade de Lisboa e em particular para a Baixa-Chiado. A Associação de Dinamização da Baixa Pombalina (ADBP) felicita ambas as lojas pela conquista, que vem prestigiar (ainda mais) não só a Baixa, como a cidade e, sobretudo, a gastronomia e os produtos tradicionais!

A DECORRER NA BAIXA



ADBP convidou candidatos à presidência da Câmara Municipal de Lisboa para sessão de esclarecimento

Com as eleições autárquicas a ter lugar a 26 de Setembro, a Associação de Dinamização da Baixa Pombalina (ADBP) tomou a iniciativa de convidar todos os candidatos à presidência da Câmara Municipal de Lisboa, cujos partidos têm representatividade na Assembleia da República, para se reunirem com os empresários, comerciantes e investidores da Baixa e partilharem as suas ideias e projectos para esta zona emblemática da cidade. As sessões individuais estão a decorrer no Pollux Terrace.

Gabinete de Apoio Jurídico

O Gabinete de Apoio Jurídico, criado pela ADBP para esclarecer todas as questões dos associados tenham, relativas ao lay-off, rendas, entre outras, irá manter-se disponível de forma gratuita, mediante agendamento, às segundas-feiras das 17h às 19h.

BREVEMENTE NA BAIXA

Um Natal muito especial para a Baixa!

O Natal é uma quadra festiva que se vive de forma muito especial na Baixa-Chiado e a proposta da ADBP é que este ano seja mesmo imperdível com o programa que está a ser preparado. Desde o mercado de Natal, marionetas, montras temáticas, exposições, *workshops*, etc., são muitas as iniciativas que estão a ser programadas e que envolvem várias entidades para fazer da Baixa um destino privilegiado para as compras de Natal e ponto de encontro de muitas famílias. Fique atento, o programa completo será divulgado na próxima edição na Newsletter Na Baixa Acontece.

O Mercado da Praça da Figueira está de volta já em Outubro!

Para satisfação de todos os que apreciam produtos tradicionais e de qualidade, o já emblemático Mercado da Baixa tem regresso marcado para Outubro. Na localização de sempre, o Mercado volta num modelo repensado com a implementação de todas as medidas de segurança e higienização necessárias, de forma que todos se sintam seguros ao visitar esta feira de artesanato e de produtos nacionais. Espera-se um regresso com o mesmo sucesso de sempre!

ACONTECEU NA BAIXA

Fim da venda ambulante abusiva na Rua do Carmo e Rua Augusta

Foi erradicado o abuso a que se assistia de venda ambulante na Rua do Carmo e na Rua Augusta. Uma acção que resultou da actuação articulada entre a Polícia de Segurança Pública e a Polícia Municipal, após sensibilização e acompanhamento da ADBP.

NA BAIXA ACONTECE SUGERE

CASA MANUEL TAVARES

Iguarias para todos os gostos

A Garrafeira é a imagem de marca da Manuel Tavares. Mas, como Mercearia Fina que se orgulha tanto pela tradição como pela oferta dos melhores produtos e novidades, além da charcutaria, queijaria, frutos secos e produtos a granel, destacam-se as mais de 41 qualidades de amêndoas, que fazem as delícias dos clientes, sobretudo, na altura da Páscoa. › **R. da Betesga, 1 A/B**

PADARIA Ô PAPA POULE

Eventos com o melhor da gastronomia mediterrânica

Para momentos únicos de partilha, com o melhor que as regiões mediterrânicas têm para oferecer, o Ô Papa Poule disponibiliza ainda um serviço de *catering* personalizado e à medida do evento pretendido, com a garantia de qualidade que caracteriza a casa. › **R. de São Nicolau, 117**

ASSOCIAÇÃO DE DINAMIZAÇÃO DA BAIXA POMBALINA

Rua da Assunção, 42, 1º andar, Sala 7, 1100-044 Lisboa

Direcção Manuel Lopes, Vasco de Mello, Fernanda Igrejas, Antonieta Achega, José Carlos Custódio

adbaixapombalina.pt/na-baixa-acontece | geral@adbaixapombalina.pt |   [nabaixaacontece](https://www.instagram.com/nabaixaacontece)