



A história do chef empresário

JOSÉ AVILLEZ
CEO do Grupo Avillez

EMPREENDEDORISMO GASTRONÓMICO COM JOSÉ AVILLETZ

Num mundo ainda sem Covid-19, a economia portuguesa continuava a levantar-se da crise deixada após um período de vigência da troika. No mundo da gastronomia, prosperava o projeto de José Avillez, renomado chef português que criou a sua própria cadeia de restaurantes e avançou, sem medos, para a internacionalização.



Quando era pequeno, já fazia bolos para vender à família e desde cedo mostrou a sua veia criativa e empreendedora.

Foi o primeiro chef português com um restaurante a conseguir duas estrelas Michellin, o Belcanto, que ainda hoje é um dos *ex-libris* de José Avillez e da cozinha portuguesa de requinte.

Recorde, por isso, a entrevista do chef à PME Magazine para a 7.ª edição da revista, publicada em janeiro de 2018, onde fala na importância da boa mentoria e da inovação constante.

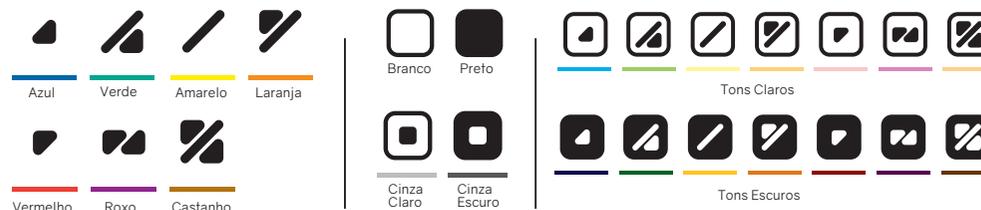
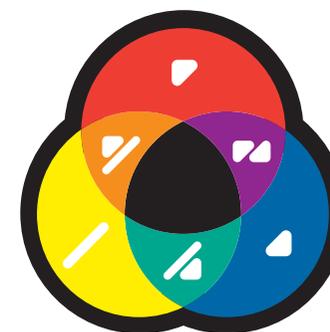
Boas leituras e bons negócios!

ANA RITA JUSTO | EDITORA

COLORADD NA PME MAGAZINE

A PME Magazine conta com 14 grandes secções, que servem de guia estrutural para as temáticas abordadas. De forma a tornar a revista mais inclusiva, foi integrado nas secções o sistema de identificação de cores ColorADD. Assim, cada secção conta com uma cor diferente, identificada com um símbolo que permite a pessoas daltónicas identificarem as cores que estão a ver.

Desenvolvido com base nas três cores primárias, representadas através de símbolos gráficos, o código ColorADD assenta num processo de associação lógica que permite ao daltónico, através do conceito da adição das cores, relacionar os símbolos e facilmente identificar toda a paleta de cores. O branco e o preto surgem para orientar as cores para as tonalidades claras e escuras.



FICHA TÉCNICA

DIRETORA: Mafalda Marques
EDITORA: Ana Rita Justo
REDAÇÃO: Denisse Sousa
VÍDEO E FOTOGRAFIA: Tania Carvalho
DESIGN GRÁFICO: Inês Antunes



**“A CRIATIVIDADE
É MUITO IMPORTANTE
NA PARTE EMPRESARIAL”**

José Avillez

Quería ser carpinteiro, decidiu-se pelas Artes, mas licenciou-se em Comunicação Empresarial já com a gastronomia na cabeça. Hoje, com 38 anos, José Avillez deixa a sua assinatura em mais de dez restaurantes e tornou-se no primeiro português a conseguir duas estrelas do Guia Michelin.

PME Magazine – Começou cedo a sua veia empreendedora?

José Avillez – Sim. Desde muito pequeno que, além de fazer trabalhos manuais, gostava de vender. Lembro-me de, com cinco, seis anos, fazer marionetas, ou apanhar ramos de flores num campo ao lado de minha casa e vender aos vizinhos, fazer bolos e, mais tarde, com nove dez anos, tortas e biscoitos e vender à família e aos vizinhos também.

