



GRÉMIO LITERÁRIO



MENSAGEM DO PRESIDENTE

O Grémio Literário foi forçado a encerrar as suas portas, excepcionalmente, por largos períodos de tempo, devido à pandemia.

Durante este tempo de encerramento, o contacto entre os sócios fez-se através de Edições Especiais dos Boletins, prestando informações de carácter geral sobre a história e o património do Grémio Literário, e reavivando memórias de eventos de destaque ocorridos em tempos passados.

Durante as aberturas possíveis foram promovidas e realizadas consideráveis iniciativas de grande impacto cultural: conferências sobre história, literatura, economia, políticas sociais, saúde etc.

A homenagem presta o reconhecimento público a quem sobressai pelo seu valor, pelo estudo e trabalho. Como tal, foram homenageadas diversas personalidades de indiscutível valor que faziam ou fazem parte, também, da vida do Grémio Literário. Eça de Queiroz mereceu destaque especial pelo seu lugar na história da literatura portuguesa e pela sua ligação à própria história do Grémio Literário. O Grémio literário é uma instituição que pertence aos sócios, que a devem viver na sua plenitude, usufruindo de todos os seus espaços, com carácter profissional ou familiar, propondo iniciativas e participando da vida social e cultural do clube.

Os hábitos requerem continuidade, passando assim de geração em geração, criando um elo de indelével significado. O Grémio Literário orgulha-se da sua história e orgulha-se de continuar a fazer história. Preservar e renovar significa evolução. O Grémio Literário conta com os seus sócios.

ANTÓNIO PINTO MARQUES

PRÓXIMAS INICIATIVAS

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

JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA HOMENAGEM DO GRÉMIO LITERÁRIO

José-Augusto França, o eminente homem de cultura, escritor, historiador e crítico de arte que acabámos de perder, consagrou muito da sua vida e da sua atividade ao nosso Grémio, no qual dirigiu durante muitos anos o Conselho Literário, e o honrou, sumamente, ao ser seu Presidente. Por tudo o que devemos a José-Augusto França, à actividade cultural extraordinária que imprimiu à nossa instituição e ao amor que lhe devotou, que o levou a escrever o livro “O Grémio Literário e a sua história”, notável síntese do percurso histórico da nossa agremiação, decidiu o Grémio Literário promover uma homenagem à sua personalidade humana e cultural, através de dois colóquios no próximo mês de novembro, com os programas seguintes:

[continua na página seguinte]



PROGRAMA

09 de Novembro,
3ª feira, às 20h00

CONFERÊNCIA AO JANTAR

Saudação

DR. ANTÓNIO PINTO MARQUES
Presidente do Grémio Literário



TEMAS E CONFERENCISTAS

O HISTORIADOR
DA CULTURA
E DA LITERATURA

PROF.^a. DOUTORA HELENA BUESCU



JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA
E LISBOA

PROF.^a. DOUTORA MARGARIDA ACCIAIUOLI



O COLECIONADOR
E O CRÍTICO DE ARTE

PROF.^a. DOUTORA CRISTINA AZEVEDO TAVARES

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



PROGRAMA

16 de Novembro,
3ª feira, pelas 18h00

SESSÃO DE CONFERÊNCIAS
SEGUIDA DE JANTAR

TEMAS E CONFERENCISTAS

O HOMEM DE CULTURA
NA SUA DIMENSÃO PÚBLICA

DR. GUILHERME D'OLIVEIRA MARTINS



O HISTORIADOR DA ARTE
EM PORTUGAL

PROF.^a. DOUTORA RAQUEL HENRIQUES DA SILVA



JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA
E A HISTÓRIA DE ARTE
EM PORTUGAL

PROF. DOUTOR VÍTOR SERRÃO



JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA
E A ARQUITETURA
EM PORTUGAL

PROF.^a. DOUTORA ANA TOSTÕES



JOSÉ-AUGUSTO FRANÇA
E O GRÉMIO LITERÁRIO

ESCRITOR ANTÓNIO VALDEMAR



Encerramento



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



11 de Novembro,
5ª feira, às 20h00

JANTAR DE SÃO MARTINHO



EMENTA

Aperitivos

Salada de queijo cabra gratinado

Lombo de novilho recheado
com farinha
e estufado de castanhas

Torta de laranja

Café ou Chá

Vinhos branco e tinto

Castanhas e jeropiga



O Grémio Literário vai assinalar a noite de São Martinho, com a realização de uma noite de fados. Na ocasião serão igualmente evocados, numa intervenção do membro do Conselho Literário, Professor Rui Vieira Nery, os dez anos da inscrição do Fado na Lista Representativa do Património Cultural Imaterial da Humanidade (UNESCO) e o centenário do nascimento de Amália Rodrigues. A noite será animada pelo fadista Rodrigo Rebelo de Andrade, acompanhado por Pedro Castro, na guitarra e por André Ramos, na viola de fado.

O preço do jantar é de 40,00€ por pessoa.

12 de Novembro, 6ª feira,
pelas 18h00

LANÇAMENTO DO LIVRO “HÁ VILA ALÉM DA COSTA: URBANIDADE(S) EM CABO VERDE NO SÉCULO XIX”

FERNANDO PIRES



O Grémio Literário, em colaboração com a Rosa de Porcelana Editores, promove, no próximo dia 12 de Novembro, o lançamento do livro “*Há vila além da costa: Urbanidade(s) em Cabo Verde no século XIX*”, de Fernando Pires, cuja apresentação está a cargo da Professora Ana Vaz Milheiros.

O principal objetivo deste livro é mostrar e discutir o processo de afirmação e de criação de novas vilas em Cabo Verde no século XIX.

Fernando Pires é licenciado em arquitetura (1983) pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de Sarajevo (com equivalência pela Faculdade de Arquitectura da Universidade Técnica de Lisboa, 1988) e mestre em desenho urbano (1999) pelo Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE-IUL). Entre os seus interesses de investigação, destaque para a organização espacial da cidade e os processos de crescimento e transformação; história e teoria do desenho urbano; prática de reabilitação urbana e gestão do território no processo urbanístico; história das cidades, em especial das cidades africanas.



24 de Novembro, 4ª feira,
pelas 19:00h

CICLO LITERÁRIO: APRESENTAÇÃO DA OBRA DE ALICE VIEIRA

Integrada no Ciclo Literário, o Grémio Literário promove uma sessão dedicada à apresentação da obra de Alice Vieira, que será apresentada pelo Dr. Luis Osório. Alice Vieira é formada em Filologia Germânica pela Universidade Clássica de Lisboa. Entrou para o “Diário de Lisboa” em 1961, tendo também trabalhado no “Diário Popular”, “Diário de Notícias” e “Jornal de Notícias”, continuando, actualmente, a escrever noutros jornais e revistas.

Em 1979 publicou o seu primeiro livro: “Rosa, Minha Irmã Rosa”, Prémio do Ano internacional da Criança, actualmente na sua 24ª edição. De então para cá já publicou mais de 80 livros, entre livros para crianças, livros de crónicas e poesia para adultos.

Muitos dos seus livros estão traduzidos em diversas línguas: alemão, francês, italiano, espanhol, holandês, russo e chinês.

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

25 de Novembro, 5ª feira

CELEBRAÇÃO DO 176º ANIVERSÁRIO DE NASCIMENTO DE EÇA DE QUEIROZ



O Círculo Eça de Queiroz e o Grémio Literário, Instituições de referência na divulgação e preservação da obra e da memória de Eça de Queiroz, estabeleceram um acordo que contempla a organização em anos alternados, por cada uma das instituições, nas respectivas sedes, da celebração do aniversário de nascimento da-

quele Escritor. Nos termos desse acordo, esta importante efeméride que no ano transacto se celebrou na Sede do Grémio Literário, será este ano realizada na Sede do Círculo Eça de Queiroz.

O programa da celebração será divulgado oportunamente. ~

26 de Novembro, 6ª feira, pelas 19h00

APRESENTAÇÃO DOS LIVROS “DONA JOANA RABO-DE-PEIXE” E “DE LA ISLA Y DE MÍ” JOÃO CARLOS ABREU

O Grémio Literário promove, no próximo dia 26 de Novembro, a apresentação das obras “Dona Joana Rabo-de-Peixe” (2ª edição) e da Antologia Poética em língua espanhola “De La Isla Y De Mí”, da autoria de João Carlos Abreu. Para além do autor, usará da palavra o Dr. Marcelino de Castro.

Tendo nascido no Funchal, João Carlos Abreu tem sido um defensor acérrimo da zona histórica de Santa Maria, dessa cidade, levando a efeito iniciativas de promoção visando a recuperação daquela zona. A sua formação académica e profissional abarca o jornalismo, a gestão de empresas e a hotelaria, tendo ocupado importantes cargos públicos ligados ao turismo da Madeira.

Ao longo da sua carreira profissio-

nal estabeleceu contactos e realizou entrevistas com conhecidas personalidades da cultura e proferiu diversas conferências sobre questões turísticas, culturais e ambientais no país e no estrangeiro.

No âmbito da sua obra literária, publicou inúmeras crónicas em jornais e revistas nacionais e estrangeiras e diversos livros de poesia e prosa. Pelo trabalho desenvolvido nas diversas áreas a que se tem dedicado, João Carlos Abreu foi agraciado com várias condecorações e louvores.

Marcelino de Castro licenciou-se em Estudos Clássicos pela Universidade de Lisboa, foi docente no Ensino Secundário e no Ensino Superior, sendo actualmente coordenador do IDEIA – Centro de Investigação e

Divulgação de Estudos e Informação sobre a Autonomia, da Assembleia Legislativa da Região Autónoma da Madeira. É autor de diversos livros e de publicações de estudos e traduções, em revistas, tendo participado como orador em inúmeras conferências e palestras.

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

30 de Novembro, 3ª feira, pelas 18h30

LANÇAMENTO DO LIVRO “25|35 UM PAÍS MAL CONSTRUÍDO”

EDUARDO FRANCO MADEIRA

O Grémio Literário, em colaboração com a Alêtheia Editores, promove, no próximo dia 30 de Novembro, o lançamento do livro “25|35 Um País mal Construído”, de Eduardo Franco Madeira. ~

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:

~
PROF. DOUTOR RUI SEREJO
MIRANDA JULIÃO

~
DR. JUAN DEL RIO NIETO

~
DR. FRANCISCO MANUEL DE LEMOS
DOS SANTOS BESSA

~
DR. ANTÓNIO JOSÉ BARATA ALVES-CAETANO



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.

SÁBADOS DO MÊS DE DEZEMBRO

Conforme é habitual, o Grémio Literário está aberto sábados, dias 4, 11 e 18 do mês de Dezembro, das 11h00 às 19h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra Natalícia. Neste período e dentro daquele horário serão servidos almoços e haverá serviço de chá. O preço do almoço é de 30,00€.

As crianças até aos sete anos, serão convidadas do Grémio Literário e dos oito aos doze anos pagarão 50% do preço.

O Menu do Almoço é constituído por entrada, prato principal, sobremesa, vinho, café ou chá.

Agradecemos que V.Exa. proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.

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 colecção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.



Uma colecção com a assinatura de

Fernanda Lamelas
arts

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

P.U. 50,00€



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

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 NOVEMBRO 2021



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 25,00€ p.p.	Serviço "Á LA CARTE"  das 20:00h às 22:00h

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 ameijoia 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>Strogonoff</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/nov	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/nov	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã reineta e <i>courgette</i> grelhada
		Carne	Ensofado de cabrito à Angolana
4ª Feira	17/nov	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	18/nov	Peixe	Corvina braseada com <i>ratatouille</i> e batata <i>sauté</i>
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	19/nov	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

2ª Feira	22/nov	Peixe	Bacalhau gratinado com tomate e broa de milho
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura
3ª Feira	23/nov	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e legumes grelhados
		Carne	Perna de vitela assada no forno com batatas e cebolas confitadas
4ª Feira	24/nov	Peixe	Peixe braseado com batata doce e puré de couve flor
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	25/nov	Peixe	Salmão braseado com puré de maçã e legumes
		Carne	Perna de borrego assada na canoa com grelos e batatas
6ª Feira	26/nov	Peixe	Bacalhau à Lagareiro
		Carne	Bochechas de porco com puré de raiz de aipo e ervilhas salteadas

2ª Feira	29/nov	Peixe	Tiborna de bacalhau assado com legumes da Estação
		Carne	Coelho à caçador com batatas e cebolas assadas
3ª Feira	30/nov	Peixe	Arroz rico de peixe e bivalves
		Carne	Ossobuco à milanese

EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / DEZEMBRO

4ª Feira	01/dez		Encerrado
5ª Feira	2/dez	Peixe	Pescada escalfada com puré de pastinaca e legumes grelhados
		Carne	Lebre estufada com batata cozida e cebola
6ª Feira	3/dez	Peixe	Bacalhau confitado com puré de grão e legumes de outono assados
		Carne	Perna de borrego assada na canoa com grelos e batatas
Sábado	4/dez	Peixe	Robalo escalfado com brócolos e batata assada
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

2ª Feira	6/dez	Peixe	Bacalhau dourado com salada de tomate
		Carne	Arroz com substância de alheira e espargos verdes
3ª Feira	7/dez	Peixe	Salmão braseado com <i>mussaka</i> de legumes
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
4ª Feira	08/dez		Encerrado
5ª Feira	9/dez	Peixe	Arroz de Polvo
		Carne	Caril suave de frango com arroz de cardamomo
6ª Feira	10/dez	Peixe	Bacalhau à Zé do Pipo
		Carne	Lombelo de porco com molho de ameixa e legumes assados
Sábado	11/dez	Peixe	Filetes dourados de pescada com arroz de tomate
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário

