



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

O Grémio Literário, na sua acção de promover e divulgar cultura, tem na sua agenda conferências, lançamento de obras e exposições.

A nova realidade epidémica exige restrições presenciais. Sendo a actividade cultural essencial ao bem estar e equilíbrio social as actividades programadas serão realizadas e transmitidas aos sócios através da plataforma Zoom.

Este meio informático permite uma abrangência alargada podendo um maior número de sócios usufruir da actividade cultural do Grémio Literário.

Neste momento crucial que o país atravessa, a nível sanitário e económico, os sócios têm frequentado o Grémio Literário, constituindo uma prova da confiança que têm na implementação das regras necessárias para enfrentar a Covid 19.

Reorganizar implica também inovar e foi nesse sentido que se alterou a paginação do Boletim Informativo de modo a tornar mais agradável a sua leitura.

Esta intervenção gráfica tem a autoria do sócio e Prof Emérito José Brandão.

Usufruir daquilo que consideramos fundamental para uma prática social e cultural, implica saber aceitar o novo, sem renunciarmos ao que consideramos essencial.

O Grémio Literário precisa da colaboração e entrega de todos os seus sócios para continuar a ser um espaço de excelência.

O Grémio Literário, espaço cultural em tempo de pandemia.

PRÓXIMAS INICIATIVAS

Na realização das iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários, conforme regras estabelecidas pela DGS. Aguardamos a compreensão dos Sócios e esperamos a vossa visita.

**2 de Dezembro,
4ª feira, pelas 19:30h
ADIADO**

CICLO DE COLÓQUIOS
ESCRITORES DIPLOMATAS
PORTUGUESES, VIAGENS E OBRAS

3ª SESSÃO



CONFERÊNCIA “EÇA DIPLOMATA
E A DIPLOMACIA EM EÇA”

EMBAIXADOR LUIS FILIPE CASTRO MENDES
E EMBAIXADOR FRANCISCO SEIXAS
DA COSTA

Dentro do ciclo de conferências, “Escritores diplomatas” que temos vindo a promover, trataremos na próxima conferência

(continua na página seguinte)

do percurso profissional de Eça de Queirós como diplomata e da visão que Eça, na sua obra, dá dos diplomatas.

O primeiro aspeto será focado pelo Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, também coordenador deste



ciclo, o segundo pelo Embaixador Francisco Seixas da Costa.

Dois diplomatas que se consideram queirosianos falam de Eça de Queirós e da sua relação com a diplomacia.

Terminada a sessão, os presentes que jantam dirigem-se directamente para as respectivas mesas na Varanda.

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



3 de Dezembro, 5ª feira, pelas 19:00h

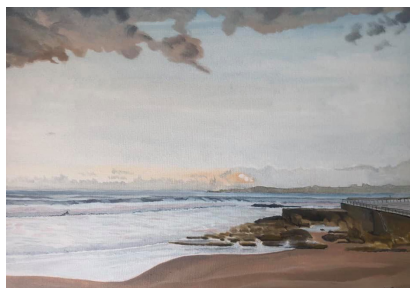
EXPOSIÇÃO DE PINTURA

Por iniciativa da Consócia Prof. Doutora Patrícia Akester, terá lugar, no dia 3 de Dezembro, pelas 19 horas, a inauguração de uma exposição de pintura do artista Luís Tinoco de Faria, intitulada «Céus de Cascais».



A inauguração será seguida de um cocktail.

Luís Tinoco de Faria nasceu em Lisboa (1959). Trabalhou durante 30 anos nos Serviços de Informação Portugueses, mas foi na Arte que sempre residiu a sua paixão. Pintor realista, enigmático, autodidacta, o seu percurso artístico passou pela estatuária, pela cerâmica, pela ilustração e pela banda desenhada. Nos últimos tempos, é na Aguarela que comunica com o outro, retratando paisagens de forma soberba, nomeadamente os “céus de Cascais” como gosta de dizer. Desenvolveu um dom especial para a profundidade da linha do horizonte. A sua mancha pictórica é forte e ao mesmo tempo subtil e suave, o que traduz bem a sua