PME Magazine – Ainda fez a licenciatura em Comunicação Empresarial. Quando soube que queria fazer a viragem para o mundo da cozinha?

J. A. – Sempre gostei muito de cozinhar, mas ser-se cozinheiro em Portugal há 20 anos, tirando raríssimas exceções, era para pessoas que não tinham estudado e que não tinham outras alternativas. Por isso, até um primo meu me ter convencido a não ser carpinteiro, decidi ser arquiteto e estudei Artes até ao 12.º e depois acabei por inscrever-me em Comunicação Empresarial e Marketing e fazer o curso no ISCEM, a achar que a cozinha ia sempre ser um hobby. Depois, comecei a achar que poderia ter um restaurante, antes de ser cozinheiro. Quando comecei a gostar cada vez mais de cozinhar e tentei ir contra alguns preconceitos da sociedade ganhei coragem e disse à minha mãe que queria ser cozinheiro. Comprometi-me a acabar o curso e fiz já a tese de licenciatura sobre a gastronomia portuguesa.

PME Magazine – E como é que se começa?

A. V. – Com estágios, acabei por não fazer nenhum cur-

so com mais do que alguns dias. Comecei com um estágio de seis meses na Fortaleza do Guincho, depois fiz alguns cursos fora e fui trabalhar com o José Bento dos Santos [n. d. r. responsável pela Quinta do Monte d'Oiro] que me proporcionou estágios fora do país e continuou a aprender todos os dias, a experimentar, a ler muito, a errar... E a crescer.

PME Magazine – E daí até ao primeiro restaurante?

J. A. – Na altura, abri em Cascais o 100 Maneiras, mais tarde entrou em sociedade o chef Ljubomir, que acabou por ficar com o restaurante. Acabei o curso em 2002 e estive dois anos e meio em formações, entre eles um ano a trabalhar com o José Bento dos Santos. Depois vou para o Brasil, volto passado um ano e abro o take away em Cascais, empresa de catering e, em 2007, vou estagiar para o El Bulli [ver caixa]. Quando volto, sou convidado para ficar à frente do Tavares. Estive lá três anos e saí para começar os meus projetos. Abrimos o Cantinho há seis anos e o Belcanto faz seis anos agora em janeiro.

“Distinções são como um balão cheio de ar que um dia alguém pode rebentar”

PME Magazine – Como é que define a sua cozinha?

J. A. – Nunca gostei muito de rotular, é difícil dar uma definição. Diria que a minha identidade culinária está mais no Belcanto. É uma cozinha portuguesa de base, o Belcanto é uma cozinha portuguesa contemporânea, inspirada muito na portugalidade no sentido de não ficar preso, pensando que a tradição é também evolução e agarrar a evolução toda do país, da história, e poder olhar para fora como sempre olhámos nos Descobrimientos, e trouxemos vários ingredientes e técnicas do mundo inteiro – e deixámos também.

PME Magazine – Se o Belcanto espelha a sua identidade culinária, o que encontramos nos seus outros restaurantes?



Entrevista decorreu no restaurante Belcanto, no Chiado, em Lisboa

J. A. – Eu crio sempre as cartas e decorações de cada restaurante a pensar em situações de consumo onde gostaria de estar a passar um bom momento, num almoço ou num jantar. Desde a Pizaria, a passar pelo Cantinho, ao Bairro, ao Mini Bar, ao Beco, ao Peruano, poder haver esta variação com uma base muito portuguesa – tirando o Peruano, obviamente - mas sempre com esta ligação a mim, à minha infância, adolescência, o meu crescimento e enquanto cozinheiro português. Nestas situações de consumo chego junto de um mercado que, um dia quer festejar um aniversário, no outro quer estar com os amigos, outro dia um almoço de negócios... E criámos, quase todos aqui no Chiado [n. d. r. a entrevista decorreu no restaurante *Belcanto*, em Lisboa], várias ofertas com conceitos diferentes e para vários momentos.

“DIVIRTO-ME MAIS NO CAMINHO DO QUE NA CHEGADA”

PME Magazine – Como foi ser distinguido com duas estrelas Michelin?

J. A. – É sempre bom, eu agarro-me pouco às distinções, porque são como um balão cheio de ar que um dia alguém pode rebentar. Divirto-me mais no caminho do que na chegada, é muito mais entusiasmante pensar que tenho vindo a crescer, junto com a minha equipa e que temos desenvolvido um trabalho que está em constante evolução. É mais importante para mim proporcionar momentos de magia, de prazer a quem se senta às nossas mesas. Mas como primeiro português, o primeiro restaurante em Lisboa com duas estrelas Michelin, acabamos por fazer história. Agora, o nosso trabalho é muito mais do que isso, e, ao contrário de uma medalha de ouro que se pode ganhar nos Jogos Olímpicos, as estrelas podem ser retiradas, por isso há uma tensão constante. Hoje, vivo muito mais naturalmente com isso, mas ao princípio era complicado, principalmente na primeira. O truque é sempre um pouco como um jogo de futebol: tentar marcar para não sofrer. Aqui é tentar sempre melhorar para não baixar o nível, sabendo que isto se faz muito por patamares, não conseguimos estar sempre a subir, mas o tentar estar sempre a subir faz com que estejamos pelo menos sempre ao mesmo nível. É o trabalho aqui no

Belcanto que 35 pessoas fazem todos os dias para cerca de 30 lugares, portanto, mais pessoas a trabalhar do que clientes...

“É mais importante para mim proporcionar momentos de magia, de prazer a quem se senta às nossas mesas”

PME Magazine – Já falou do José Bento dos Santos, quem são os seus mentores?

J. A. – A Maria de Lurdes Modesto, o José Bento dos Santos... Pessoas com quem tive a sorte de me cruzar e que ficámos muito amigos e para quem olho, além da grande amizade, com muito respeito, foram meus professores e ainda são. O estágio no El Bulli também foi transformador, por isso também coloco o Ferran Adrià com uma das pessoas mais importantes da minha carreira. Depois, vamos tendo sempre mentores que estão muito ao nosso lado e que, em determinados momentos, vão ajudar-nos a decidir, pessoas que chamámos para fazerem parte da nossa equipa e que acabam por ajudar-nos também a sermos melhores e a crescer.

“PROMOVER A CRIATIVIDADE”

PME Magazine – Como é que distingue o José Avillez empresário do cozinheiro?

J. A. – A criatividade é muito importante na parte empresarial. Tenho dois filhos pequenos, de seis e sete anos, e uma das características que gosto que eles promovam é a criatividade, porque para se ser feliz é importante ser-se criativo. Óbvio que é um trabalho muito diferente e ninguém é empresário com um curso que faz. Um gestor só se torna bom com a experiência que tem. Na cozinha estamos habituados a que tudo ande muito rápido: queremos mudar alguma coisa num prato e mudamos naquele minuto para o prato que sair a seguir não tenha aquele defeito que encontrámos. As maiores dificuldades foram passar isso para a gestão do dia a dia. Diria que talvez uma das coisas que fez com que a empresa crescesse

tão rápido foi este espírito de cozinheiro na gestão, mas também fez muitas dores de crescimento e muito stress na minha equipa, que tem sempre muito medo quando eu faço uma viagem grande, porque quando fico muitas horas dentro de um avião, a muitos metros de altitude tenho imensas ideias e volto com imensos projetos novos [sorri]. Percebi há um tempo que para fazer exatamente o que quero tenho de viabilizar financeiramente os projetos. Para cozinhar, para ter o tipo de cliente ou apresentar os preços, as coisas têm de fazer sentido economicamente. Com este equilíbrio do grupo, temos restaurantes mais rentáveis do que outros, mas estão todos no positivo. Esta empresa é muito criada por cozinheiros e não por empresários que sabem de cozinha.

PME Magazine – Mas fez formação em gestão?

