



Olivier, Ewa Kubik,
Sónia e Alexandre Solleiro

OLIVIER INAUGURA ESPAÇO LISBOETA



Ana e Manuel Salazar



Uma vista geral do restaurante

Decorado por Olivier e Sofia Costa, este novo espaço tem como tons dominantes o branco e o 'café com leite'. Simples e elegante, o Olivier

Avenida está aberto durante todo o dia e pretende chegar a novos públicos. Em noite de inauguração, o empresário teve casa cheia.



Rolanda Costa e Jorge
Correia de Campos



Maria do Céu
Neves Cardoso



Laurence
e Humberto Coelho

RODEADO DE AMIGOS E ADMIRADORES

por Marta Mesquita

Foi num ambiente descontraído e com um serviço *gourmet* de excelência que Olivier inaugurou mais um espaço na cidade de Lisboa. O *chef* e empresário aliou-se ao Hotel Tivoli Jardim e criou o Olivier Avenida, um restaurante que servirá todas as refeições do dia.

Na noite da apresentação deste novo desafio profissional, o empresário recebeu amigos e fãs da sua comida, que tiveram a oportunidade de provar o menu tão apreciado tanto por portugueses como pelas várias figuras internacionais que fazem questão de ir comer aos seus espaços sempre que vêm à capital. Visivelmente feliz por mais esta conquista, Olivier partilhou com a CARAS as expectativas que tem para este novo restaurante:



Leonor Melo Ribeiro, João Pedro
e Teresa Campos Henriques



Silvia Dias, Sandra Toscano,
Ewa Kubik e Daniela Vaz



Margarida Rebelo Pinto



Lilly e Miguel Stanley

“Ele é um dos melhores cozinheiros, não só de Portugal como do mundo.” (M. Stanley)

“Depois de muito trabalho, aqui está o Olivier Avenida. Foram três meses de algum stress e ansiedade a antecipar o que é que iria acontecer... Mas penso que eu e a minha irmã Sofia fizemos uma coisa à séria. Há muito tempo que Lisboa merecia um espaço como este, que é verdadeiramente internacional e cosmopolita. Hoje estão cá muitas pessoas, porque também elas estavam ansiosas para ver o resultado. Quis agarrar esta oportunidade que o Hotel Tivoli Jardim me deu, e penso que vamos todos ficar a ganhar com este desafio. Agora é continuar a trabalhar e esperar pelos resultados. Mas temos tudo para que isto seja um sucesso.”

Alexandre Solleiro, administrador dos Hotéis Tivoli, também estava muito satisfeito com esta parceria, destacando a nova fase que o hotel inaugura com a remodelação que sofreu durante os últimos meses: *“É também um grande dia para os Hotéis Tivoli. Estivemos fechados durante quatro meses e agora reabrimos completamente renovados. Provámos que é possível para um hotel, que já tem mais de trinta anos, criar algo completamente novo, sem perder o charme e o conforto. E este restaurante traz gente gira e comida*



Paula Laranjo e Vera Moreira



Pedro Nunes e Sofia Costa



Patrícia Brito e Cunha

O empresário serviu várias iguarias de eleição, deixando a vontade de voltar a quem as provou. Depois de muito trabalho, Olivier está confiante no sucesso deste projecto.

“Foi um grande desafio decorar este espaço.”
(Sofia Costa)

de qualidade ao hotel, e isso é uma mais-valia para todos.”

Cliente dos outros espaços do empresário, Ana Brito e Cunha marcou presença nesta inauguração, partilhando com a CARAS alguns episódios que viveu com ele: “Sou fã do Olivier. Penso que ele é o verdadeiro gourmet. Somos amigos há muito tempo e lembro-me que, quando éramos mais novos, ele ia a minha casa e criava uma refeição maravilhosa com pouquíssima coisa. [risos] Já estava na altura de termos um restaurante destes,

“Lembro-me do Olivier ir a minha casa e criar uma refeição maravilhosa com pouquíssima coisa.”
(Ana Brito e Cunha)

que é capaz de reunir pessoas de todas as idades. E o espaço está simplesmente fantástico. De certeza que vou vir cá muitas vezes.”

Entre um petisco e outro, os convidados encheram a casa e aproveitaram a ocasião para pôem a conversa em dia, enquanto observavam a renovação do hotel.

Miguel Stanley foi uma das presenças mais divertidas nesta noite gourmet e não quis deixar de destacar o talento e criatividade de Olivier: “Para mim, ele é um dos melhores cozinheiros, não só de Portugal como do mundo. E este espaço junta-se aos melhores restaurantes internacionais. Tem muita classe.”



Melanie Guerra, Gustavo Vilhena-Ayres e Ana Brito e Cunha