



GRÉMIO LITERÁRIO



DISCURSO DO PRESIDENTE

Na Assembleia Geral Ordinária de 27 de Abril de 2023

O Grémio Literário retomou, em 2022, o seu ciclo normal de actividade, depois de dois anos de pandemia COVID-19, durante os quais evidenciou uma notável capacidade de resiliência que se deve, essencialmente, ao empenhamento dos seus Sócios, que nunca deixaram de cumprir com os seus deveres estatutários. No ano de 2022 confirmou-se um elevado grau de participação dos seus Sócios que responderam positivamente às iniciativas propostas.

Como resultado da orientação estratégica de cariz cultural a que o Conselho Director tem dado a melhor atenção, e que tem contado com a prestimosa colaboração do Conselho Literário, realizaram-se nas instalações deste Clube, no ano de 2022 um total de 99 iniciativas de carácter cultural e social.

No plano internacional, o Grémio Literário continua a dinamizar os contactos com clubes congéneres, com vista a celebrar novos acordos de reciprocidade, os quais constituem um importante benefício para os sócios, como pontos de apoio nas suas deslocações ao estrangeiro. No final do ano, o Grémio Literário contava com 177 clubes correspondentes, distribuídos por 45 países.

As contas que apresentamos à aprovação desta assembleia, registaram um resultado de 105.765€, que se


traduz num crescimento de 26% em relação ao ano anterior, num montante superior a 20.000 euros. Este resultado permitiu continuar a consolidar a situação financeira do Grémio Literário e a viabilizar alguns investimentos de grande impacto no ambiente e conforto das nossas instalações.

No seu conjunto, os investimentos efectuados no exercício em análise ascenderam a um montante de cerca de 105.000 euros, grande parte do qual se refere à obra de instalação de um elevador, que ficou concluído no princípio deste ano. Este melhoramento, há muito necessário, permite, agora, o acesso a todos os pisos da nossa Sede, comodamente, desde o nível do Jardim até ao 1º Piso, em particular aos Sócios com mobilidade reduzida. Na restauração, o valor da facturação foi de 363.000 euros, superior aos alcançados nos melhores anos pré-pandemia, o que mostra que a gastronomia do Grémio Literário tem vindo a despertar um interesse cada vez maior por parte dos sócios, consequência do nível de grande qualidade alcançado pela nossa Cozinha, o que foi reconhecido, recentemente, com a atribuição de um prémio pela Academia Portuguesa de Gastronomia.

Quanto a quotizações, o montante registado no exercício foi de 497.000 euros, correspondente a um aumento de 6%, que se explica, em grande parte, pela

(continua na página seguinte)

entrada de novos sócios. O quadro social do Grémio Literário registava, no final do ano, 1076 sócios, sendo de referir que as recentes admissões incluem uma cada vez maior percentagem de sócios jovens, o que se traduz num efeito bastante positivo sobre a pirâmide etária do universo societário.

Movido por um espírito de isenção, reitero, como Presidente do Conselho Director, o meu incondicional empenhamento em continuar a contribuir, com o apoio de todos, para a sustentabilidade do Grémio Literário, não só como unidade económica, mas também e principalmente como uma referência a nível cultural. 

Caros Consócios,

Para terminar, reafirmo que para os resultados alcançados nas diversas áreas de actuação, foi essencial o empenhamento demonstrado pelos Sócios, e a estreita colaboração dos órgãos sociais. A todos eles é devida uma palavra de reconhecimento.

Os agradecimentos vão, também, para os nossos colaboradores que bastante se têm empenhado no melhor encaminhamento dos diversos assuntos do foro administrativo, cultural e gastronómico.

Obrigado

ANTÓNIO PINTO MARQUES

PRÓXIMAS INICIATIVAS

**5 de Junho, 2ª feira,
pelas 18h00**

LANÇAMENTO DE LIVRO
“POESIA PARA
SOBREVIVER”
GRACIETE FELÍCIO

O Grémio Literário em colaboração com as Edições Colibri, promove o lançamento do livro “Poesia para Sobreviver”, da autoria de Graciete Felício. A obra será apresentada pelo Dr. António Aires Gonçalves.



