



  
**VISTA ALEGRE**  
1824

**HOTELWARE**

**NEW PRODUCTS**  
*Nouveaux Produits*  
**2024**





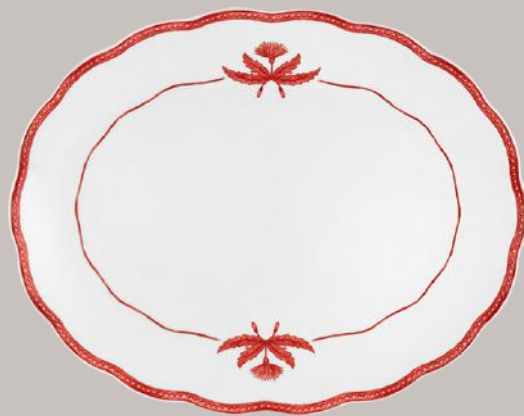
# JANE

PORCELAIN PORCELAIN • DECORATIONS

---

Contemporaneity can and should also be classic, revisiting diverse influences that transport us to refined and expressive environments, telling us different stories. This was the premise for the creation of *Jane*, a Hotelware collection that draws direct inspiration from the motifs of *Girassol* [Sunflower], one of Vista Alegre's oldest glass lines. The pieces in the Jane line, with subtle cut-outs in oval shapes, are decorated with delicate borders that flower buds or already blossomed flowers emerge from, in a soft, pastel, country monotone, taking us back to the manors and cottages where so many of Jane Austen's novels are set. This handmade style pays homage to Vista Alegre's decorative tradition and winks at the rural, romantic vintages of the English countryside, creating a versatile and everlasting set, suitable for the most diverse of occasions where casual elegance is a must.

*La contemporanéité peut et doit aussi être classique, revisitant diverses influences qui nous transportent vers des ambiances raffinées et expressives, qui nous racontent des histoires différentes. C'était l'idée de départ de la création de Jane, une collection de Hotelware qui s'inspire directement des motifs de Girassol, l'une des plus anciennes lignes de verre de Vista Alegre. Les pièces de la ligne Jane, avec leurs découpes subtiles sur des formes ovales, sont ornées de délicats bords d'où émergent des boutons de fleurs ou des fleurs déjà écloses, dans un ton pastel, doux et champêtre, nous renvoyant aux manoirs et cottages où tant de romans de Jane Austen se déroulent. Ce style à l'expression artisanale rend hommage à la tradition décorative de Vista Alegre et fait un clin d'œil au vintage romantique et bucolique de l'English countryside, créant un ensemble polyvalent et intemporel, adapté aux occasions les plus diverses où l'élégance décontractée est de mise.*



**21145329**  
Medium Platter 33  
*Plat Moyen 33*  
996 gr A 36 mm C 335 mm L 267 mm  
2 1/5 lbs H 1 3/7" L 13 1/5" W 10 1/2"



**21145330**  
Small Platter 28  
*Plat Petit Modèle 28*  
725 gr A 28 mm C 289 mm L 227 mm  
1 3/5 lbs H 1 1/9" L 11 3/8" W 8 8/9"



**21145089**  
Charger Plate 32  
*Assiette de Présentation 32*  
248 gr A 23 mm C 319 mm  
2 3/4 lbs H 8/9" L 12 5/9"



**21145090**  
Dinner Plate 27  
*Assiette Plate 27*  
716 gr A 23 mm C 266 mm  
1 4/7 lbs H 8/9" L 10 1/2"



**21145091**  
Soup Plate 23  
*Assiette Creuse 23*  
505 gr A 33 mm C 234 mm CAP. 277 ml  
1 1/9 lbs H 1 2/7" L 9 2/9" CAP. 9 3/8 oz



**21145092**  
Dessert Plate 21  
*Assiete à Dessert 21*  
338 gr A 17 mm C 209 mm  
3/4 lbs H 2/3" L 8 2/9"



**21145331**  
Bread & Butter Plate 17  
*Assiette à Dessert 17*  
235 gr A 19 mm C 165 mm  
1/2 lbs H 3/4" L 6 1/2"



**21145332**  
Small Salad Bowl 12  
*Saladier Petit Modèle 12*  
179 gr A 44 mm C 123 mm CAP. 288 ml  
2/5 lbs H 1 3/4" L 4 5/6" CAP. 9 3/4 oz



**21145333**  
Cereal Bowl 20  
*Bol Céréales 20*  
431 gr A 42 mm C 203 mm CAP. 653 ml  
1 lbs H 1 2/3" L 8" CAP. 22 1/9 oz



**21145338**  
Sauceboat & Stand 35cl  
*Saucière avec Soucoupe 35cl*



**21145362**  
Medium Milk Jug 30cl  
*Crémier Moyen 30cl*  
259 gr A 98 mm C 121 mm  
L 89 mm CAP. 330 ml  
4/7 lbs H 3 6/7" L 4 3/4" W 3 1/2" CAP. 11 1/6 oz



**21145363**  
Small Milk Jug 19cl  
*Crémier Petit Modèle 19cl*  
161 gr A 81 mm C 101 mm  
L 74 mm CAP. 190 ml  
3/8 lbs H 3 1/5" L 4" W 2 8/9" CAP. 6 3/7 oz



**21145341**  
Consomme Cup & Saucer 32cl  
*Tasse et Soucoupe Bouillon 32cl*  
432 gr A 58 mm C 168 mm  
L 113 mm CAP. 323 ml  
1 lbs H 2 2/7" L 6 5/8" W 4 4/9" CAP. 10 8/9 oz



**21145364**  
Sugar Box  
*Sucrier Sachets de Sucre*  
218 gr A 62 mm C 96 mm L 75 mm CAP. 159 ml  
1/2 lbs H 2 4/9" L 3 7/9" W 3" CAP. 5 3/8 oz



**21145093**  
Tea Cup & Saucer 24cl  
*Tasse et Sous-tasse Thé 24cl*



**21145359**  
Large Tea Pot 80cl  
*Théière Grand Modèle 80cl*  
751 gr A 142 mm C 190 mm  
L 135 mm CAP. 877 ml  
1 2/3 lbs H 5 3/5" L 7 1/2"  
W 5 1/3" CAP. 29 2/3 oz



