Bon Bon **voyage**

The Michelin-starred Bon Bon restaurant has cast off the ropes and offers unique gastronomic experiences aboard a luxury yacht

O restaurante Bon Bon soltou amarras e disponibiliza agora experiências gastronómicas únicas, com qualidade Michelin, a bordo de um iate de luxo

TEXT **SARA ALVES**

© SARA ALVES

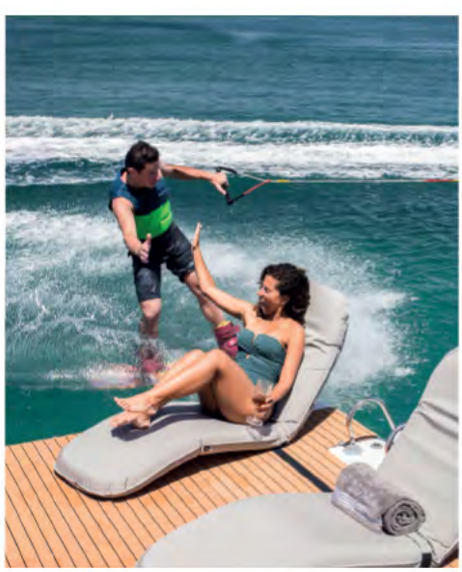
© CLEMENTINE THINGS

© CLEMENTINE THINGS

© SARA ALVES

Boarding a luxurious yacht for a gastronomic experience at sea, supported by the savoir-faire of a Michelin-starred restaurant is now a real possibility. As of July 2019, guests can enjoy this experience all year round in the Algarve. The adventure begins at the Portimão Marina, where the *Luma* is docked. Built in 2016, this 21m-long Sunseeker Manhattan 65 flies under the Belgian flag and can accommodate up to 12 people, with four rooms and a kitchen. Depending on their wishes, clients can rent the yacht for a few hours, a full day or even a full week, for romantic dinners, parties with friends, to enjoy a sunset and much more.

The big news is that, additionally, guests can also request to have a chef on-board for a gourmet catering service. The menus are



Ter uma experiência gastronómica no mar, a bordo de um luxuoso iate e apoiada pelo *savoir-faire* de um restaurante com uma estrela Michelin, já é possível desde julho de 2019. Mais: poderá fazê-lo durante todo o ano, no Algarve. A aventura começa a partir da Marina de Portimão, onde está fundeado o *Luma,* um Sunseeker Manhattan 65, com 21 metros e bandeira belga, construído em 2016, e com capacidade para albergar até 12 pessoas, contando ainda com quatro quartos e uma cozinha. É possível alugar o iate durante algumas horas, um dia ou uma semana inteira para jantares romântico, festas com amigos, desfrutar de um *sunset,* e muito mais. Tudo depende das pretensões do cliente.

Mas, a grande novidade é que, adicionalmente, será também possível solicitar o serviço de *catering* gourmet com um chefe a bordo. Os menus são feitos à «medida do cliente e consoante

made "for clients and according to specific tastes", explains Louis Anjos, who has led the kitchen at Bon Bon, in Carvoeiro, since February 2018. The menus are based on three themes: barbecue and seafood, *cataplana* experience or a set menu, with signature dishes from the restaurant.