21 de Junho, 4ª feira, pelas 19h00

DEBATE
PROJECTO ARQUIVOS E ESTUDOS MIGUELISTAS
(1822-1866)

No seguimento da apresentação formal do Projecto Arquivos e Estudos Miguelistas (1822-1866), no Grémio Literário, no passado dia 18 de Janeiro, terá lugar, a 21 de Junho de 2023, pelas 19 horas, uma sessão de debate de



trangeiros de D. Miguel, chefiado pelo 2º Visconde de Santarém, aquando da tomada de Lisboa, a 24 de Julho de 1833.

Maria Teresa Mónica, historiadora, antiga Directora de Serviços da Biblioteca Nacional de

ideias, com moderação de Daniel Estudante Protásio.

Carlos Lourenço Bobone, alfarrabista, autor e investigador de temas históricos e genealógicos, apresentará informação sobre dois arquivos miguelistas particulares. Um deles, o de Frei Francisco do Santíssimo Coração de Maria, conselheiro do Rei D. Miguel no exílio. O outro, o apreendido pelo 1º Duque de Palmela, inclui documentação da expedição liberal ao Algarve e do Ministério dos Negócios Es-

Portugal, interessada na investigação da implantação do Liberalismo em Portugal e resistências evidenciadas (mormente o Miguelismo), falará acerca da Ordem de São Miguel da Ala. Esta Ordem, criada por Miguelistas em 1848 (e com duração até 1859), foi muito influenciada pelas várias maçonarias existentes na época, visando disciplinar as hostes e socorrer D. Miguel, o qual estava cada vez mais isolado diplomaticamente e sem recursos financeiros.

26 de Junho, 2ª feira,
pelas 19h00

APONTAMENTOS SOBRE A HISTÓRIA DE LISBOA

Integrado no ciclo “Apontamentos sobre a História de Lisboa”, realiza-se, na Biblioteca, em continuação das sessões anteriores, uma palestra subordinada ao tema “Épopeia dos Descobrimentos”, a cargo do Consócio Dr. Francisco Xavier Alves, membro do Conselho Director do Grémio Literário, onde serão abordados os principais aspectos marcantes das viagens marítimas dos Descobrimentos, nos reinados de D. Manuel I e D. João III.

A sessão será seguida de jantar. ~

CONSIGNAÇÃO DE UMA QUOTA DE 0,5% DO IRS A FAVOR DO GRÉMIO LITERÁRIO NIF: 500 130 779



30 de Junho e 07 de Julho,
6ªs Feiras, pelas 19h30

JANTARES DOS SANTOS POPULARES ORQUESTRA DE JAZZ “LISBON SWINGERS”

Vão realizar-se, no jardim, nas datas acima referidas, os habituais jantares dos Santos Populares, animados pela orquestra de jazz “Lisbon Swingers”, banda que interpreta os grandes temas de jazz, nomeadamente dos clássicos americanos da era do swing.

Esperamos que seja, como sempre, um êxito.

Caso se verifiquem condições meteorológicas adversas, os eventos realizar-se-ão no interior do Grémio Literário.

As reservas serão consideradas por ordem de chegada.