J. A. – Fiz. Tenho um sócio e vou tendo *coaching* nessa área. Fiz um General Management Program [n. d. r. em 2015, na AESE], uma espécie de MBA compactado em seis meses, que foi duro, porque tive de conciliar com tudo isto. Foi muito enriquecedor. Também olho muito para novas tecnologias e vou fazer uma nova formação na Singularity University, em Silicon Valley, na NASA. Gosto de manter-me atento ao que se passa, mas o dia a dia aqui, o crescer neste negócio, o conhecer cada canto da casa, como é que se lava loiça, o que é preciso para cozinhar, servir à mesa, tudo isso dá-me mais conhecimentos, mais do que um curso de gestão, mas ajuda também a ligar às partes mais teóricas.

“Esta empresa é muito criada por cozinheiros e não por empresários que sabem de cozinha”

PME Magazine – E como se conjuga isso tudo com a vida pessoal?

J. A. – Agora um bocadinho melhor, mas por disciplina! Quando, há uns anos, o meu filho mais novo me chamou ‘o pai do mano’ percebi que alguma coisa estava mal. Com três anos, ele não sabia que eu era pai dele, achava que era só pai do irmão que me chamava pai, por isso



Responsabilidade social é uma das grandes preocupações

tive de o convencer disso nos três anos seguintes. Depois de abrir o Bairro, que foi muito intenso e desgastante, decidi que ia começar a controlar-me melhor. Não trabalho menos, mas trabalho com mais disciplina, mais organizado e durmo mais – pelo menos de vez em quando – e começo a ter mais tempo para a família. Hoje, é uma das minhas grandes cruzadas dentro da empresa, conseguir que toda a gente tenha mais tempo para si, para a família e para a vida pessoal, porque tem de haver uma humanização muito grande nesta área. A alta cozinha francesa vem de um histórico de 16, 17 horas de trabalho por dia, seis, sete dias por semana. Fiz isso durante alguns anos, mas a partir de certa altura a pessoa não aguenta. E hoje já não há da parte das novas gerações disponibilidade sequer para fazer isso durante um ano da vida deles, por isso as empresas têm de adaptar-se e acredito que podemos fazer um trabalho, com cerca de 400 pessoas na empresa, que ajude esta comunidade interna e que dê força e que mostremos um futuro melhor e diferente a estas pessoas. Temos hoje

esse grande desafio, num projeto social e de solidariedade para tornar um mundo melhor a partir desta nossa comunidade do Grupo José Avillez.

AVILLEZ 3.0

PME Magazine – Que projeto é esse?

J. A. – Ainda está numa fase muito embrionária – em papel em várias frentes e na minha cabeça noutras tantas: chama-se Avillez 3.0. A ideia é a minha reinvenção enquanto profissional e pessoa, mas também a reinvenção do Grupo José Avillez, onde estamos a criar uma série de ferramentas que nos permitem sentir a pulsação, diariamente, das pessoas que trabalham connosco. Mais do que dar-lhes voz é sentir como estão, unir as famílias delas a este projeto, com a criação de uma moeda social e de uma série de mecanismos que façam com que estejamos cada vez mais juntos e com uma preocupação séria para o que se passa lá fora e podermos ajudar com o nosso trabalho. Apesar de me atraírem bastante os extremos da sociedade, a empresa tem

uma média de idades de 23, 24 anos, são pessoas que vão ser pais e mães daí a uns anos, que vão – se Deus quiser – chegar a velhos. Queremos investir nestas pessoas, dar-lhes mais formação, abrir-lhes horizontes e pôr-lhes o bichinho da responsabilidade social. Acredito que quem trabalha comigo são pessoas que vêm ajudar-me a realizar os meus sonhos e olho para essas pessoas como tal e não como colaboradores... Pessoas que investiram na empresa, que é o meu sonho e, por isso, tento também apoiá-las na medida que posso.

“A alta cozinha francesa vem de um histórico de 16, 17 horas de trabalho por dia”

PME Magazine – Quais os valores que tenta transmitir a quem trabalha consigo?