ligação/observação na natureza e personificação do mar. Domina os enlances controversos da aguarela sem hesitação, com determinação, transformando-os em momentos díspares. Consegue transportar o mar para o papel e a luz que teima em trespassar as nuvens. A sua maior referência na pintura é William Turner e percebe-se o porquê reflectido na turbulência e no movimento intrínseco. Citando o Luís “a baía de Cascais produz uns céus fantásticos, pelas particulares condições geofísicas a meteorologia tem uma expressão aerológica local de grande riqueza. O vento dominante, a bacia do Tejo e a serra de Sintra a norte, bem como o atlântico no guincho, produzem tempos atmosféricos variadíssimos e de uma beleza avassaladora”. A sua pintura é quente, estética e monocromática, apesar dos azuis dominantes, remetendo-nos para um período intemporal que só o mar reflecte.

A exposição estará patente até ao dia 30 de Dezembro, inclusive.



10 de Dezembro,
5ª feira, pelas 19:00h

ADIADO

BICENTENÁRIO DO CONSTITUCIONALISMO
200 ANOS DA REVOLUÇÃO LIBERAL
NO ESPÍRITO
DO GRÉMIO LITERÁRIO

MODERAÇÃO:

PROFESSOR GUILHERME D'OLIVEIRA MARTINS

PARTICIPAÇÃO:

PROF. DOUTORA MIRIAM HALPERN PEREIRA

e

PROF. DOUTOR JOSÉ LUIS CARDOSO



11 de Dezembro,
6ª feira, pelas 19:00h

LANÇAMENTO DE LIVRO

Por iniciativa do Grémio Literário, realizar-se-á na Biblioteca, dia 11 de Dezembro, pelas 19 horas, a apresentação do livro "Liberdade em morrer" da autoria de Pedro Canavarro, editado pela Caleidoscópio, seguindo-se de um jantar.

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



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



ADMISSÕES

No decurso do mês de NOVEMBRO foram admitidos os seguintes sócios:

PROF. DOUTOR FILIPE FROES

DRA. SUZANA GREEN HADDAD MANSUR

DR. FRANCISCO DIAS CORTEZ FERREIRA

Tempo de CHÁ

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 10,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à prévia marcação, sempre que possível.

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.

SÁBADOS

DO MÊS DE DEZEMBRO

Na sequência das novas medidas do estado de emergência, divulgadas pelo Governo dia 21 de Novembro, o Grémio Literário não poderá realizar os almoços dos Sábados de Dezembro, conforme havia divulgado no Boletim anterior.

Ainda na sequência das mesmas medidas, os almoços dos dias 30 de Novembro e 7 de Dezembro, deverão terminar pelas 15h, não havendo possibilidade, nesses dias, de realizar jantares.

QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2021

De acordo com a deliberação tomada na Assembleia Geral de 30 de Junho do corrente ano, as quotizações sofreram um aumento mensal de 3€ e devem enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal: 46,50€ (apenas por transferência bancária)

Trimestral: 139,50€

Semestral: 279,00€

Anual: 558,00€ (sem bónus)

Anual: 536,00€ (c/ bónus deduzido de 22,00€, desde que o pagamento seja feito até ao final do mês de Março)

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/ Agência: Millennium BCP/ Algés

NIB: 0033 0000 0000 4504487 05

IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5

BIC/SWIFT: BCOMPTPL



MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube.

Disponíveis em verde

P.U. 60,00€



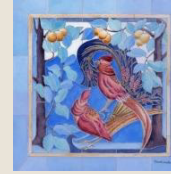
Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze.

P.U. 50,00€



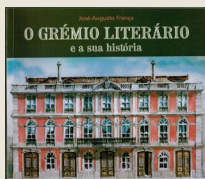
Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.