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

SÓCIOS HONORÁRIOS

FUNDAÇÃO
CHAMPALIMAUD
~

FUNDAÇÃO CALOUSTE
GULBENKIAN
~

DR. BERNARDO ANTUNES
DOS SANTOS
~

JUIZ CONSELHEIRO SEBASTIÃO
JOSÉ COUTINHO PÓVOAS
~

DR. HISHAM S. AYOUB
~

DR. ANTÓNIO FERNANDES
GARCIA GUIMARÃES ANDRADE
DA SILVA
~

DR. GEORGES LAURENT
CHAMBAZ
~

EMBAIXADOR BRUNO FIGUEROA
~

PROFª. DOUTORA ISABEL
CARMELO ROSA RENAUD
~

DRA. MARIE ISABELLE D'OREY
MARCHAND ABECASSIS
~

DRA. CATARINA PROENÇA
DUARTE PINTO CORREIA BARRETO
~

PROF. DOUTOR JOAQUIM
JOSÉ MARTINS GONÇALVES
SAPINHO
~

DR. ANTÓNIO MORGADO
RIBEIRO BRÁS MONTEIRO
~

DR. RICARDO MANUEL
MORAES CALADO
~

DR. GUILHERME RAMALHO
MONTEIRO LATOURRETTE
POMBEIRO
~

DRA. MARGARIDA FERREIRA

SOLICITAMOS
E AGRADECEMOS
QUE V. EXA. PROCEDA À
MARCAÇÃO DOS JANTARES
ATRAVÉS DO TELEFONE
213 475 666
OU DO E-MAIL
INFO@GREMIOLITERARIO.PT

O preço dos jantares, dos eventos
culturais, é de 35,00€ por pessoa.

O preço dos jantares dos
“SANTOS POPULARES”
é de 50,00€ por pessoa.

DRESS CODE

De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube,
recomendamos aos Sócios e Seus convidados, a utilização de
casaco e gravata, aos almoços e jantares. Recordamos que se
encontram gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.

**Solicita-se que os Senhores não retirem o casaco
durante a refeição.**

TEMPO DE CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00,
em regime de self-service, ao preço de 15,00€ por pessoa.
Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à pré-
via marcação, sempre que possível.

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



Elegantes polos 100%
algodão, de cor azul
e logotipo bordado
do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha do Grémio Literário

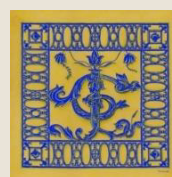
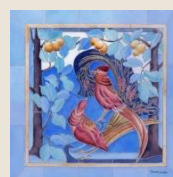
NOVO TAMANHO
Medalha em bronze,
com 4 cm de diâmetro

P.U. 20,00€

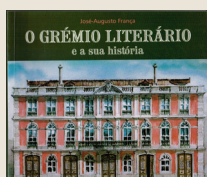


Medalha comemorativa do
150º Aniversário do Clube,
em bronze, com 9 cm
de diâmetro

P.U. 50,00€

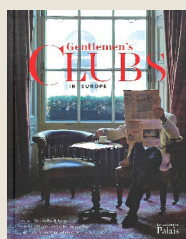


Numa parceria com Fernanda Lamelas,
o Grémio Literário tem à sua disposição
uma coleção de gravatas, laços e lenços,
100% seda, inspirados em detalhes
do Clube, feitos “peça a peça”
por artesãos portugueses.

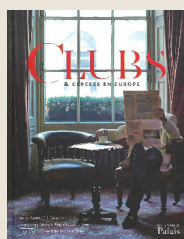


O livro, da autoria do Prof.
Doutor José-Augusto França,
relata a história do nosso
Clube, fundado em 1846
pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



Gentlemen's Clubs
in Europe (EN)
Charles-Louis de Noüe



Clubs & Cercles
en Europe (FR)
Charles-Louis de Noüe

P.U. 50,00€



Uma coleção com a assinatura de

Fernanda Lamelas
arts

Lenço (90x90) 120,00€	Lenço de bolso (40x40) 30,00€
Lenço (60x60) 85,00€	Lenço de bolso (30x30) 25,00€
Gravata 70,00€	
Laço 40,00€	



O Grémio Literário dispõe de um ambiente acolhedor capaz de proporcionar aos sócios um serviço de restauração de qualidade, com excelentes condições de preço, face à composição dos menus.



O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.

