

VIAGENS  
Aveyron  
a descobrir  
Suplemento

# OJE

LEAP  
CENTER

Novo Centro de  
**ESCRITÓRIOS**  
nas Amoreiras

desde **507€** por mês

**210 415 920** | leap.pt

• escritórios • salas de reuniões • salas de formação



Número 1337 • Sexta-feira, 25 de maio de 2012

O JORNAL ECONÓMICO

Preço: 1 cênt. • Diretor: Guilherme Borba

*Leu retombee!  
Prene du  
Voyage prene  
Portugal -*

AFRICA BUSSINESS

## O DE AMENDOIM PORTAÇÃO À ESCALA EM MOÇAMBIQUE

PÁG. 12

# RESULTADO DA ESFG QUEBRA 85%

► **HOLDING**

O RESULTADO líquido da Espírito Santo Financial Group (ESFG) quebrou 85,4% no primeiro trimestre deste ano, em comparação com o mesmo período do exercício precedente, para 2 milhões de euros.

Em comunicado ontem remetido à CMVM, a holding que agrupa os interesses financeiros da família Espírito Santo explica que a queda do lucro se deve aos "desafios enfrentados, principalmente pelo BES, que aumentou em 26,9% os encargos de provisiona-

mento durante o período, um aumento de 84,2% em crédito provisionado, a desalavancagem contínua do seu balanço e um declínio dos resultados comerciais".

O documento refere que o produto bancário comercial consolidado da ESFG cresceu 8,9% para a fasquia dos 518 milhões de euros, enquanto o resultado financeiro apresentou um incremento homólogo de 9,6 pontos percentuais para 308,4 milhões de euros. Por outro lado, os resultados de operações financeiras sofreram uma queda de 32,3% para 106,3 milhões de euros, sobretudo "devido à contração da atividade económica e da procura interna em Portugal".

A ESFG reportou uma subida de 66,9% na rubrica de depreciações, provisões e imparidades, passando de 134,7 milhões de euros no primeiro trimestre de 2011 para 224,8 milhões este ano. A ESFG tem sede no Luxemburgo e está cotada na NYSE Euronext e na Bolsa de Londres.

► **PROVISÕES AGRAVAM CUSTOS**

Os custos operativos da ESFG aumentaram 14,7% para o patamar dos 685,8 milhões de euros no primeiro trimestre. A holding explica esta evolução com a "prudente decisão da subsidiária bancária Banco Espírito Santo no aumento de provisões".

**ALEMANHA:** Manuscrito de 1521 estava em Starslund



ESTE MANUSCRITO do matemático português Francisco de Mello (1490-1536) estava dado como perdido, mas foi descoberto no Arquivo Municipal de Starslund. O mesmo terá sido produzido em Paris, no ano de 1521.  
Foto EPA/Stefan Sauer

CA Apoio à Exportação

**DAMOS AO SEU NEGÓCIO O PASSAPORTE PARA A EXPORTAÇÃO.**

www.creditagricola.pt

CA  
Crédito Agrícola

# Marcas premium de automóveis ganham quota com a crise

► **ACAP**

A CRISE de vendas no automóvel está a provocar alterações profundas nas quotas de mercado, com marcas como a BMW e Audi a venderem mais carros que Opel, Ford, Citroën ou Fiat, uma situação histórica e nunca antes constatada.

Segundo os dados da Associação

Automóvel de Portugal (ACAP), pela primeira vez na história da indústria automóvel em Portugal, as marcas Premium como a BMW, Audi e Mercedes conseguem estar em quarto, quinto e oitavo lugar, respetivamente, como as que mais vendem.

O trio alemão, apesar de também ter quedas nas vendas que variam entre os 27,7% (BMW), 20,9% (Mer-

cedes) e 19,9% (Audi), estão a ganhar mercado pela queda significativa, por volta dos 50%, das marcas generalistas. Ou seja, devido à crise económica, a quebra de rendimentos das famílias portuguesas está a afetar mais as vendas dos automóveis dirigidos aos portugueses com menos posses do que as marcas com carros mais caros.

Uma das razões para as marcas como a BMW, Audi e Mercedes estarem a subir no ranking das vendas tem também que ver com a nova estratégia adotada pelas marcas em diversificar cada vez mais a sua oferta com modelos que competem, em termos de preço, com as marcas generalistas, refere Helder Pedro, secretário-geral da ACAP à Lusa. Outra deve-se

à forte queda do mercado de particulares e uma queda mais suave do empresarial: "O mercado de particulares tem caído mais que o empresarial devido ao empobrecimento das famílias, ligado ao aumento do desemprego, o corte de subsídios no Estado e outros fatores que fazem com que existam poucas famílias a comprar carro novo", conclui.



# OJE travel & safaris

Powered by

 **Across**  
Luxury Travel & Safaris  
[www.across.pt](http://www.across.pt)

SUPLEMENTO ESPECIAL VIAGENS

Nº 143 - 25 de Maio de 2012



## Aveyron

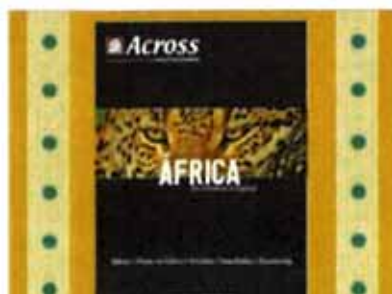
Uma região francesa a descobrir



**COSTA ALENTEJANA**  
Uma sinfonia feita de  
subtis azuis e amarelos



**MACAU GEOGUIDE™**  
Um guia sempre à mão



**SAFARIS  
PRAIAS NO ÍNDICO  
ECOTRAINING**

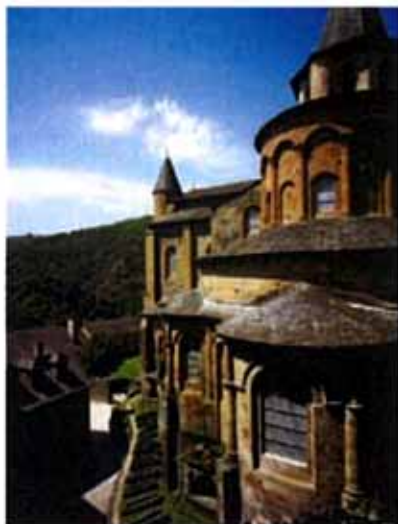
**CIRCUITOS  
EXPEDIÇÕES**

 **Across**  
Luxury Travel & Safaris

CONSULTE O MEU AGENTE DE VIAGENS

**WWW.ACROSS.PT**





## Aveyron

Pouco conhecida entre nós, esta região francesa reúne muitos motivos de visita: belas paisagens, aldeias históricas, óptima gastronomia e fica a apenas 1h30 do Porto!

Texto Teresa Frederico Fotos CDT Aveyron

**É**, verdadeiramente, uma agradável surpresa, com atractivos para quase todos os gostos: arquitectura centenária mas também contemporânea; montes verdejantes a perder de vista; restaurantes de boa comida regional ou agraciados com estrelas Michelin; bons vinhos e óptimos queijos, como o famosíssimo Roquefort; conventos e castelos convertidos em charmosos hotéis. Tudo isto a hora e meia do Porto, graças aos voos da low cost Ryanair para o aeroporto de Rodez, que podem custar meros €20 reservando com antecedência.

Rodez é uma cidade a descobrir, nomeadamente o centro histórico, com a catedral, cuja origem remonta ao século XIII, e outros edifícios seculares muito bem conservados, como quase todos na região. Merece visita o Museu Fenaille, que alberga a mais antiga e importante colecção de França (é uma das mais relevantes da Europa) de estátuas-menir, sendo que também acolhe mostras temporárias de arte contemporânea. E em Julho do próximo ano haverá mais uma razão para regressar: será inaugurado o Museu Soulages, em homenagem ao pintor nonagenário Pierre Soulages, "o nosso Fernando Pessoa", sintetiza o curador francês.

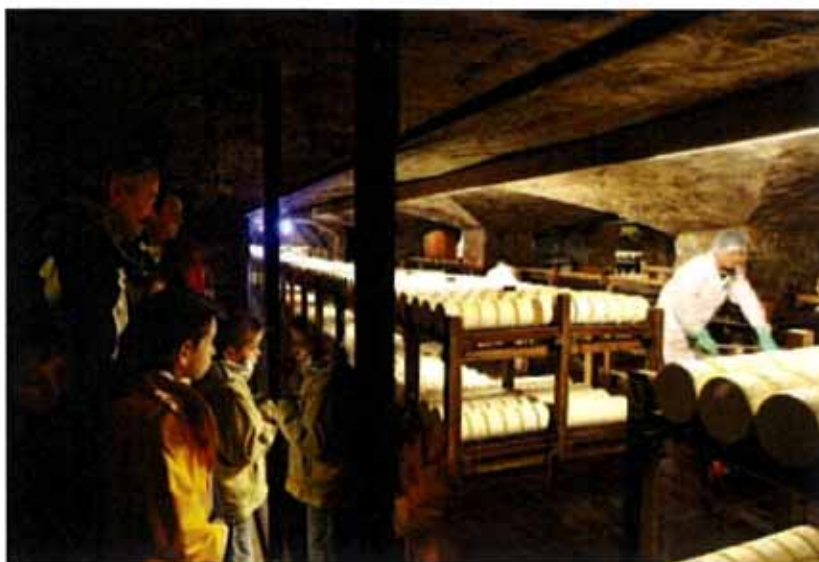
A cidade seduz mas é Conques, uma das Plus Beaux Villages de France, que faz abrir a boca de espanto. Parece que o tempo parou nesta aldeia medieval, hoje com 90 habitantes, que faz parte do Caminho de Santiago e, portanto, recebe inúmeros peregrinos. Vêm visitar a abadia e contemplar os vitrais, obra de Soulages, o pórtico, com mais de uma centena de personagens recriando o Julgamento Final, e venerar a estátua-relicário de Sainte Foy, tesouro de valor incalculável. Estaing, outra das mais

belas aldeias francesas, também surpreende, dominada por um imponente castelo, propriedade do ex-político Valéry Giscard d'Estaing. Ele próprio guia as visitas ao edifício por ocasião das festividades locais, no início de Julho.

E a viagem ao passado pode continuar por outros lugares encantadores, como Espalion, cuja Ponte Velha integra as listas do Património Mundial da UNESCO; Saint Geniez d'Olt, onde há que subir ao miradouro com o mausoléu de Marie Talabot para desfrutar de uma incrível vista panorâmica; e Sainte Eulalie d'Olt, mais uma aldeia das mais bonitas do país.

Este é um passeio que abre o apetite e isso é bom, muito bom, porque há iguarias deliciosas a provar na região. É o caso do queijo Laguiole, feito com leite de vacas da raça Aubrac que pastam preguiçosamente pelos campos envolventes. Pode ser degustado na cooperativa Jeune Montagne ([www.fromage-laguiole.fr](http://www.fromage-laguiole.fr)), em visitas gratuitas durante as quais também se fica a saber como se faz o *aligot*, imperdível puré de batata com natas e, claro, este queijo, a experimentar num dos muitos bons restaurantes da zona.

O Laguiole é óptimo mas não tão famoso como o célebre Roquefort, igualmente produzido em Aveyron. A Société é o maior fabricante e também visitável ([www.roquefort-societe.com](http://www.roquefort-societe.com)). São metros e metros de grutas transformadas numa cave de 11 andares, cinco deles subterrâneos, cenário refrescante (convém levar agasalho) para ouvir a longa história e a lenda, segundo a qual tudo começou com um camponês apaixonado... e descobrir que o segredo do sucesso está no penicillium, a enzima que se junta ao leite de ovelha responsável pelo "azul" do queijo.



Publicado Semanalmente à Sexta-Feira  
**PROPRIEDADE** Luxuspress Publicações Lda  
**SEDE** Campo Grande, 220 - B  
1700-094 Lisboa  
Portugal  
Tel: (+351) 217 817 477  
Fax: (+351) 217 817 479  
**CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO** Jean Baptiste Pages  
**DIRECTOR / EDITOR** Rêso Mauricio

**REDAÇÃO** Fernando Borges,  
Mariana Silva Dias, Teresa Frederico  
**ARTE** Francisco Brigham  
**COLABORADORES** Augusto Pereira,  
Anyá Ana, Carla Sabino Nunes,  
Carlos Ribeiro, Catarina Pereira,  
Rita Gordo, Sónia Roma  
**FOTOGRAFIA**  
Carmo Correia, John Copland,  
Juliana Calheiros, John Hatzimarkos,  
Natacha Brigham

**DIRECTORA DE MARKETING**  
Laurentina Rocha  
[marketing@luxuspress.com](mailto:marketing@luxuspress.com)  
Tel: (+351) 217 817 477

[www.luxuspress.com](http://www.luxuspress.com)



**CO-PROPRIEDADE**  
Megafin Sociedade Editora S.A.  
Registo na ERCS N.º 223731  
N.º de Depósito Legal: 245365/06  
**SEDE**  
Atrium Saldanha, Prç. D. de Saldanha,  
n.º 1, 1050-094 Lisboa, 3.º andar, fracção F  
Tel: 217 922 070 Fax: 217 922 099  
Email: [geral@oje.pt](mailto:geral@oje.pt)

**ÁREA COMERCIAL**  
**DIRECTOR COMERCIAL** João Pereira  
217 922 088, [jpereira@oje.pt](mailto:jpereira@oje.pt)  
**GESTORAS DE CONTAS**  
Alexandra Pinto - 217 922 096  
Isabel Silva - 217 922 094  
Miguel Dinis  
**PRODUÇÃO** João Baptista,  
Rafael Leitão

**ÁREA FINANCEIRA**  
Florbeta Rodrigues  
**CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO**  
João Lino de Castro (presidente),  
GRESA - Gestão Imobiliária e  
Industrial S.A. Pedro Morais Leitão,  
Guilherme Borba  
(administrador-delegado)  
[gborba@oje.pt](mailto:gborba@oje.pt)