J. A. – Vivemos uma fase de grande intolerância, de muito separatismo em vez de união e diria que tenho valores um bocadinho contrários. De facto, em equipa é que somos melhores. Hoje sei que tudo o que construímos só construímos porque eu não tive medo, a certa altura, de chamar pessoas melhores do que eu em várias áreas. Acredito na humildade enquanto peça fundamental para continuarmos a desenvolvermo-nos, a aprender, a crescer e, obviamente, o respeito pelos outros. Uma das coisas que me deixa mais irritado é quando vejo alguém que me trata de uma maneira e depois trata a pessoa que está ao meu lado de outra maneira. Acredito que o respeito é transversal, independentemente do cargo que se ocupe, da função que se tenha dentro da empresa e na sociedade. Temos 400 pessoas e 160, 180 estão na empresa há menos de seis meses, por isso é um grande desafio. Queremos que o nosso recrutamento e seleção seja mesmo recrutamento e seleção e não só recrutamento. Muitas vezes começamos com 200 currículos para chegar a duas pessoas – nem que seja porque 100 não aparecem às entrevistas. A única coisa em que acho que a chegada vale mais a pena do que o caminho é quando temos mais voz, somos líderes de opinião e as pessoas nos ouvem, para ajudar.

Podemos fazer a diferença com essa voz que temos demorado muito tempo a criar, fazê-la sentir-se mais alto.

PME Magazine – E continua a fazer parte ativa no recrutamento e seleção do grupo?

J. A. – Não faço todas as entrevistas, faço algumas de áreas de chefia, mas temos já bem traçados os perfis que queremos e sempre que há dúvidas conferenciam comigo. Faço um bocadinho de tudo e às vezes um bocadinho de nada [risos].

PME Magazine – As suas equipas têm fama de ser muito calmas.

J. A. – Em geral são, porque é esse espírito que tentamos transmitir. Já é uma vida de bastante stress e se não conseguirmos ter esse controlo no dia a dia perdemos a cabeça e cansamo-nos muito mais, mas é assumidamente uma profissão stressante. É uma gestão que requer muita organização e muita dedicação e um regime quase militar, mas personalizado. Na tropa dão-nos números em vez de nomes para despersonalizar, aqui tentamos fazer o contrário. Somos pessoas a cozinhar para pessoas, por isso temos sempre nas folhas de reservas os nomes das pessoas na cozinha, para os cozinheiros perceberem que não estão a cozinhar para a mesa um ou para a mesa dois, mas para uma pessoa, uma família que tem um nome. Esta personalização ajuda a sentirmo-nos todos mais próximos e a haver mais respeito pelo trabalho uns dos outros.

PME Magazine – E isso reflete-se na experiência do cliente.

J. A. – Acredito que sim. Está provado que a maior parte das pessoas deixam de ir a um restaurante porque não se sentem cuidadas, mais de 65% das pessoas dizem isto. Por isso, esse serviço de sala também é importantíssimo. Hoje, a posição de cozinheiro, chef de cozinha, já é muito bem vista e a de chefe de sala ou de empregado de mesa não tanto, mas erradamente. Diria que entre uma cozinha boa, muito boa ou excelente e um serviço bom, muito ou excelente, este faz mais a diferença, porque as pessoas têm mais capacidade para perceber o



Grupo prevê abrir este ano primeiro restaurante fora do país

que é um serviço excelente em vez de uma cozinha excelente ou boa, ou muito boa. Erradamente, não se dá o valor devido às pessoas que trabalham na sala, que é um trabalho muito difícil. Trabalhar com clientes, no geral, é [difícil], trabalhar num restaurante, com as horas de trabalho, quando os outros se divertem nós estamos a trabalhar... Há, por vezes, da parte dos clientes, alguma falta de respeito pelas pessoas que estão a trabalhar num restaurante, porque as consideram menores de alguma maneira e é completamente errado. Por isso, quero que o trabalho que hoje desenvolvemos na empresa sirva também para trazer mais orgulho às pessoas que trabalham na sala, para as pessoas desenvolverem melhor o seu trabalho e sentirem que podem fazer uma carreira. Uma pessoa que trabalhava comigo apaixonou-se por uma cliente e a cliente por ele e casaram-se e ele está a viver agora em Chicago com uma chinesa americana milionária e está a trabalhar para a empresa do pai dela. O aprender a falar línguas, contactar com pessoas do mundo inteiro... Hoje, ser-se empregado de mesa em Lisboa tem essas possibilidades e pode abrir muitas portas e, por isso, tem de desmistificar-se um bocadinho ser um trabalho menor. Há uma grande rotação nesta indústria, mas temos muita gente que vai embora e que volta e depois já não volta a sair, porque andaram em três, quatro sítios num ano e voltaram porque se apercebem que estão bem aqui. Não desfazendo, porque há de certeza colegas meus e outros empresários de restauração e chefs que também têm projetos muito bons.

PME Magazine – Como é que faz a gestão dos talentos na cozinha? Há muitos egos?

J. A. – Só o meu [risos]. Não há muitos egos. Nós vamos ficando mais parecidos uns com os outros, aproximamo-nos por simpatia, trabalhamos juntos e depois vamos vendo os exemplos ao nosso lado e vamo-nos aproximando. Depois, é um bocadinho como aquelas pessoas que têm um cão há muitos anos e ficam parecidos, aqui ficamos parecidos uns com os outros e elas parte da minha família. Somos uma família, hoje muito grande – já me perco com os nomes – mas somos

uma família multicultural, de pessoas do mundo inteiro e que faz com que enriqueçamos muito as nossas experiências e que cresçamos mais rápido. Para mim, delegar é sinónimo de confiar e nós temos de começar a confiar nas pessoas que estão à nossa volta para delegar, assumindo que vão acontecer erros, como também acontecem comigo, mas não pensando que conseguimos controlar tudo, porque... é a morte.

“CRIATIVIDADE NA COZINHA NASCE COM A TECNOLOGIA”

PME Magazine – Sente que faltam chefs empresários em Portugal?

J. A. – Acho que há muito bons cozinheiros em Portugal, bons chefs de cozinha, alguns bons chefs empresários, o grande problema é que durante muito tempo estas duas realidades estavam separadas. E a interceção destes dois mundos é uma oportunidade. As pessoas, hoje, estão muito mais exigentes, viajam mais, veem mais coisas e não dá só para ter uma boa localização,

um serviço simpático e uma má comida. Não dá sequer para ter o melhor preço e as pessoas irem lá todas, mas não ser o suficiente para pagar os custos e suportar a operação. A interceção destes dois mundos faz com que se consiga ter projetos com pés e cabeça, com maior sustentabilidade e, sejamos honestos, o crescimento turístico em Portugal faz com que os restaurantes estejam muito mais cheios e por isso, com que haja também melhores cozinheiros. Na verdade, não estão melhores do que eram, têm é um negócio que corre bem e podem dar-se ao luxo de fazer a sua cozinha e de se focarem nesse trabalho mais gastronómico. O desenvolvimento gastronómico nunca aconteceu em alturas de crise, em nenhum país. É muito difícil ser-se criativo quando não se paga ordenados e não se paga aos fornecedores. A criatividade nasce na cozinha com a tecnologia. Hoje, podemos ter fogões a gás, ou elétricos, ou um forno que dá para programar no telemóvel e pôr o frango a assar – se alguém puser o frango lá dentro... Há mais espaço para o resto. Cria-se menos por necessidade neste nível

de alta cozinha. Encontramos pratos como o escabeche, os curados, os salgados, os pickles, os avinagrados... E não são receitas porque são boas, são elaborações que foram criadas por necessidade: não havia frigorífico e as pessoas não queriam desperdiçar.

“Faço um bocadinho de tudo e às vezes um bocadinho de nada”

PME Magazine – Anthony Bourdain disse, no programa que fez no Porto, que a gastronomia portuguesa ainda não se afirmou no mundo. Concorda?

J. A. – Está cada vez mais a ser conhecida, o porquê tem muito a ver com questões económicas e com a dimensão do país. É muito difícil fazer uma cozinha portuguesa nos Estados Unidos sendo portuguesa. Durante muito tempo foi mais sexy chamar-lhe espanhola e fazer tapas. Os petiscos muitas vezes acabaram em tapas, porque é uma palavra mais simples do que petisco. Acredito que os próximos anos vão ser importantes na divulgação da cozinha portuguesa do mundo inteiro.

PME Magazine – O que reserva o futuro para o Grupo José Avillez?

J. A. – Estamos no meio de uma série de démarches, com abertura de novos restaurantes, a puxar mais pela marca, mas também a diversificar projetos onde a marca não é tão evidente. Temos a andar também este lado de preocupação social. Diria que daqui a dez anos gostava de dedicar 50% do meu tempo a esse lado mais social, por isso faz parte, hoje, do ADN da empresa. Temos um projeto ainda durante este ano de abrir fora do país, fora da Europa. Vai ser um passo importante mostrar um pouco a nossa cozinha numa capital mundial, mas ainda não podemos saber onde é...



Belcanto foi o primeiro restaurante português a receber duas estrelas Michelin



Em 2011 abre o Cantinho do Avillez, em Lisboa

José Avillez

Nasceu em Cascais a 24 de outubro de 1979. Em 2002 licenciou-se em Comunicação Empresarial pelo Instituto Superior de Comunicação Empresarial (ISCEM), mas já antes estagiara na Fortaleza do Guincho, com Antoine Westerman, e participara em sessões individuais de estudo com Maria de Lurdes Modesto. Ainda em 2002, trabalhou com José Bento dos Santos como responsável gastronómico da Quinta do Monte d'Oiro.

Em 2004 abre o 100 Maneiras, em Cascais, de onde sai em 2005, para criar em 2006 a marca José Avillez Catering. Em 2007 vai para Barcelona estagiar com Ferran Adrià, no El Bulli, considerado o melhor restaurante do mundo, e abre em Cascais o serviço de *take away*.

Em 2008 torna-se *chef* executivo do Tavares, em Lisboa, que no ano seguinte recebe uma estrela Michelin.

Em 2010, lançou três vinhos com a sua assinatura e produzidos por José Bento dos Santos, na Quinta do Monte D'Oiro: os JA branco, tinto e rosé.

Em setembro de 2011 abre o Cantinho do Avillez, em Lisboa, e no início de 2012 abre o Belcanto, distinguido com uma estrela Michelin – a segunda viria em 2014, tornando-se no primeiro *chef* português a ser distinguido com duas estrelas do Guia Michelin.

Em março de 2013, abre a Pizzaria Lisboa e, em setembro, o Café Lisboa. Em 2014, inaugura o Mini Bar, em Lisboa, e o Cantinho do Avillez, no Porto. Em 2016 abriu o Bairro do Avillez, em Lisboa, e, já em 2017, abriu nesse espaço o Beco – Cabaret Gourmet e a Cantina Peruana. No final de 2017, abriu três novos espaços no El Corte Inglés.



PME Magazine

Portugal. Mundo. Empresas

JANEIRO 2018 | TRIMESTRAL | EDIÇÃO 7
EDIÇÃO ANO III - DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

DIRETORA: MARALDA MARQUES
WWW.PMEMAGAZINE.COM

VALE DA CAPUCHA
VINHOS PORTUGUESES
A CONQUISTA DO MUNDO

IKEA
INTEGRAR E APOIAR
PESSOAS COM DEFICIÊNCIA

MIND SOURCE
COMO MOTIVAR CONSULTORES
TECNOLÓGICOS EM OUTSOURCING?

JOSÉ AVILLEZ

A HISTÓRIA DO CHEF EMPRESÁRIO



PME *Magazine*
Portugal.Mundo. Empresas

| A REVISTA DAS PME PORTUGUESAS |

pmemagazine.sapo.pt