Uma coleção com a assinatura de

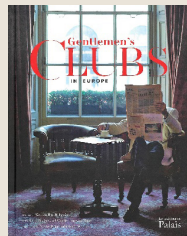
Fernanda Lamelas
arts

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

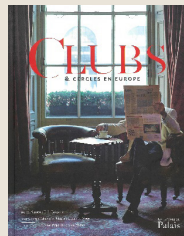


O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



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



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



EMENTAS DE DEZEMBRO 2020



EMENTA DO DIA / ALMOÇOS

Restaurante do GRÊMIO LITERÁRIO

ALMOÇO	JANTAR
<p>Sopa do dia Especialidades do dia Peixe ou de Carne Doce ou fruta Um copo de vinho Café 25,00€ p.p.</p>	<p>Serviço "À LA CARTE" das 20:00h às 22:00h</p>

3ª Feira	01/dez		Feriado
4ª Feira	02/dez	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	03/dez	Peixe	Pescada escalfada com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	Lebre estufada com batata cozida e cebola caramelizada
6ª Feira	04/dez	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão e legumes de Outono assados
		Carne	Perna de borrego assada com grelos e batatas

2ª Feira	07/dez	Peixe	Lascas de bacalhau com puré de grão e salada de tomate em <i>brunoise</i>
		Carne	Perdiz estufada com couve lombarda e presunto ibérico
3ª Feira	08/dez		Feriado
4ª Feira	09/dez	Peixe	Peixe do dia braseado
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	10/dez	Peixe	Arroz de polvo
		Carne	Alheira de caça frita à portuguesa
6ª Feira	11/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados

2ª Feira	14/dez	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas com salada de tomate
		Carne	Galinha com arroz de cabidela
3ª Feira	15/dez	Peixe	Robalo escalfado com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
4ª Feira	16/dez	Peixe	Pescada escalfada com batata <i>sauté</i> e legumes cozidos
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras

5ª Feira	17/dez	Peixe	Caril suave de peixe com arroz de lima e leite de coco
		Carne	Coxa de pato confitado com puré de cenoura e legumes
6ª Feira	18/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Bochechas de porco estufadas com puré de aipo e jardineira de legumes

2ª Feira	21/dez	Peixe	Bacalhau gratinado com camarão
		Carne	<i>Risotto</i> de pato com poejo
3ª Feira	22/dez	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Perna de vitela com migas de grelos e salada de laranja
4ª Feira	23/dez	Peixe	Filetes de pescada com arroz de amêijoas e coentros
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	24/dez		Encerrado
6ª Feira	25/dez		Encerrado

2ª Feira	28/dez	Peixe	Tiborna de bacalhau assado com legumes da Estação
		Carne	Alheira de caça frita à portuguesa
3ª Feira	29/dez	Peixe	Estufado de lulas com feijão e chouriço de carne
		Carne	Caril de frango à Goesa com arroz de coco
4ª Feira	30/dez	Peixe	<i>Panaché</i> à indiana
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	31/dez	Peixe	Filetes de pescada com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	Lebre estufada com batata cozida e cebola
6ª Feira	01/jan		Encerrado

2ª Feira	04/jan	Peixe	Bacalhau à Gomes de Sá
		Carne	Cabrito estufado à angolana
3ª Feira	05/jan	Peixe	Filetes dourados com arroz de ameijoas e coentros
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
4ª Feira	06/jan	Peixe	Robalo escalfado com brócolos e batata assada
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	07/jan	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com salada rica de frutos secos e maçã
6ª Feira	08/jan	Peixe	Bacalhau assado com feijão verde e maionese
		Carne	Perna de vitela assada com cogumelos e batata <i>sauté</i>

2ª Feira	11/jan	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	<i>Fricassé</i> de coelho com arroz de especiarias
3ª Feira	12/jan	Peixe	Lulas estufadas com feijão e arroz de coentros
		Carne	Salsichas frescas com couve lombarda e arroz
4ª Feira	13/jan	Peixe	Peixe do dia escalfado com batata <i>sauté</i> e legumes
		Carne	O nosso cozido à Portuguesa das Quartas-Feiras
5ª Feira	14/jan	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Ossobuco à milanesa
6ª Feira	15/jan	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Caril suave de frango à Goesa

O Conselho Director do
GRÉMIO LITERÁRIO
deseja a
todos os consócios
e familiares um

Feliz
Natal e um
Próspero
Ano Novo

Informamos que o Grémio Literário estará encerrado dia 24 de Dezembro
e dia 31 de Dezembro encerrará pelas 16h.