**21145360**  
Small Tea Pot 40cl  
*Théière Petit Modèle 40cl*  
362 gr A 83 mm C 146 mm  
L 102 mm CAP. 380 ml  
4/5 lbs H 3 1/4" L 5 3/4" W 4" CAP. 12 6/7 oz



**21145343**  
Breakfast Cup & Saucer 33cl  
*Tasse et Souce-tasse Petit Déjeuner 33cl*



21145334  
Salt & Pepper  
*Ensemble Salière et Poivrière*



21145352  
Coffee Cup & Saucer 14cl  
*Tasse et Sous-tasse Café 14cl*



21145354  
Coffee Cup & Saucer 10cl  
*Tasse et Sous-tasse Café 10cl*



21145304  
Flower Vase  
*Soliflore*  
133 gr A 126 mm C 65 mm  
2/7 lbs H 5" L 2 5/9"



# CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN PORCELAIN • SIGNATURE

In designing new plates intended for fine dining, Vista Alegre appeals to those who best know this exceptional universe: the most celebrated chefs, nationally and internationally. This original association bears unique and exquisite pieces that combine the primacy of the Vista Alegre design with the creativity and practicality demanded by the cuisine of excellence. A project that spans several countries already, signalling a growing presence of Vista Alegre in the sector and fostering, through this close relationship with the true masters in the art of serving well, its recognition as the benchmark - in innovation, elegance and quality.

*Dans sa conception de nouvelles assiettes en porcelaine, se destinant à la haute cuisine ou gastronomie, Vista Alegre se fait aider de ceux qui connaissent le mieux cet univers exceptionnel : les chefs les plus célèbres à l'échelle nationale et internationale. Cette association originale donne lieu à des pièces uniques et sophistiquées, combinant la primauté du design de Vista Alegre à la créativité et au sens pratique exigés par une gastronomie d'excellence. Ce projet, qui s'est étendu à de nombreux pays, marque la présence croissante de Vista Alegre dans le secteur et favorise, par cette relation étroite avec les véritables maîtres de l'art de bien servir, sa reconnaissance comme marque de référence - dans l'innovation, l'élégance et la qualité.*





VISTA ALEGRE  
1824

PORTUGAL

*Florentino*

by

*Nello Cassese*

## CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN *PORCELAINE* • SIGNATURE 

Nello Cassese was born in Naples, Italy and his interest in cooking sparked at an early age when his grandmother cooked “ragù” [Italian slow-cooked meat stew] and seafood for the family. At the age of 20, he won the award for Best Young Chef in Tuscany. Since 2008, Nello has gained vast experience working with the famous British chef Gordon Ramsey in various restaurants. Since 2016 he has been in charge of Cipriani, the restaurant at the iconic *Belmont*

*Copacabana Palace hotel* in Rio de Janeiro, where he has won several awards including a Michelin star. His professional career has been a constant homage to Italian gastronomic culture. And it was also this universe that he wished to pass on to the *Chef's Collection* project with Vista Alegre. A piece which represented the ancient Renaissance art schools of Florence and Venice. Thus the piece “Florentino” was born.

*Nello Cassese est né à Naples, en Italie, et son intérêt pour la cuisine s'est éveillé dès son plus jeune âge, quand sa grand-mère cuisinait du ragoût et des fruits de mer pour la famille. À l'âge de 20 ans, il a remporté le prix du Meilleur Jeune Chef en Toscane.*

*À partir de 2008, Nello a accumulé une vaste expérience en travaillant avec le célèbre chef britannique Gordon Ramsey dans plusieurs restaurants.*

*Depuis 2016, il est responsable du Cipriani, le restaurant de l'hôtel emblématique Belmont Copacabana Palace à Rio de Janeiro, où il a remporté plusieurs prix, dont une étoile Michelin. Son parcours professionnel a été un hommage constant à la culture gastronomique italienne. C'est cet univers qu'il a voulu transmettre au projet Chef's Collection en partenariat avec Vista Alegre. Une pièce qui représente les anciennes écoles d'art de la Renaissance de Florence et Venise. C'est ainsi qu'est née la pièce « Florentino ».*



21142550

by Chef Nello Cassese

Plate Florentino

*Assiette Florentino*

850 gr A 71 mm C 281 mm

1 7/8 lbs H 2 4/5" L 11"



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



VISTA ALEGRE  
1824

PORTUGAL

Amonite

by

Joachim Koerper

## CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN PORCELAINE • SIGNATURE



Joachim Koerper, who recently celebrated his 50th birthday, was born in the German town of Saarbrücken. After his initial experience in restaurants in his home country, he moved to France. For over twenty years, he worked in some of the best restaurants in Europe: Bernard Pacaud's L'Ambroise in Paris with three stars, Roger Vergé's Moulin de Mougins on the French Riviera, also with three stars, and Guy Savoy, with two stars in Paris, among many others.

*Joachim Koerper, qui a récemment fêté ses 50 ans de carrière, est né dans la ville allemande de Saarbrücken. Après une première expérience dans des restaurants de son pays d'origine, il s'installe en France. Pendant plus de vingt ans, il a travaillé dans certains des meilleurs restaurants d'Europe : L' Ambroisie de Bernard Pacaud à Paris, trois étoiles, le Moulin de Mougins de Roger Vergé sur la Côte d'Azur, également trois étoiles, et Guy Savoy, trois étoiles à Paris, parmi beaucoup d'autres.*

*C'est en Espagne, chez Girasol, que Joachim a remporté deux étoiles Michelin.*

*En 2004, il a choisi le Portugal pour vivre, intégrant les cuisines du Eleven, où en plus de Chef il est également propriétaire, et où il a*

*It was in Spain, at Girasol, that Joachim earned two Michelin stars.*

*In 2004 he chose Portugal to live in, joining the kitchen of Eleven, where he is not only the chef but also the owner, and where he won the first star for Lisbon in less than a year. Joachim Koerper fell in love with the cuisine and ingredients of Southern Europe a long time ago and is now recognized as one of the great masters of Mediterranean cuisine.*

Ammonites were cephalopods with shells that became extinct 66 million years ago, in prehistoric times. The continent of Europe is rich in ammonites and they are used to determine the date of the rock they were fossilized in, helping to study the history of climate change. This was Joachim Koerper's inspiration for developing the "Amonite" dish, which is now part of Vista Alegre's Chefs' Collection.

*remporté la première étoile pour Lisbonne en moins d'un an.*

*Joachim Koerper est depuis longtemps amoureux de la cuisine et des ingrédients du sud de l'Europe et est maintenant reconnu comme l'un des grands maîtres de la cuisine méditerranéenne.*

*Les ammonites étaient des céphalopodes à coquille qui ont disparu il y a 66 millions d'années, à l'époque préhistorique. Le continent européen est fertile en ammonites et celles-ci servent à déterminer la période de la roche sur laquelle elles se sont fossilisées aidant à l'étude de l'histoire du changement climatique. Ce fut l'inspiration de Joachim Koerper pour le développement de l'assiette « Amonite », qui fait maintenant partie de la gamme Chef's Collection de Vista Alegre.*



21142710

by Chef Joachim Koerper

Plate Amonite

Assiete Amonite

1240 gr A 25 mm C 330 mm Plating Area 130mm

2 3/4 lbs H 1" L 13" Plating Area 5 1/8"



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



VISTA ALEGRE  
1824

PORTUGAL

200  
ANOS-YEARS

Serra

by

Diogo Rocha

## CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN *PORCELAINE* • SIGNATURE 

Born in Urgeiriça, Canas de Senhorim, Diogo Rocha is one of Portugal's most renowned young chefs, and the author of three successful cookbooks, where he emphasizes his passion for Portuguese products. Holding a Michelin Star, Diogo has followed an exemplary path, guided by rigor and creativity, never losing sight of his roots, as can be witnessed by his specialization in Serra da Estrela products. With an undergraduate degree in Food Production

and Catering and after having worked in leading restaurants such as Terreiro do Paço, Villa Joya e Valle Flor, in 2008 he undertook the executive management of the Dão Sul/Global Wines group. In 2009, he became a professor at the Escola Superior de Turismo de Seia and in 2014 he opened the well-known Mesa de Lemos restaurant. A long-time admirer of Vista Alegre, which is well represented at Mesa de Lemos restaurant, Diogo Rocha was invited

by the brand to create a dish, as part of the innovative Chef's Collection line. Symbolically entitled Serra, this irregular and organic piece takes us back to the mountainous backdrop of the region he lives in. The texture of the exterior and interior pays a homage to the pine trees of this region landscape. All his dishes are thus a tribute to the chef's origins and the Portuguese nature of Vista Alegre, allowing for an enveloping and uniquely delicate plating.

*Né à Urgeiriça, Canas de Senhorim, Diogo Rocha est l'un des jeunes chefs portugais les plus renommés, et il est l'auteur de trois livres de cuisine à succès, où il met en évidence sa passion pour les produits nationaux. Possédant une étoile Michelin, Diogo a eu un parcours exemplaire, guidé par la rigueur et la créativité, sans jamais perdre de vue ses racines, comme en témoigne sa spécialisation dans les produits de la Serra da Estrela. Diplômé en Production Alimentaire et Restauration, Diogo a assumé en 2008 la direction exécutive du groupe Dão Sul/Global Wines, après avoir travaillé dans des restaurants de référence tels que Terreiro do Paço, Villa Joya et Valle Flor. En 2009, il est devenu professeur à Escola Superior de Turismo de Seia et en 2014, il a ouvert le célèbre restaurant Mesa de Lemos. Deux ans plus tard, il devient ambassadeur d'une marque renommée de morue et met au point un programme de recherche, préparation et promotion dans ce domaine. En 2015, il remporte le Prix Révélation de l'Année dans la catégorie « Bonne Table », décerné par le guide Boa Cama Boa Mesa, le premier d'une série de célèbres prix, notamment la Fourchette en Or (de*

*2016 à 2023), le titre de « Restaurant de l'Année » pour le Mesa de Lemos (Revista de Vinhos, 2017), l'Étoile Michelin, pour le même établissement, entre 2019 et 2023, il a été désigné « Chef de Cuisine de l'Année 2019 » (Revista de Vinhos/Essência do Vinho), en 2022, il reçoit le prestigieux Prix Gastronomie « David Lopes Ramos » (Revista Grandes Escolhas) et en 2022, la 1ère étoile Verte du Guide Michelin, récompensant les meilleures pratiques en matière de développement durable dans la restauration, une étoile qui lui est à nouveau décernée l'année suivante. Admirateur de longue date de Vista Alegre, bien représentée dans son restaurant Mesa de Lemos, Diogo Rocha a été invité par la marque à développer sa propre assiette, intégrée dans la ligne innovante Chefs' Collection. Symboliquement et de manière évocatrice intitulée Serra, cette pièce à la forme irrégulière et organique nous renvoie aux montagnes de sa région, et la texture en relief à l'extérieur et à l'intérieur rend hommage aux pommes de pin qui parsèment le paysage. Tous les plats reposent ainsi sur un hommage aux origines du chef et à la « portugalité » de Vista Alegre, permettant un dressage enveloppant et singulièrement délicat.*



**21143686**  
**by Chef Diogo Rocha**  
**Plate Serra**  
**Assiette Serra**

A 54 mm C 279 mm Plating Area 100mm  
H 2 4/8" L 11" Plating Area 4"



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



VISTA ALEGRE  
1824

PORTUGAL

200  
ANOS • YEARS

Stabile  
by

Marco Stabile

Marco Stabile is an Italian chef from Pontedera in Tuscany, Italy. He has worked in several of the most prestigious Italian restaurants, including Baghino, Il Salotto del Chianti, Osteria di Passignano, owned by the Antinori family, Cavaliere del Castello di Gabbiano, owned by the Beringer Blass group, and Il Paese dei Campanelli, among others. Before opening the famous Ora d’Aria, where he is the resident chef and owner, Stabile was part of the team at the two Michelin-starred Arnolfo restaurant, as Gaetano Trovato’s right-hand man. In 2011, Marco was awarded a Michelin star, which

marked his greatest achievement, strengthening his reputation at home and abroad. His work also includes teaching, as he is a guest lecturer at several culinary schools in Italy. The Stabile dish, developed by the partnership between Marco and Vista Alegre for the renowned Chef’s Collection, is inspired by the iconic painting which covers the entire ceiling of Ora D’aria restaurant in Florence, designed by the artist Gianluca Biscalchin. The painting on the restaurant ceiling in turn replicates the “grottesche” frescoes of the Uffizi Gallery, which is close to the restaurant’s location, in a joyful

## CHEFS’ COLLECTION

and contemporary way. Covering a six-by-six-meter vault, the magnificent work, enriched with gold leaf, depicts mythological and gastronomic motifs. A masterful way of representing past, present and future, delicately transposed onto this dish. On its biscuit trim, there are plants, angels and animals dancing in a bas-relief, which is replicated as a high-relief on the bottom. Without adornment or color, these figures from the original frescoes surround a bare, glazed core, ready to artistically showcase the mastery of the most exquisite culinary creations.

*Marco Stabile est un chef italien originaire de Pontedera, en Toscane, qui a travaillé dans les plus grands restaurants de son pays, notamment au Baghino, à l’Il Salotto del Chianti, à l’Osteria di Passignano de la famille Antinori, au Cavaliere del Castello di Gabbiano du groupe Beringer Blass et à l’Il Paese dei Campanelli, entre autres. Avant d’ouvrir le célèbre Ora d’Aria, dont il est le chef résident et co-proprétaire, Stabile a fait partie de l’équipe du restaurant Arnolfo, deux étoiles Michelin, en tant que bras droit de Gaetano Trovato. En 2011, Marco a reçu une étoile Michelin, qui est venue couronner son talent et consolider sa réputation dans son pays et à l’étranger. Son travail s’étend à l’enseignement, étant professeur dans plusieurs écoles de cuisine en Italie. L’assiette Stabile, développée par Marco avec Vista Alegre pour la célèbre collection Chef’s Collection, s’inspire de la peinture emblématique qui*

*recouvre tout le plafond du restaurant Ora D’aria à Florence, conçue par l’artiste Gianluca Biscalchin. Celle-ci, à son tour, reproduit avec humour et de manière contemporaine les fresques « grottesche » de la Galerie Uffizi, qui se situe près du restaurant. Recouvrant une voûte de six mètres sur six, ce magnifique dessin, enrichi avec des feuilles d’or, représente des motifs mythologico-gastronomiques. Une façon magistrale de représenter le passé, le présent et l’avenir, transposée avec délicatesse sur cette assiette. Sur son rebord en biscuit, dansent en bas-relief sur la partie frontale des motifs végétaux, des anges et des animaux, répliqués en haut-relief sur le fond. Sans ornements ni couleur, ces figures des fresques originales bordent un noyau nu et émaillé, prêt à mettre en valeur de manière artistique les plats les plus raffinés.*

PORCELAIN *PORCELAINE* • SIGNATURE 



**21143685**  
**by Chef Marco Stabile**  
**Plate Stabile**  
**Assiette Stabile**

840gr A 29 mm C 280 mm Plating Area 150mm  
1 6/7 lbs H 1 1/7” L11” Plating Area 6”



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



VISTA ALEGRE  
1824

PORTUGAL

200  
ANOS • YEARS

Wabi-sabi

by

Pedro Pena Bastos

## CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN *PORCELAINE* • SIGNATURE 

One of Portugal's most talented young chefs, Pedro Pena Bastos studied cooking at the Escola Superior de Hotelaria do Estoril. At the same time he worked as an apprentice at the Belcanto and Feitoria restaurants in Lisbon. In 2011 he opened the event planning company Revolta do Palato, and three years later he worked at Herdade do Esporão, during which time he was awarded a Garfo de Prata.

In 2018 he opened the innovative Ceia, in Lisbon. The restaurant has a unique menu served to 14 people at a shared table, considered "the most sophisticated and inter-relational fine dining in Lisbon". During the pandemic, he joined

the Ritz Four Seasons Hotel Lisboa with the Cura project and during his first year he won a Michelin star and a Garfo de Prata. At the award-winning Cura, he manages every detail for the tables, the plating and even the soundtrack that accompanies the meals. Creative and unafraid to experiment, the chef is attentive to sustainability and zero waste, preferring to work with small producers, use seasonal products and use unexpected ingredients.

Wabi-sabi is a Japanese philosophy that refers to the beauty of the irregular or the incomplete. This concept that everything is transitory, and nothing is perfect or unchanging, was chosen

by Pedro Pena Bastos as an influence for the creation of this uniquely versatile plate. The delicate relief work on the porcelain is reminiscent of roots that take over the plate, just as the ages spread across majestic historical buildings, giving them an additional beauty where nature takes its place. Part of the Chefs' Collection, this biscuit piece combines the ideal size for the best tasting experience with a well-defined plating area and the only glazed portion of the plate, with depth for pouring sauce. Wabi-sabi will provide a distinct and renewed sensory experience at the table.

*Pedro Pena Bastos, l'un des jeunes chefs portugais les plus talentueux, a suivi des études de cuisine à l'Escola Superior de Hotelaria do Estoril tout en faisant des stages dans les restaurants Belcanto et Feitoria à Lisbonne. En 2011, il crée l'entreprise Revolta do Palato, dédiée à l'organisation d'événements et, trois ans plus tard, il travaille à Herdade do Esporão, période pendant laquelle il reçoit une Fourchette D'Argent (Garfo de Prata). En 2018, il ouvre l'innovant Ceia, à Lisbonne, avec un menu unique servi à 14 personnes autour d'une table commune, considéré comme « le restaurant gastronomique le plus sophistiqué et le plus interrelationnel de Lisbonne ». Pendant la pandémie, il rejoint le Ritz Four Seasons Hotel Lisboa avec le projet Cura et, dès la première année, il décroche une étoile Michelin et une Fourchette D'Argent (Garfo de Prata). Au sein de l'établissement primé Cura, il gère tous les détails des tables, du dressage des plats, en passant par la bande sonore qui accompagne les repas. Créatif et audacieux, le chef est attentif à la durabilité et au zéro déchet,*

*préférant travailler avec de petits producteurs, des produits de saison et utiliser des ingrédients inattendus. Wabi-sabi est une philosophie japonaise qui fait référence à la beauté de l'irrégulier ou de l'incomplet. Pedro Pena Bastos s'est inspiré de ce concept, selon lequel tout est transitoire et rien n'est parfait ou immuable, pour créer cette assiette d'une polyvalence unique. Le délicat travail de reliefs sur la porcelaine rappelle les racines qui envahissent l'assiette, tout comme le lierre recouvre les imposants bâtiments historiques, leur donnant une beauté supplémentaire là où la nature s'impose. Intégrée dans la collection Chefs' Collection, cette pièce en biscuit allie la taille parfaite pour la meilleure expérience de dégustation à une zone de dressage bien délimitée et la seule partie émaillée de l'assiette, avec une profondeur pour la sauce. Wabi-sabi va vous offrir une expérience sensorielle distincte et renouvelée à table.*



21144086

by **Pedro Pena Bastos**

Plate Wabi-Sabi 22

Assiette Wabi-Sabi 22

495gr A 50 mm C 220 mm Plating Area 90mm

1lbs H 2" L 8 2/3" Plating Area 3 1/2"



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



VISTA ALEGRE  
1824  
PORTUGAL

200  
ANOS • YEARS

Salina

by

Henrique Fogaça

## CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN *PORCELAINE* • SIGNATURE 

\*Available in January 2025

\*Disponible Janvier 2025

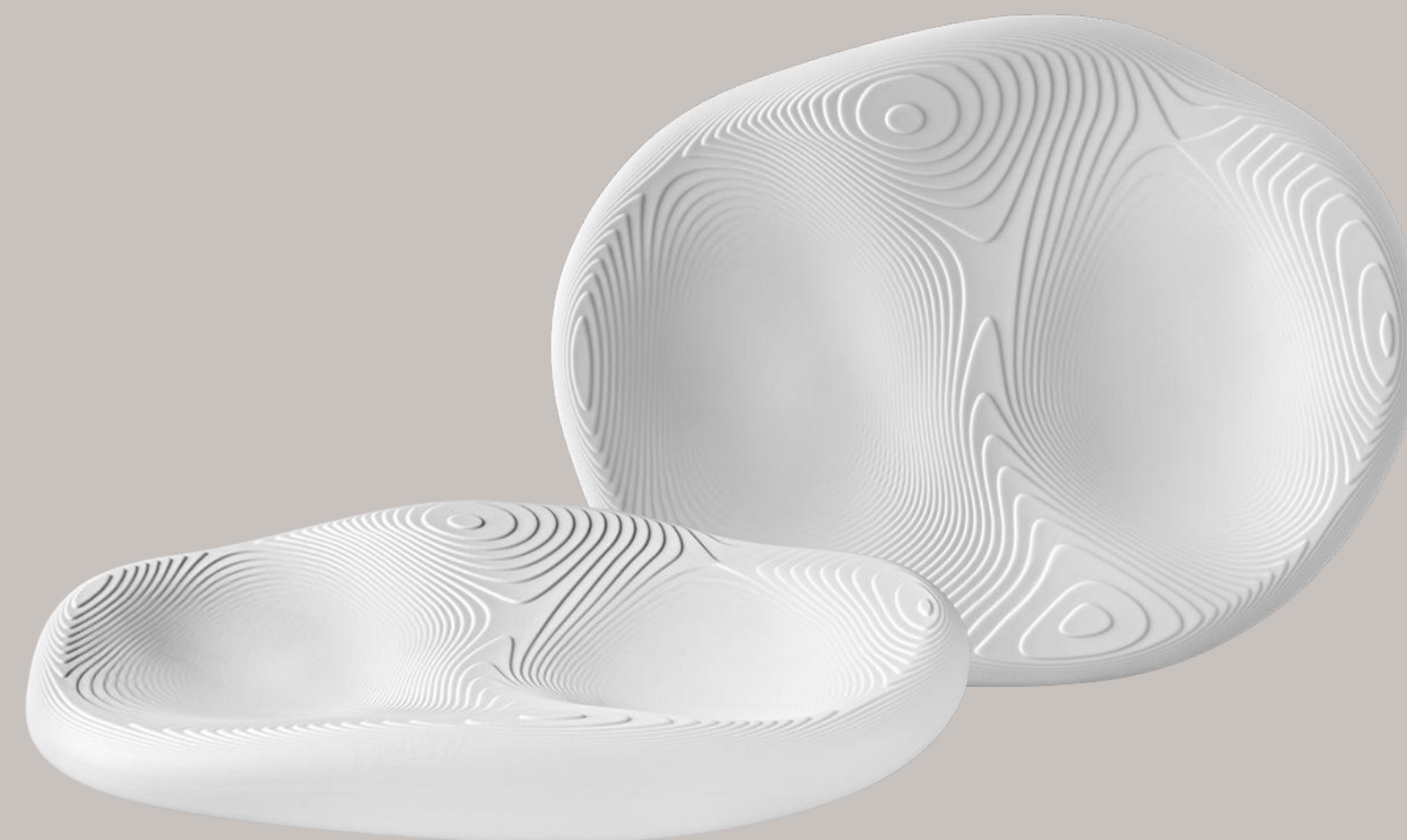
Brazilian chef, businessman and musician Henrique Fogaça first became interested in gastronomy when he moved to São Paulo at the age of 22. At the time, he cooked his own food to avoid eating frozen food and, in an attempt to get better at cooking, he would ask his mother or grandmothers for recipes, which was a decisive factor for him to drop out of business school and to take up gastronomy. Currently, Chef Henrique runs two renowned restaurants, and Sal is one of the best

restaurants in Brazil. Salina is inspired by the curves and textures of salt mines with their shape sculpted by time and the elements, with sharp curves of unequal proportions expressed in organic and smooth forms. The high reliefs stand for the salt dunes and the low reliefs the undulating grooves generated by the action of the water, which penetrates the soil and the rock, creating a natural and spontaneous harmony.

*Le chef, homme d'affaires et musicien brésilien Henrique Fogaça a commencé à s'intéresser à la gastronomie lorsqu'il s'est installé à São Paulo à l'âge de 22 ans. À l'époque, il cuisinait lui-même pour éviter les plats surgelés et, dans le but de s'améliorer, il demandait des recettes à sa mère ou à ses grand-mères, ce qui a été un facteur décisif pour qu'il abandonne l'Ecole de Commerce et choisisse la gastronomie.*

*Aujourd'hui, le chef Henrique dirige deux restaurants renommés, Sal étant classé parmi les meilleurs restaurants du Brésil. Salina s'inspire des courbes et des textures des mines de sel, dont la forme a été sculptée par le temps et les éléments, avec des courbes accentuées aux proportions inégales qui s'expriment en des formes organiques et douces.*

*Les hauts-reliefs représentent les dunes de sel et les bas-reliefs représentent les sillons ondulants créés par l'action de l'eau, qui pénètre le sol et la roche, créant une harmonie naturelle et spontanée.*



by Chef Henrique Fogaça

Plate Salina

Assiette Salina

A 302 mm C 233 mm Plating Area 125mm x 90mm & 120 mm x 85 mm

H 12 1/5" L 1 1/2" Plating Area 5" x 3 1/2" & 4 5/7" x 3 1/3"



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



Waves Of Noblessner  
by



## CHEFS' COLLECTION

PORCELAIN *PORCELAINE* • SIGNATURE 

\*Available in November 2024

\*Disponible Novembre 2024

Born in Berlin and raised in southern Germany, Matthias Diether discovered his passion for cooking by helping out at his uncle's restaurant during weekends. In 2018 he opened his own restaurant in Tallinn - 180 Degrees by Matthias Diether, which was awarded a Michelin Star in 2022 and two Stars in 2023 and 2024. Among the various awards given to Matthias Diether and 180 Degrees is the incorporation of his Estonian restaurant in the prestigious La liste's 1000 best restaurants in the world between 2022 and 2024.

Located next to the Noblessner marina in Tallinn, the 180 Degrees restaurant offers a magnificent view of the Baltic Sea. A unique environment that inspired the chef to create the Waves of Noblessner plate. Its asymmetrical organic shape reproduces the gentle waves that can be seen through the restaurant windows, in a rhythmic and calming back-and-forth movement. In turn, the water is expressed in the generous, wavy rim surrounding the plating area, just like an enchanted island in a sea of inspiration.

*Né à Berlin et élevé dans le sud de l'Allemagne, Matthias Diether a découvert sa passion pour la cuisine en aidant son oncle dans son restaurant pendant les weekends et les vacances scolaires. En 2018, il retourne en Estonie, où il a trouvé l'inspiration dans la cuisine régionale unique du pays, et ouvre le restaurant 180 Degrees à Tallinn, qui a reçu une Étoile Michelin en 2022 et deux Étoiles en 2023 et 2024. Parmi les nombreux prix décernés à Mathias Diether et au restaurant 180 Degrees, entre 2022 et 2024, on peut citer l'entrée de son restaurant estonien dans les 1000 meilleurs restaurants du monde de la prestigieuse La Liste.*

*Situé à côté de la marina de Noblessner à Tallinn, le restaurant 180 Degrees offre une vue magnifique sur la mer Baltique. Un cadre unique qui a inspiré le chef pour créer l'assiette Waves of Noblessner, qui fait partie de la prestigieuse et innovante collection Chefs' Collection de Vista Alegre. Sa forme asymétrique et organique reproduit la légère ondulation que l'on peut observer à travers les fenêtres du restaurant, dans un va-et-vient rythmé et apaisant qui berce les repas au 180 Degrees et les créations de Mathias Diether. À son tour, l'eau s'exprime dans le rebord généreux et ondulant qui entoure la zone de dressage, comme une île enchantée dans une mer d'inspiration.*



**by Chef Matthias Diether**  
**Plate Waves of Noblessner**  
**Assiette Waves of Noblessner**

A 39 mm C 390 mm Plating Area 135 mm x 125 mm

H 1 1/2" L12 1/5" Plating Area 5 1/3" x 5"



Microwave safe.  
Dishwasher Safe.



# GEMSTONE

STONEWARE GRÈS • CONTEMPORARY

---

Available in Jade, Lapis Lazuli, Moonstone and Coral colors, characteristic of semiprecious minerals, the Gemstone collection is fascinating due to the surprisingly irregularities of stoneware. This is a set which enhances the mix & match thanks to its organic shapes and its sober and versatile shades.

*Disponible dans les couleurs Jade, Lapis-lazuli, Moonstone et Coral caractéristiques des minéraux semi-précieux, la collection Gemstone fascine par les irrégularités surprenantes du grès. C'est un ensemble qui met en valeur le mix & match grâce à ses formes organiques et ses tonalités sobres et polyvalentes.*

GEMSTONE JADE



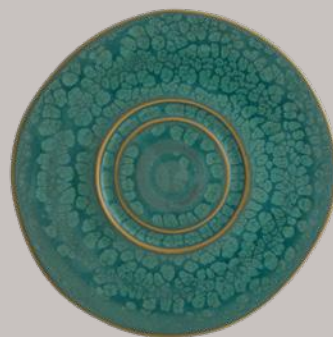
210023254  
Coffee Cup 9 cl  
*Tasse à Café 9 cl*



210023178  
Coffee Saucer  
*Sous-tasse Café*



210023256  
Tea Cup 21 cl  
*Tasse à Thé 21cl*



210023180  
Tea Saucer  
*Sous-tasse Thé*



210023208  
Milk Jug 15 cl  
*Crémier 15 cl*



210023222  
Milk Jug 25 cl  
*Crémier 25 cl*

GEMSTONE JADE



210023195  
Tea Pot 40 cl  
*Théière 40 cl*



210023258  
Salt  
*Salière*



210023260  
Pepper  
*Poivrière*



210023264  
Bowl 3,5 cl  
*Bol 3,5 cl*

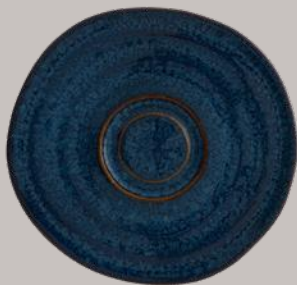


210023262  
Bowl 5 cl  
*Bol 5 cl*

GEMSTONE LÁPIS LAZULI



210023255  
Coffee Cup 9 cl  
*Tasse à Café 9 cl*



210023190  
Coffee Saucer  
*Sous-tasse Café*



210023257  
Tea Cup 21 cl  
*Tasse à Thé 21cl*



210023181  
Tea Saucer  
*Sous-tasse Thé*



210023209  
Milk Jug 15 cl  
*Crémier 15 cl*



210023223  
Milk Jug 25 cl  
*Crémier 25 cl*

# GEMSTONE LÁPIS LAZULI



210023196  
Tea Pot 40 cl  
*Théière 40 cl*

210023259  
Salt  
*Salière*

210023261  
Pepper  
*Poivrière*



210023265  
Bowl 3,5 cl  
*Bol 3,5 cl*

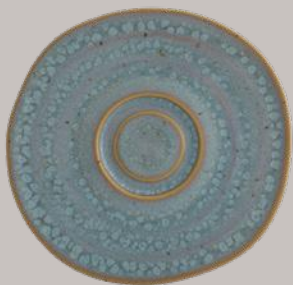


210023263  
Bowl 5 cl  
*Bol 5 cl*

GEMSTONE MOONSTONE



210023176  
Coffee Cup 9 cl  
*Tasse à Café 9 cl*



210023191  
Coffee Saucer  
*Sous-tasse Café*



210023202  
Tea Cup 21 cl  
*Tasse à Thé 21cl*



210023174  
Tea Saucer  
*Sous-tasse Thé*



210023210  
Milk Jug 15 cl  
*Crémier 15 cl*



210023224  
Milk Jug 25 cl  
*Crémier 25 cl*

GEMSTONE MOONSTONE



210023200  
Tea Pot 40 cl  
*Théière 40 cl*



210023248  
Salt  
*Salière*



210023250  
Pepper  
*Poivrière*



210023206  
Bowl 3,5 cl  
*Bol 3,5 cl*



210023204  
Bowl 5 cl  
*Bol 5 cl*

GEMSTONE CORAL



210023177  
Coffee Cup 9 cl  
*Tasse à Café 9 cl*



210023192  
Coffee Saucer  
*Sous-tasse Café*



210023203  
Tea Cup 21 cl  
*Tasse à Thé 21cl*



210023175  
Tea Saucer  
*Sous-tasse Thé*



210023211  
Milk Jug 15 cl  
*Crémier 15 cl*



210023225  
Milk Jug 25 cl  
*Crémier 25 cl*

GEMSTONE CORAL



210023201  
Tea Pot 40 cl  
*Théière 40 cl*

210023249  
Salt  
*Salière*

210023251  
Pepper  
*Poivrière*



210023207  
Bowl 3,5 cl  
*Bol 3,5 cl*



210023205  
Bowl 5 cl  
*Bol 5 cl*



STONEWARE GRÈS • CONTEMPORARY 

# SHANGRI-LÁ

STONEWARE GRÈS • CONTEMPORARY

---

Exotic, seductive and very versatile. The Shangri-La collection creates a cohesion and complementarity from the decorations and non-linear shapes so typical of stoneware. Unpredictability creates harmony, and spontaneity creates a very relaxed elegance.

*Exotique, séduisante et très versatile. La collection Shangri-La crée une cohésion et une complémentarité à partir des décorations et des formes non linéaires si typiques du grès. De l'imprévisibilité naît l'harmonie et de la spontanéité, une élégance très décontractée.*

# SHANGRI-LÁ VINE



37006818  
Coffee Cup 9 cl  
*Tasse à Café 9 cl*



37006820  
Coffee Saucer  
*Sous-tasse Café*



37006819  
Tea Cup 21 cl  
*Tasse à Té 21cl*



37006821  
Tea Saucer  
*Sous-tasse Té*



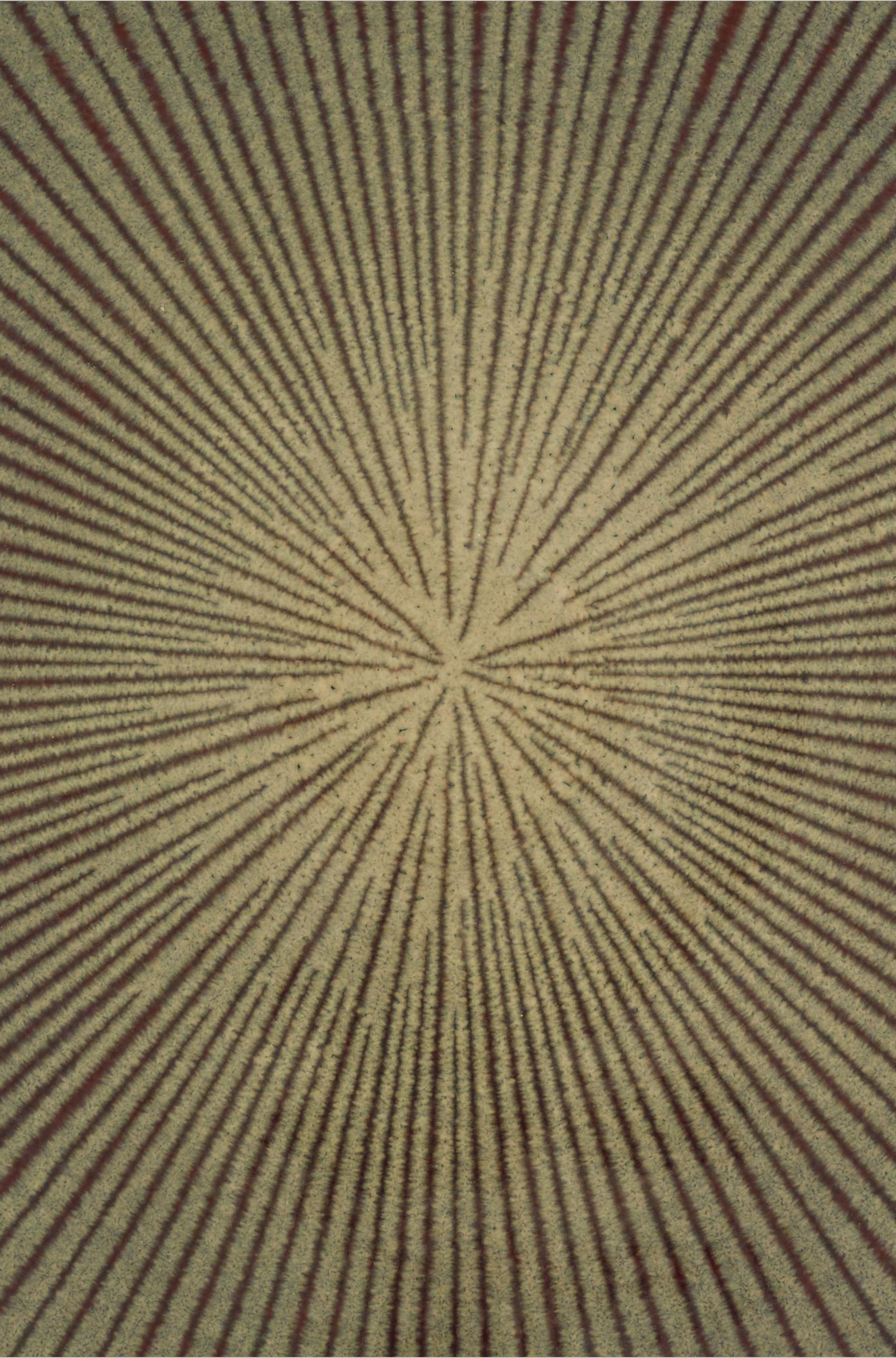
37006825  
Sugar Box  
*Sucrier Sachets de Sucre*



210023228  
Milk Jug 15 cl  
*Crémier 15 cl*



210023226  
Milk Jug 25 cl  
*Crémier 25 cl*



SHANGRI-LÁ VINE



210023214  
Tea Pot 40 cl  
*Théière 40 cl*



210023216  
Salt  
*Salière*



210023218  
Pepper  
*Poivrière*



37006822  
Bowl 3,5 cl  
*Bol 3,5 cl*



37006823  
Bowl 5 cl  
*Bol 5 cl*



37006824  
Bowl 9 cl  
*Bol 9 cl*

# SHANGRI-LÁ ORO



37006806  
Coffee Cup 9 cl  
*Tasse à Café 9 cl*



37006808  
Coffee Saucer  
*Sous-tasse Café*



37006807  
Tea Cup 21 cl  
*Tasse à Té 21cl*



37006809  
Tea Saucer  
*Sous-tasse Té*



37006813  
Sugar Box  
*Sucrier Sachets de Sucre*



210023229  
Milk Jug 15 cl  
*Crémier 15 cl*



210023227  
Milk Jug 25 cl  
*Crémier 25 cl*

SHANGRI-LÁ ORO



210023215  
Tea Pot 40 cl  
*Théière 40 cl*



210023217  
Salt  
*Salière*



210023219  
Pepper  
*Poivrière*



37006810  
Bowl 3,5 cl  
*Bol 3,5 cl*



37006811  
Bowl 5 cl  
*Bol 5 cl*



37006812  
Bowl 9 cl  
*Bol 9 cl*

## CONTACTS

### VISTA ALEGRE

#### *Lugar da Vista Alegre*

3830-292 Ílhavo  
Portugal  
Tel.: +351 234 320 600  
(Chamada para a rede fixa nacional)  
geral@vistaalegre.com  
vistaalegre.com

#### *Hotelware Comercial*

Portugal  
Tel.: +351 707 246 835  
(Chamada para a rede fixa nacional)  
hotelware@vistaalegre.com  
hotelware.vistaalegre.com

#### *Marketing Vista Alegre*

Tel.: +351 234 320 600  
(Chamada para a rede fixa nacional)  
Fax: +351 234 320 793  
marketing@vistaalegre.com

#### *Customer Client*

Tel.: +351 234 320 600  
(Chamada para a rede fixa nacional)  
Fax: +351 234 320 783  
sac@vistaalegre.com  
servicocliente.vistaalegre.com

#### *Vista Alegre USA*

Trade Showroom:  
41 Madison Ave – 9th floor  
New York, NY 10010  
Toll free: +1 (888) 653-0108  
Direct local: +1 (917) 831-4377  
Fax: +1 (917) 831-4466  
usa@vistaalegre.com

Warehouse:  
Luxe-Ops Inc.  
16 Chapin Road, Suite 908  
Pine Brook, NJ 07058

#### *Vista Alegre Spain*

SPAIN Sales Department  
  
Calle de Claudio Coello, 53  
28001 Madrid  
Tel.: +34 914 026 722  
Fax: +34 914 027 476  
espana@vistaalegre.com

#### *Vista Alegre France*

42 Boulevard du Temple  
75011 Paris  
Tel.: +33 6 30 37 44 96  
+33 1 47 00 07 62  
france@vistaalegre.com

#### *Vista Alegre Mozambique*

MOZAMBIQUE Sales Department  
  
Maputo  
Av. Kenneth Kuanda  
n° 403, R/C Sommerchield - Maputo  
Tel.: +258 21 480 580  
mocambique@vistaalegre.com

#### *Vista Alegre Brasil*

BRAZIL Sales Department  
  
São Paulo  
Rua Bandeira Paulista, 726 - 6° andar  
Itaim Bibi, São Paulo - SP  
CEP: 04532-002  
Tel.: +55 11 2679 4881  
+55 11 3081-1921  
brasil@vistaalegre.com

#### *Vista Alegre Mexico*

Avenida Homero, 526  
Piso 2 - Despacho 202  
Colonia Polanco, Del. Miguel  
Hidalgo  
C.P. 11560, Ciudad de México  
Tel.: +52 55 5244 5809  
+52 55 5244 5810  
mexico@vistaalegre.com