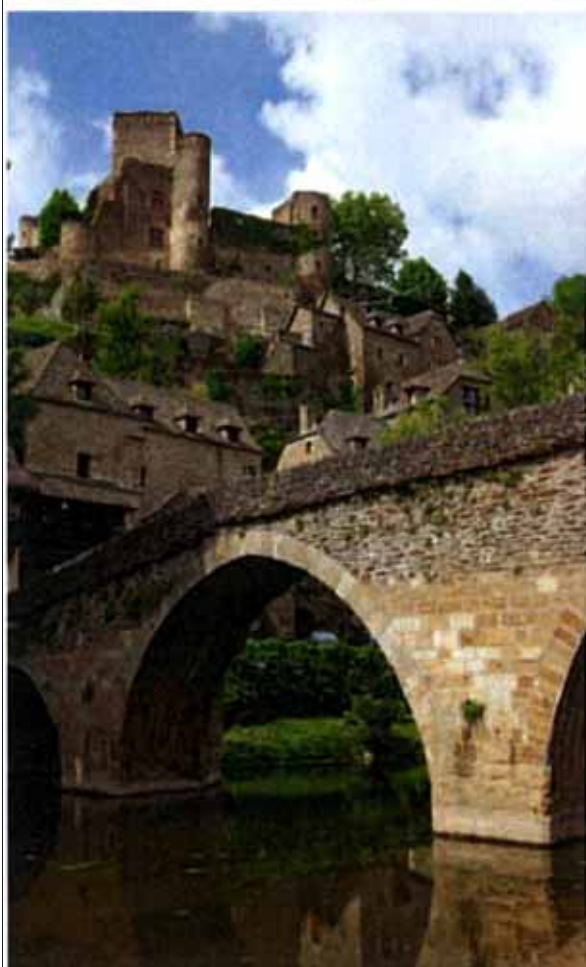
A degustação que encerra a visita é, em geral, acompanhada por um cálice de Porto, embora existam bons vinhos por aqui. Aos apreciadores recomenda-se uma passagem pela aldeia de Marcillac e pela cave de Les Vignerons du Vallon ([www.vigneronsduvallon.com](http://www.vigneronsduvallon.com)) para provar o vinho homónimo, tinto ou rosé, e Ratafia, um guloso aperitivo tradicional.

Tal como preserva saberes e sabores ancestrais, a região também é sede do que de melhor se faz no mundo no que toca à gastronomia: em Laguiole fica situado o restaurante Bras ([www.bras.fr](http://www.bras.fr); menus desde €120), de Michel e Sébastien Bras, pai e filho, com três estrelas Michelin e que consta da lista dos 50 melhores do planeta. As criações de Michel alargaram-se entretanto à fast food mas de alta qualidade, com uma inovação chamada *capucin*, cones feitos de uma espécie de pão e recheados de produtos locais, incluindo, por exemplo, *aligot* e *foie gras*. O espaço gourmet está localizado na estação de serviço do viaduto de Millau, um novo atractivo da zona por se tratar do mais alto do mundo.

Impressiona, de facto, esta obra do arquitecto Lord Norman Foster, sobretudo vista do rio Tarn, em agradabilíssimos passeios de barco ([www.bateliersduviaduc.com](http://www.bateliersduviaduc.com)).

É um encanto, Aveyron, que também se revela nos antigos conventos e castelos transformados em hotel. O Château de la Falque ([www.chateau-la-falque.fr](http://www.chateau-la-falque.fr); diárias desde €100), convento do século XVII em Saint Geniez d'Olt, foi recuperado por um empreiteiro local e decorado pela filha que, sem experiência no ramo, o transformou numa autêntica e muito acolhedora unidade de charme. Boa alternativa, o Château de Creissels ([www.chateau-de-creissels.com](http://www.chateau-de-creissels.com); diárias desde €64), castelo que remonta ao século XII, oferece quartos clássicos e contemporâneos, muitos deles com vista para o viaduto de Millau.

 [www.rendezvousfrance.com](http://www.rendezvousfrance.com)



## FÉRIAS EM PROMOÇÃO

## CABO VERDE DESTINO DO MÊS!

**ILHA DO SAL**  
8 Dias de viagem  
Saidas de Lisboa desde:  
Para Reservas até 31 de Maio! **459€**

**ILHA DO SAL**  
8 Dias de viagem  
Saidas do Porto desde:  
Para Reservas até 31 de Maio! **549€**

**BOAVISTA**  
8 Dias Tudo Incluído  
Saidas de Lisboa desde:  
Para Reservas até 31 de Maio! **649€**

**BOAVISTA**  
8 Dias de viagem  
De Lisboa e Porto desde:  
Para Reservas até 31 de Maio! **529€**

 **travelwings**  
Nova Agência de Viagens Online

Dê asas às suas Férias em [www.travelwings.pt](http://www.travelwings.pt)