



GRÉMIO LITERÁRIO



JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA

PRESIDENTE EMÉRITO



O Grémio Literário perdeu um dos seus sócios de maior referência dos últimos tempos, um sócio insubstituível, que deixa uma marca ontem, hoje e amanhã.

José-Augusto França será na história do Grémio Literário e na história de Portugal um homem da Cultura Literária e da História da Arte.

A sua biografia, extensa formação académica, e brilhante carreira como artista, poeta, escritor, historiador, sociólogo e crítico de arte, é conhecida e está por demais escrita em vários órgãos de comunicação social neste momento da sua morte.

(continua na página seguinte)

PRÓXIMAS INICIATIVAS

Na realização da iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários.

**08 de Outubro,
6^a feira, pelas 19h00**

HOMENAGEM
AO PROF. DOUTOR JORGE
MANUEL GUIMARÃES
DOS SANTOS BESSA
ENTREGA DE DIPLOMA DE
SÓCIO HONORÁRIO À FAMÍLIA

Realiza-se na Biblioteca, no dia 08 de Outubro, uma homenagem em memória do Sócio e membro do Conselho Literário, Prof. Doutor Jorge Manuel Guimarães dos Santos Bessa e a entrega do diploma de Sócio Honorário à família do homenageado. O Conselho Director deliberou, para efeitos do artº 29º dos Estatutos, conforme acta nº 219 de 25 de Maio de 2020 submeter, à votação da Assembleia Geral, uma proposta para nomeação de Sócio Honorário do Senhor Prof. Doutor Jorge

(continua na página seguinte)

[continuação da página anterior]

Quero relembrar aqui o Sócio, Presidente Emérito do Conselho Literário, o homem do mundo à frente do seu tempo num país ausente da modernidade artística e cultural.

Mas José-Augusto França compreendeu a importância civilizacional que só a Cultura e o Saber podem dar para além das Academias.

Estudou em Paris na Sorbonne, e o encontro com o historiador Pierre Francastel, foi fundamental para o papel do historiador das novas Ciências Sociais e Humanas. Os actos dos homens não são entendíveis fora do meio geográfico, social, económico e político a que pertencem. Foi com este conhecimento e com grande investigação que escreveu a obra relevante e fundamental sobre a História da Arte no SÉC XIX e XX em Portugal, sobre O Romantismo, A Baixa Pombalina e muitos outros estudos e artigos sobre arte e crítica de arte.

O Romantismo, centrado no indivíduo, foi um movimento com grande relevância na fundação do Grémio Literário, nos seus fundadores, que consideravam a importância da valorização do pensamento e

da criação artística, estando a civilização intimamente ligada à produção intelectual, cabendo um papel importante à Literatura como meio transmissor de conhecimento e de formação identitária.

Com este princípio, José-Augusto França que fez do Grémio Literário a sua segunda casa, imprimiu no Grémio Literário esta orientação cultural e literária, organizando palestras, conferências, exposições, reunindo neste Clube os maiores vultos da cena artística e literária. Foi também autor do livro “Grémio Literário e a Sua História” e é criação sua, a atribuição do Prémio Literário Grémio Literário, prémio já com impacto e tradição entre nós.

Soleil et Ombres, título de uma Exposição *L’art portugais du XIX siècle* de José-Augusto França em Paris no Petit Palais em 1998, é um título que resume o estado do país e da luta que José-Augusto França teve para de uma forma crítica mas construtiva retirar Portugal de um estado sombrio e cinzento, para um estado iluminado pelo pensamento e pelo conhecimento.

Cabe ao Grémio Literário, aos seus sócios não esquecerem a herança de José-Augusto França para lá da sua memória.

O homem partiu, mas a Obra fica.

ANTÓNIO PINTO MARQUES

[continuação da página anterior]

Manuel Guimarães dos Santos Bessa, notável cirurgião, de elevada estatura ética e moral, homem de cultura e autor de inúmeras obras científicas e de carácter humanista.


Jorge Bessa atingiu o topo da carreira académica e hospitalar, foi Presidente da Sociedade Portuguesa de Cirurgia Geral e membro dos órgãos directivos da Sociedade Internacional de Cirurgia, ultrapassando, assim, fronteiras no seu reconhecimento inter-

nacional. O contributo que deu às Ciências Médicas foi fundamental, na organização e reestruturação de programas ATLS (medidas de salvação da vida no Trauma), em ligação com o American College of Surgeons.

Jorge Bessa foi sócio do Grémio Literário durante mais de cinquenta anos e membro do Conselho Literário uma dezena de anos. A importância dada ao encontro, ao diálogo e comunicação entre pares, assim como a necessidade de uma abordagem cultural na construção

da comunicação médica, levou-o a trazer para o Grémio Literário um elevado número de colegas. A classe dos médicos é, sem dúvida, devido a Jorge Bessa, uma das classes mais numerosas e prestigiadas no Grémio Literário.

Jorge Bessa foi, pois, merecedor desta proposta para Sócio Honorário do Grémio Literário, que a Assembleia Geral aprovou, por aclamação.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€, por pessoa. 

14 de Outubro, 5ª feira, pelas 18h30


EXPOSIÇÃO DE ARQUITECTURA
«THE GARDEN OF LIFE»

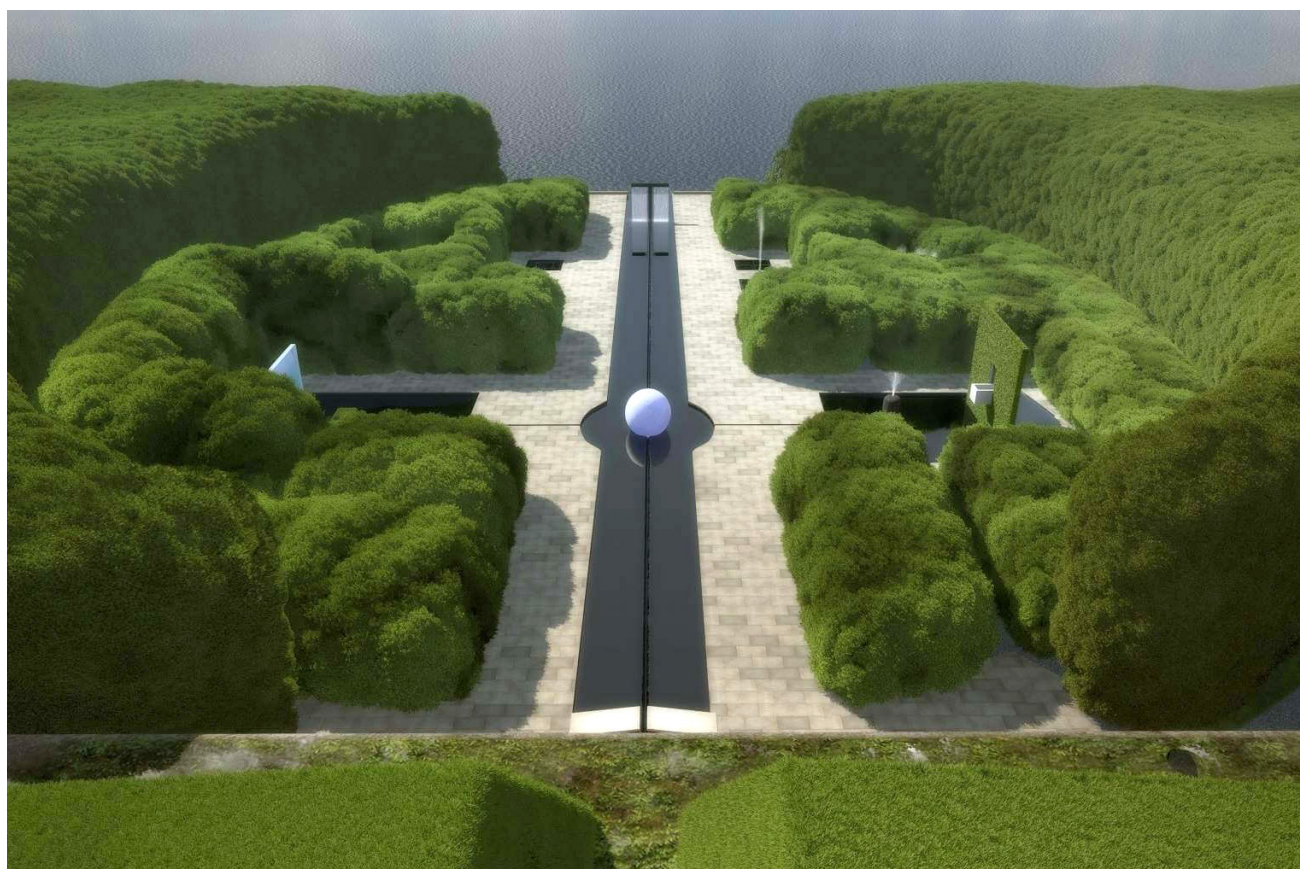
Terá lugar, no dia 14 de Outubro, a inauguração de uma exposição do arquitecto Stuart Wrede, intitulada «The Garden of Life». A inauguração será seguida de um cocktail.

Nas palavras de Stuart Wrede, à medida que a nossa civilização desenvolve esforços para reassumir uma ligação harmoniosa com a Natureza e a Terra — e, tenhamos esperança, voltar a considerar a Natureza como sagrada — o jardim, desde sempre um mediador importante entre o Homem e a Natureza, tornar-se-á uma forma de arte primordial. É neste espírito que “O Jardim da Vida” se posiciona como um jardim sagrado moderno para a Era do Antropoceno. Assume a forma de um cérebro simbólico, e as obras escultóricas feitas de materiais naturais diversos, representam metáforas da nossa relação com a Natureza, o Cosmos, a natureza humana e as etapas da vida.

Este jardim, que de momento apenas existe em formato virtual, é um projecto a realizar em Portugal.

Stuart Wrede é um artista e arquitecto finlandês, actualmente a residir em Portugal. Passou a maior parte da sua carreira nos Estados Unidos, tendo sido professor, designadamente, nas Escolas de Arquitectura das Universidades de Columbia e de Yale. Posteriormente, tornou-se curador e director do Departamento de Arquitectura e Design do Museu de Arte Moderna de Nova Iorque. Teve exposições individuais do seu projecto “O Jardim da Vida” em museus de Estocolmo e de Helsínquia. Em 2018, tornou-se membro do Grémio Literário.

A exposição estará patente até ao dia 12 de Novembro, inclusive. 



14 de Outubro, 5ª feira, às 20h00

CONFERÊNCIA AO JANTAR
“O FIM DA ERA MERKEL E O SEU SIGNIFICADO
PARA A POLÍTICA EXTERNA ALEMÃ, PARA A EUROPA
E PARA O MUNDO”

PROF.^a DOUTORA MADALENA MEYER-RESENDE



O Grémio Literário promove, na Biblioteca, uma conferência ao jantar subordinada ao tema «O fim da era Merkel e o seu significado para a política externa alemã, para a Europa e para o Mundo», sendo conferencista a Prof.^a Doutora Madalena Meyer-Resende, por diligência e com a moderação da Consócia Prof.^a Doutora Patrícia Akester.

A competição entre os Estados Unidos e a China está em pleno curso e a Alemanha, como uma das potências europeias mais importantes e o actor central da União Europeia, será cada vez mais desafiada a posicionar-se nesta competição sistémica com um resultado que está longe de ser certo. Perguntamos então em que moldes é que a saída de cena de Angela Merkel e a Chancelaria de Scholz irão iniciar uma nova era na política externa da Alemanha num momento particularmente importante devido à hostilização

crescente entre as grandes potências, com impacto para a União Europeia e para o Mundo em geral. Madalena Meyer-Resende é Doutorada em Ciência Política pela London School of Economics (2005). Tem numerosas publicações nacionais e internacionais. É Professora Auxiliar no Departamento de Estudos Políticos na Universidade Nova de Lisboa e investigadora do Instituto Português de Relações Internacionais-NOVA, especializada em instituições e estudos europeus. É assessora na Embaixada Portuguesa em Berlim para a Presidência Portuguesa da União Europeia. É Presidente da Associação Portuguesa de Ciência Política (APCP) e Vice-Presidente da International Political Science Association. É comentadora residente no programa “Café Europa” da Rádio Observador.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. ~

21 de Outubro,
5ª feira, pelas 18h00

LANÇAMENTO DO LIVRO
“KILÊLÊ: A DANÇA
SAGRADA DO FALCÃO”

OLINDA BEJA

O Grémio Literário, em colaboração com a Rosa de Porcelana Editores, promove, no próximo dia 21 de Outubro, o lançamento do livro “Kilêlê: a dança sagrada do falcão”, da escritora santomense Olinda Beja.

Kilêlê, dança e culto, exorcismo e sacração. Dessa dança, poesia do corpo, fala a poetisa Olinda Beja nos poemas deste KILÊLÊ – A DANÇA SAGRADA DO FALCÃO. Da análise indignada com a proibição, em 1925, da prática da “dança libidinosa”, sob o batuque dos tambores e ganzás da palavra poética, o bailado atravessa o tecido da palavra que surge bela, altaneira, liberta como o voo do pássaro.

A sensibilidade que emana da construção das imagens poéticas, no




[continua na página seguinte]

texto de Olinda Beja nos belos poemas deste livro, arrebatava o leitor em volteios pelos salões do universo da poesia, de prazeres e reminiscência renovados a cada movimento.

Olinda Beja, nasceu em Guadalupe, São Tomé e Príncipe. É Licenciada em Línguas e Literaturas Moder-

nas pela Universidade do Porto e pela Universidade Aberta em Literaturas Africanas de Língua Portuguesa. Foi professora do ensino secundário em Portugal e de língua e cultura portuguesas (e lusófonas) na Suíça. Tem 22 livros publicados, entre poemas, contos, romances e

infanto-juvenis. Seus poemas e contos encontram-se traduzidos para o espanhol, francês, inglês, árabe, chinês e esperanto. *Chá do Príncipe: Fyá Xalela* (2017) e *Kilêlé: a dança sagrada do falcão* (2021) fazem parte do catálogo de edições da Rosa de Porcelana. 

SOLICITAMOS E AGRADECEMOS QUE V. EXA. PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES ATRAVÉS DO TELEFONE 21 3475666 OU DO E-MAIL INFO@GREMIOLITERARIO.PT

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.



ADMISSÕES

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

SR. LUIS ANTÓNIO SAIAL DOS SANTOS FERRO

PROF DOUTOR FAUSTO JOSÉ DA CONCEIÇÃO
ALEXANDRE PINTO

DR. VIRGÍLIO MANUEL BOAVISTA LIMA

ENG. SAMEER NARULA

DRA. TERESA MARIA LEITE BRITO DA SILVA
VASCONCELOS MOTA

DRA. MARIA DA CONCEIÇÃO CASTRO

MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising*
do Grémio Literário

Medalha do Grémio Literário

NOVO TAMANHO
Medalha em bronze, com 4 cm
de diâmetro

P.U. 20,00€



Gravatas em seda natural
ornamentadas com
o logotipo do clube.

Disponíveis em verde

P.U. 60,00€



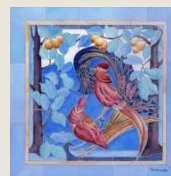
Elegantes polos 100%
algodão, de cor azul
e logotipo bordado
do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



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

P.U. 50,00€



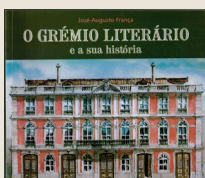
Numa parceria com Fernanda Lamelas,
o Grémio Literário tem à sua disposição
uma coleção de gravatas, laços e lenços,
100% seda, inspirados em detalhes
do Clube, feitos "peça a peça"
por artesãos portugueses.



Uma coleção com a assinatura de

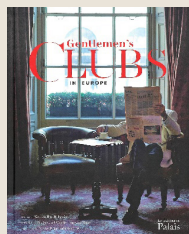
Fernanda Lamelas
arts

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



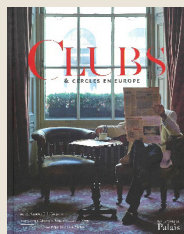
O livro, da autoria do Prof.
Doutor José-Augusto França,
relata a história do nosso
Clube, fundado em 1846
pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



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

P.U. 50,00€



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

P.U. 50,00€

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

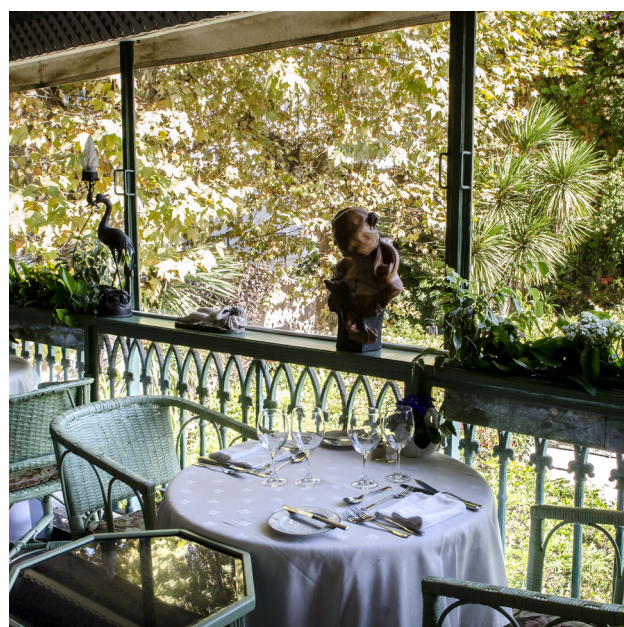


O NOVO MENU DEGUSTAÇÃO NO GRÉMIO LITERÁRIO

É com o maior prazer que anuncio uma nova iniciativa gastronómica no Restaurante do Grémio Literário: a criação de um “Menu Degustação”.

Tal como hoje acontece numa grande parte dos restaurantes gastronómicos, o nosso Menu Degustação constará de uma Carta com cinco delicados e saborosos momentos, que incluirão *amuse-bouche* e entrada, duas criações, de peixe, carne ou marisco e uma sobremesa que será uma combinação de doces, frutos ou queijo. Será sugerido o acompanhamento com vinhos branco e tinto.

Este Menu Degustação diferencia-se por propor cinco pratos de grande exaltação e criatividade gastronómica da responsabilidade do nosso dedicado *Chef Nichita*, que utilizará os melhores produtos da época, para com eles apresentar uma cozinha inovadora, saudável e saborosa.



Esta nova experiência gastronómica terá a sua estreia na quinta-feira, 28 de Outubro, e manter-se-á todas as últimas quintas-feiras de cada mês.

Bom proveito

ANTÓNIO PINTO MARQUES

EMENTAS DE OUTUBRO 2021



Restaurante do
GRÊMIO LITERÁRIO

Ementa		Menu Degustação do Chef Nichita ALMOÇO
ALMOÇO	JANTAR	
Sopa do dia Especialidades do dia de Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café ou chá 25,00€ p.p.	Serviço "À LA CARTE" das 20:00h às 22:00h	amuse-bouche entrada diversas especialidades de peixe, carne ou marisco sobremesa: queijos, doces e frutas café ou chá 35,00€ p.p.

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / OUTUBRO

6ª Feira	01/out	Peixe	Bacalhau no forno dito à Zé do Pipo
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados
2ª Feira	04/out	Peixe	Folhado de bacalhau com esparregado e gratinado de legumes
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	05/out		Encerrado
4ª Feira	06/out	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	07/out	Peixe	Filetes de robalo com puré de pastinaca e legumes assados
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
6ª Feira	08/out	Peixe	Bacalhau dito à Gomes de Sá
		Carne	Coxas de frango recheadas com alheira, cebolas assadas e gratinado de batata
2ª Feira	11/out	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão e tomate
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com salada de laranja e <i>mussaka</i> de legumes
3ª Feira	12/out	Peixe	<i>Panaché</i> à indiana
		Carne	Ossobuco à milanesa
4ª Feira	13/out	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	14/out	Peixe	Peixe do dia com batata <i>fondant</i> e legumes
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	15/out	Peixe	Lascas de bacalhau gratinado com maionese e feijão verde
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz <i>basmati</i>

2ª Feira	18/out	Peixe	Bacalhau gratinado com cebolada e camarão
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	19/out	Peixe	Raia à portuguesa, com alho e alcaparras
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
4ª Feira	20/out	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	21/out	Peixe	Lulas estufadas com arroz de coentros
		Carne	Fricassé de galinha
6ª Feira	22/out	Peixe	Bacalhau confitado com legumes da época
		Carne	<i>Parmentier</i> de caça com salada de tomate

2ª Feira	25/out	Peixe	Folhado de bacalhau com esparregado e gratinado de legumes
		Carne	<i>Oxtail</i> estufado com macedónia de legumes e pera em vinho tinto
3ª Feira	26/out	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjerição
		Carne	Lombelo de porco com estufado de cogumelos e batata gratinada
4ª Feira	27/out	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	28/out	Menu degustação do Chef Nichita	
6ª Feira	29/out	Peixe	Bacalhau assado à lagareiro
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / NOVEMBRO

2ª Feira	01/nov		Encerrado
3ª Feira	2/nov	Peixe	<i>Panaché</i> à indiana
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
4ª Feira	3/nov	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	4/nov	Peixe	Peixe espada com arroz de ameijoas e coentros
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes
6ª Feira	5/nov	Peixe	Lascas de bacalhau gratinado com maionese e feijão verde
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz <i>basmati</i>

2ª Feira	8/nov	Peixe	Bacalhau dourado com salada de tomate
		Carne	Alheira de caça à portuguesa
3ª Feira	9/nov	Peixe	Robalo escalfado com arroz de lingueirão
		Carne	Coxa de frango recheada com farinheira, gratinado de batata e esparregado
4ª Feira	10/nov	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	11/nov	Peixe	Robalo em <i>court-bouillon</i> com puré de pastinaca e brócolos cozidos no vapor
		Carne	Arroz de Pato à Grémio Literário
6ª Feira	12/out	Peixe	Bacalhau à Viana do Castelo
		Carne	Lombelo de porco com cogumelos e arroz de tomilho

2ª Feira	15/out	Peixe	Pataniscas de Bacalhau à Grémio com arroz de grelos
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
3ª Feira	16/out	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Ensopado de cabrito à Angolana
4ª Feira	17/out	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	18/out	Peixe	Corvina braseada com <i>ratatouille</i> e batata <i>sauté</i>
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	19/out	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, ovo cozido e legumes
		Carne	Costeleta de novilho com molho de pimenta e limão e gratinado de batata