**NA PROGRAMAÇÃO DAS SUAS CELEBRAÇÕES
NÃO DEIXE DE CONSULTAR O SEU CLUBE**



EMENTA DE JUNHO 2023



Restaurante do
GRÊMIO LITERÁRIO

Ementa	
ALMOÇO	JANTAR
Sopa do dia Especialidades do dia de Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café ou chá 30€ p.p.	Serviço “À LA CARTE”  das 20:00h às 22:00h

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JUNHO 2023

5ª Feira	1/Jun	Peixe	<i>Panaché</i> à Indiana
		Carne	Favas guisadas à portuguesa com salada de alface
6ª Feira	2/Jun	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura
		Carne	Bochechas de porco ibérico com puré de aipo e legumes
2ª Feira	5/Jun	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
3ª Feira	6/Jun	Peixe	Filetes de pescada com molho tártaro e puré de feijão
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos <i>marron</i> e batata <i>sauté</i>
4ª Feira	7/Jun	Peixe	Salmão frio com salada verde
		Carne	Ervilhas guisadas com entrecosto
5ª Feira	8/Jun		Encerrado
6ª Feira	9/Jun	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Barriga de porco assada com puré de ervilhas
2ª Feira	12/Jun	Peixe	<i>Tagliatelle</i> de bacalhau e coentros
		Carne	Caril de frango com leite de coco
3ª Feira	13/Jun		Encerrado
4ª Feira	14/Jun	Peixe	Cavala em molho vilão à moda da Madeira
		Carne	Ervilhas frescas com ovos escalfados
5ª Feira	15/Jun	Peixe	Corvina braseada com salada de endívias
		Carne	Especialidade de carne grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	16/Jun	Peixe	Lombo de bacalhau com molho de coentrada
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

2ª Feira	19/Jun	Peixe	Bacalhau à Conde da Guarda
		Carne	Coxa de pato confitado com puré de cenoura assada
3ª Feira	20/Jun	Peixe	Salmão confitado em azeite de tomilho com puré de maçã
		Carne	Alheira de caça à Portuguesa
4ª Feira	21/Jun	Peixe	Dourada com molho holandês e legumes
		Carne	Coelho grelhado com grelos e batatas
5ª Feira	22/Jun	Peixe	Pescada escalfada com arroz de coentros
		Carne	Especialidade de carne grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	23/Jun	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Perdiz de escabeche com batatas novas

2ª Feira	26/Jun	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate
		Carne	Bifes de cebolada com batatas fritas
3ª Feira	27/Jun	Peixe	Arroz rico de peixe
		Carne	Rosbife com batatas fritas e salada verde
4ª Feira	28/Jun	Peixe	Carapaus alimados à Algarvia
		Carne	Costeletas de novilho grelhadas com molho verde
5ª Feira	29/Jun	Peixe	<i>Bouillabaisse</i> à Marselhesa com <i>rouille</i>
		Carne	Especialidade de carne grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	30/Jun	Peixe	Bacalhau à Minhota
		Carne	Vitela estufada em cerveja com ervilhas

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / JULHO 2023

2ª Feira	3/Jul	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Pernil de porco assado no forno com batatas e cebolas confitadas
3ª Feira	4/Jul	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	<i>Fricassé</i> de frango do campo
4ª Feira	5/Jul	Peixe	<i>Risotto</i> de camarão e bivalves
		Carne	Coelho à caçador
5ª Feira	6/Jul	Peixe	Filetes de robalo com batata e feijão verde
		Carne	Especialidade de carne grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/ especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	7/Jul	Peixe	Bacalhau confitado com presunto crocante, batatas e cebolas
		Carne	Coxa de pato confitada com laranja e alecrim

2ª Feira	10/Jul	Peixe	Bacalhau gratinado na canoa de barro
		Carne	Plumas de porco com migas de broa e couve lombarda
3ª Feira	11/Jul	Peixe	Corvina com molho <i>choron</i>
		Carne	<i>Strogonoff</i> de peru com arroz de tomilho
4ª Feira	12/Jul	Peixe	Filetes de pescada com arroz de tomate
		Carne	Rosbife com batatas fritas e salada verde
5ª Feira	13/Jul	Peixe	Raia com molho de pitau
		Carne	Especialidade de carne grelhadas no carvão
		Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidade de carnes grelhadas no carvão
6ª Feira	14/Jul	Peixe	Bacalhau confitado com a emulsão do azeite de cozedura
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário

