

ATTITUDE

INTERIOR DESIGN

Estilo de Vida Global - Global Lifestyle

Explore
INDULGENT
AMARIA
Our Choice
REBELO DE ANDRADE
Art
JUAN HERREROS
Meet
OMER GILONY
Portfolio
AURORA ARQUITECTOS
JORGE TEIXEIRA DIAS ARCHITECTS

love

AMOR À PRIMEIRA VISTA
LOVE AT FIRST SIGHT

PORTUGAL CONT. 12,00€ · BE/FR/IT/NL/ESP 16€ · GR 17€ · DE 18€ · UK £16 Suisse 16 CHF · Morocco 110 MAD · USA 31,95 \$ · Canada 29,95 CAD / Bimestral





A apenas uma hora de Paris, onde a luz se suaviza sobre campos dourados, um antigo estábulo renasceu como Le Doyenné – um santuário onde o amor toma a forma de comida, agricultura e amizade. Este sonho pertence a Antoine de Montemar, o guardião da propriedade, e James Henry e Shaun Kelly, dois chefs australianos unidos pela mesma crença: que cada refeição maravilhosa começa com o cuidado pela terra. Muito antes do Le Doyenné abrir as suas portas em 2022, os seus jardins já estavam a prosperar – cultivados com paciência e alimentando as melhores mesas de Paris. Ao longo dos anos, o celeiro foi transformado e agora parece intemporal – mesas largas de fazenda, antiguidades desgastadas pelo tempo, uma lareira que reúne as pessoas nos meses mais frios e um calor tranquilo que mais parece um abraço do que uma recepção. Nos anexos, 11 quartos serenos transmitem o aconchego do campo – lençóis de linho, cerâmica feita à mão, azulejos de uma época passada.

Just an hour from Paris, where the light softens over golden fields, an old stable has been reborn as Le Doyenné – a sanctuary where love assumes the guise of food, farming, and friendship. This dream belongs to Antoine de Montemar, the keeper of the estate, and James Henry and Shaun Kelly, two Australian chefs bound by the same belief: that every beautiful meal begins with caring for the earth. Long before Le Doyenné opened its doors in 2022, its gardens were already thriving – nurtured with patience and providing for Paris's finest tables. Over the years, the barn has been transformed and it now feels timeless – broad farmhouse tables, weathered antiques, a hearth that gathers people close together during the colder months, and a quiet warmth that feels more like being embraced than being hosted. In the outbuildings, 11 serene rooms convey the welcoming mood of the countryside – woven linens, hand-shaped pottery, tiles from a bygone era.



Ficar aqui significa jantar aqui, um convite para se render ao ritmo e ao lugar, para viver e saborear com intenção. A Estrela Verde Michelin do Le Doyenné é uma carta de amor: ao ciclo da vida, aos resíduos transformados em alimento, aos porcos raros cuidados e alimentados com restos do jardim. No fogão, James Henry cozinha com reverência: a contenção de um agricultor, a intuição de um artista e a ternura de alguém apaixonado pelo seu ofício. Cada prato é um poema silencioso – sazonal, comovente e sem medo da simplicidade. Parece uma nova expressão da cozinha francesa, falada suavemente através da linguagem da terra.

Le Doyenné é uma conversa entre o solo e a alma, um tipo raro de luxo que tem o sabor da paciência, do lugar e do pertencimento. E, em última análise, um sonho partilhado que começou, muito simplesmente, com três amigos e um pedaço de terra. ^A

Staying here implies dining here, an invitation to surrender to rhythm and place, to live and taste with intention. Le Doyenné's Green Michelin Star is a love letter: to the cycle of life, to waste transformed into nourishment, to rare breeds of pigs cared for and reared on garden scraps. At the stove, James Henry cooks with reverence: the restraint of a farmer, the intuition of an artist, and the tenderness of someone in love with his craft. Each dish is a quiet poem – seasonal, soulful, and unafraid of simplicity. It feels like a new expression of French cuisine, spoken softly through the language of the land.

Le Doyenné is a conversation between soil and soul, a rare kind of luxury that has a taste of patience, place, and belonging. And ultimately a shared dream that began, quite simply, with three friends and a plot of land. ^A