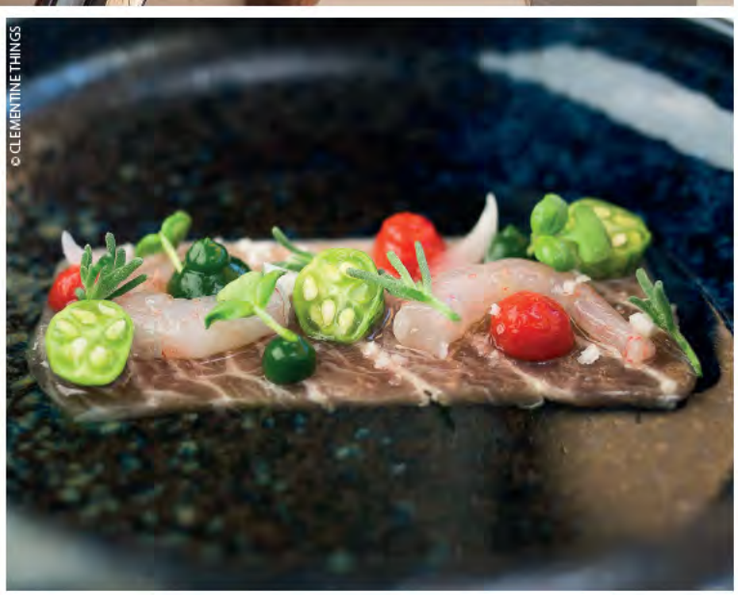
From waking up or falling asleep rocked by the waves and the peace of the ocean to enjoying the stunning landscapes of the Algarve coastline and relishing in gourmet meals, the project was designed for "clients seeking a unique experience, with discretion, peace and quiet, away from the crowds", says Nuno Diogo, restaurateur and manager at Bon Bon. "This is yet another innovative complement to our restaurant." The idea is to "provide a distinctive service which hasn't been done before" in the Algarve, and "promote this destination even more" through unique and quality experiences.

According to Louis Anjos, the yacht "has all the conditions to perform on a par with the excellent service expected of a restaurant with a Michelin star", although some of the ingredients must be prepared beforehand, for logistical reasons. Still, the main goal is to be able to "provide a true Bon Bon experience on-board". For the chef, this is just one of the many reasons that make him feel so proud to

os gostos específicos», de acordo com Louis Anjos, que comanda, desde fevereiro de 2018, a cozinha do restaurante Bon Bon, em Carvoeiro. Os menus têm como base três vertentes: *barbecue* e marisco, cataplana *experience*, ou um *set menu* com pratos de assinatura do restaurante.

Acordar ou adormecer embalado pelas ondas e pela paz do oceano, desfrutar das belas paisagens da costa algarvia e degustar refeições gourmet são atividades pensadas para agradar a «clientes que procuram uma experiência única, com discrição, paz e sossego, longe das multidões», refere Nuno Diogo, empresário e gerente do Bon Bon. «É mais um complemento inovador do nosso restaurante.» A ideia fundamental passa

© CLEMENTINE THINGS


© CLEMENTINE THINGS

be a part of this renowned restaurant. "This new gastronomic adventure on a yacht is an innovative addition. It's a unique initiative, different from the existing offer in gastronomic tourism of haute cuisine, now also available at sea."

Overlooking Ria de Alvor, Nuno Diogo concludes our interview with a parallel: "The idea is to make the Algarve the next Saint-Tropez", with plenty of glamour, outstanding service and high-quality produce prepared with the Bon Bon signature.

www.bonbon.pt ■

por «prestar um serviço diferenciador e no qual ainda ninguém apostou» na região do Algarve, e «promover cada vez mais o destino» através de experiências únicas e de qualidade.

Segundo Louis Anjos, o iate «reúne todas as condições para exercer uma atividade de luxo a par com o serviço de excelência expectável de um restaurante com uma estrela Michelin», ainda que alguns dos ingredientes, por questões de logística, necessitem de ser previamente preparados. Ainda assim, o intuito máximo é conseguir «proporcionar uma verdadeira experiência Bon Bon a bordo», revela. Para o chefe, este é apenas mais um dos vários motivos que o fazem sentir-se especial por trabalhar neste conceituado restaurante. «Esta nova aventura gastronómica num iate é mais um complemento inovador — uma iniciativa que vem diferenciar a oferta em termos de turismo gastronómico de alta cozinha, agora, disponível também no mar.»

Nuno Diogo remata a nossa entrevista com vista para a ria de Alvor com um paralelismo: «A ideia é tornar o Algarve na próxima Saint-Tropez.» Com muito *glamour,* serviço de excelência, e produtos de alta qualidade confecionados com a assinatura Bon Bon.

www.bonbon.pt ■