

**A EXPERIÊNCIA DE APOLÓNIA**

Apolónia Supermarket, Almancil  
t: (+351) 289 351 440 • f: (+351) 289 351 441

Fotografia: Vasco Celio — Texto: Judy Sharp

96 VILLAS &...

## VIVER EM PORTUGAL...

A história de Avelino Apolónia é a dum rapaz local bem sucedido. Nascido em Loulé, uma pequena vila perto de Almancil, ele deixou a escola aos 11 para começar a trabalhar. Nos seus anos vinte, ele reuniu-se com o seu pai que tinha emigrado para o Canadá, e gastou algum tempo trabalhando numa serração de madeira antes de mudar-se para o comércio. A sua carreira inicial abrangeu tudo desde lavagem de pratos a ser um chefe de cozinha ele aprendeu lições valiosas sobre a alimentação, pessoas e serviço. Apolónia regressou a Portugal nos anos oitenta com a sua esposa Célia e dois filhos jovens, onde eles abriram o primeiro supermercado em Março 1983. Era de 100 m<sup>2</sup> de espaço e uma variedade de produtos básicos. Nessa altura, parecia longe da vila de Almancil. Pouco imaginava ele que este supermercado se tornaria o ponto focal para os proprietários dos empreendimentos luxuosos na área, trazendo um cliente internacional que desejavam os alimentos que eles conheciam e gostavam nas suas terras natal.

Do início trabalhou muito com determinação e serviço. Apolónia sempre fez coisas à sua maneira—diz-se que ele pensava que as pessoas iriam gostar—e foi provado que se tornou numa fórmula vencedora. Clientes—tanto Portugueses como estrangeiros—viajam de todos os lados do Algarve, e de maiores distâncias. Não é invulgar para eles efectuarem uma peregrinação mensal de Lisboa. O mini mercado triplicou de tamanho em 1990 e por volta de 1996 cresceu para cerca de 750 cm<sup>2</sup>. Com a última ampliação—que abrangeu a antiga casa da família—a loja de Apolónia é agora uma obra prima de escolha e qualidade, exposição e apresentação. Embora tenha tudo que se espera dum supermercado, é bem conhecido pelos seus vinhos e alimentos especiais. "Poucos outros lugares têm tão variada e extensa diversidade de vinhos", diz Apolónia antes de mencionar os países de origem, incluindo com certeza Portugal. Da Itália, ele tem o vinho produzido pelo realizador de filmes Francis Ford Coppola, e de Portugal o novo vinho da estrela internacional Sir. Cliff Richard. Ele está particularmente orgulhoso da sua vasta gama de vinhos Portugueses, que inclui alguns das poucas vinhas seleccionadas.

Ao longo da parede traseira do armazém estão os balcões com especialidades, começando com peixe. Esta nova secção do armazém excedeu na expectativa de Avelino Apolónia. O peixe vem do mercado local em Quarteira até Sagres no oeste onde as águas são mais profundas. Ele mostra a exposição dos filetes salmão e sardinhas—todo o sabor, nenhuma da maquiada, prontos para os dos seus clientes requintados. "Nós prepararemos qualquer peixe ou marisco para si antecipadamente se nos informarem o que desejam", ele explicou. "É um serviço que nós oferecemos e que a maioria das lojas de peixe não o fazem". Isso é verdade! A seguir ao peixe é a carne—sobretudo cortes dos talhos de alta qualidade que escutam ao que você deseja. A carne que ele compra para os clientes inclui bifes Argentinos embalados em envelopes especiais para proteger a carne em trânsito.

Na charcutaria há produtos que vêm de toda a parte da Europa e uma variedade de peixe fumado incluindo salmão, cherne, bacalhau, peixe espada e atum para tentar os gastronómicos. Para seguir há uma variedade de queijos fortes e macios para todos os gostos, e caviar—quer dizer verdadeiro caviar—foie gras e trufas.

Entre a charcutaria e a balcão de fruta e vegetais encontra-se a padaria onde o pão caseiro e diversos bolos deliciosos são irresistíveis e as calzonas esquentam-se. Então seguimos para a fruta e vegetais. Tudo o que se encontra na época, com certeza junto com as embalagens de vegetais pequenas, saladas verdes e ervas frescas. Há sempre frutas exóticas na loja e tudo da melhor qualidade. Não é de admirar que muitos dos restaurantes locais possam ser encontrados a fazerem as suas compras aqui.

Nós movemo-nos para a café, muito popular com os locais e visitantes, que cedo será expandido. O que começou como uma pequena café para os clientes tornou-se agora no ponto de reunião e segundo escritório para muitos dos residentes locais, graças ao maravilhoso café e, de certeza aos bolos da loja.

O quê do futuro? "Eu adoro o que faço e vou continuar a fazê-lo" disse ele, "meus dois filhos estão agora no negócio, compartilhando a carga. Mas não quero pensar em me retirar!" Não foi ele tentado a abrir outro supermercado Apolónia noutra local? Ele explica que ele foi convidado a abrir lojas em toda a parte do país. "Nunca pensei que seria famoso!" ele ri-se, "parece que me querem no Estoril, Lisboa—até no Porto!"

Qual é o segredo do sucesso? Ele encolhe os ombros: "Existe sempre alguém para ajudar os clientes aqui em Inglês ou Alemão. As pessoas voltam ano após ano e vêem as mesmas caras, e gostam disso. Meus gerentes, Arlindo e Paula, estão comigo há 14 e 15 anos, eles cresceram com o negócio. A palavra "não" não existe no nosso vocabulário, é o que os clientes desejam, é o que eu desejaria. E penso, o mais importante, nós somos honestos. Se dissemos amanhã significa amanhã". Parece simples, não é? E a chegada do Natal, o Natal tradicional de toda a parte da Europa estão na loja, incluindo bolos e pudins da Inglaterra, troncos da Alemanha, Panatons da Itália, empadas doces, caixas de chocolates para ofertas e enfeites e velas elegantes para a mesa. Tudo se encontra lá para tornar a experiência de comer ainda mais agradável durante a época festiva. "Eu não digo exclusiva, mas a nossa gama de produtos é muito invulgar", concluiu Apolónia.





## LIVING IN PORTUGAL...



The story of Avelino Apolónia is one of the local boy made good. Born in Loulé, a small town close to Alentejo, he left school at 11 to start work. In his early twenties, he joined his father who had emigrated to Canada, and spent some time working at a timber mill before moving into the catering industry. His early career spanned everything from washing dishes to being a chef in his own right and he learned valuable lessons about food, people and service. Apolónia returned to Portugal in the early eighties with his wife Célia and two young sons, where they opened their first mini-mercado in March 1983. It had 100 m<sup>2</sup> of space and a basic range of products. At that time, it seemed a long way out of the village of Almancil. Little did he imagine that his supermarket would become the focal point for property owners in the luxury developments then being built in the area, bringing an international client base who

wanted the foods they knew and liked from their home countries.

From the beginning, the principles were hard work, determination and service. Apolónia has always done things his way—the way that he thought people would like it—and it has proved to be a winning formula. Customers—Portuguese and foreigners alike—travel from all over the Algarve, and from much farther afield. It is not unusual for them to make a regular monthly pilgrimage from the Lisbon area. The mini-mercado tripled in size by 1990, and by 1996 had grown to around 750 m<sup>2</sup>. With the latest extension—which took in the former family home—Apolónia's store is now a masterpiece of choice and quality, layout and presentation. Whilst it has everything one would expect from a supermarket, it is well known for its wines and speciality foods. "Few other places have such an extensive range of wines," says Apolónia before reeling off the countries of origin both in new

world and old and including, of course, Portugal. From Italy he has the wine produced by filmmaker Francis Ford Coppola, and from Portugal the new wine of international pop star Sir Cliff Richard. He is particularly proud of his range of Portuguese wines, which includes some from small, select wineries that make limited stocks of very good wine.

Along the back wall of the store are the speciality counters, starting with fish. This new section for the store has exceeded Avelino Apolónia's expectations. The fish is sourced from the local market at Quarteira all the way to Sagres in the far west, where the waters are deeper. He points out displays of filleted salmon and filleted sardines—all the taste, none of the hassle, ready for his discerning customers. "We will prepare any fish or shellfish for you in advance if you tell us what you want," he explains. "It is a service we offer that most fish shops don't." You can say that again! Next to fish is

## THE APOLÓNIA EXPERIENCE



meat—superb cuts, great quality, butchers who listen to what you want. His stock includes Argentinian beef, packed in special envelope packs to protect the meat in transit.

On to the delicatessen counters. Cold cuts and pâtés from around Europe as well as a range of fish specialties including gravlax and smoked varieties of halibut, cod, swordfish and tuna are his opening bid for food buffs. He follows up with a range of cheeses that tickle the taste buds or blow them away, and trumps with caviar—real caviar mind you—foie gras and truffles.

Between the deli and the colourful fruit and vegetable corner is the bakery. Bread freshly baked on the premises joins the tempting range of cakes, giving a new meaning to calorie counter. Then on to the fruit and vegetables. Everything that is in season, of course, along with packs of specially prepared baby vegetables, small leaf salads and fresh herbs. There are al-

ways some exotic fruits in stock, and everything is of the best quality. It is no wonder that many of the local restaurateurs can be found doing their early morning shopping here.

We wind up in the coffee shop, another great hit with locals and visitors alike, which will soon be expanded. What started as a small cafeteria for customers has now become a meeting place and second office for many local residents, thanks to great coffee and, of course, cakes from the shop.

What of the future? "I love what I am doing and I am going to carry on doing it," he says, simply. "My two sons are now in the business, sharing the load. But I can't even think about retiring!" Has he not been tempted to open another Apolónia supermarket somewhere? He explains that he has been approached to open stores all over the country. "I never thought I would be so famous!" he laughs, "they seem to want me in Estoril, Lisbon—even Porto!"

What is the secret of his success? He shrugs. "There is always someone to help the customers here, in English or German. People come back year after year and see the same faces, and they like that. My managers, Arlindo and Paula, have been with me for 14 and 15 years, they have grown with the business. The word 'no' does not exist in our vocabulary. That is what customers want, it is what I would want. And I think, most importantly, we are honest. If we say 'tomorrow' we mean tomorrow." It sounds so simple, doesn't it? And with Christmas looming, traditional Christmas treats from all around Europe are in store, including cake and pudding from England, logs from Germany, Panettone from Italy, mince pies, gift boxes of chocolates and even elegant table decorations and candles. Everything is there to make the eating experience even more pleasurable during the festive season. "I won't say exclusive, but our range is very unusual," concludes Apolónia.



## LEBEN IN PORTUGAL...

Die Geschichte von Avelino Apolónia ist eine Erfolgsstory. Er wurde in Loulé, einer kleinen Stadt in der Nähe von Alentejo geboren. Mit 11 Jahren verließ er die Schule, um zu arbeiten und mit Anfang zwanzig folgte er seinem Vater, der nach Kanada emigrierte. Er arbeitete einige Zeit in einem Sägewerk, bevor in die Catering-Branche wechselte. Am Anfang seiner Karriere machte er fast alles—vom Tellerwascher bis zum Koch—und lernte viel über Essen, Menschen und Service. Zu Beginn der 80er Jahre kehrte Apolónia mit seiner Frau Célia und zwei kleinen Söhnen nach Portugal zurück, wo sie im März 1983 auf 100m² ihr erstes, kleines Lebensmittelgeschäft eröffneten. Zu dieser Zeit lag das Geschäft weit außerhalb des Dorfes Alentejo. Damals war es schwer vorstellbar, dass es zum Anziehungspunkt für die Hauseigentümer in den luxuriösen Wohngebieten werden würde, die später in dieser Gegend entstanden—eine internationale Klientel, die die Lebensmittel kaufen wollten, die sie aus ihrer Heimat kennen und lieben.

Die wichtigsten Prinzipien waren immer harte Arbeit, Entschlossenheit und Kundenservice. Apolónia hat immer alles auf eine Art gemacht, von der er meinte, dass sie den Menschen gefallen würde—und das hat sich als richtiges Rezept herausgestellt. Seine Kunden, Portugiesen und Besucher gleichermaßen, reisen von überall her an. Einige kommen sogar regelmäßig aus Lissabon. Der Mini-Markt war bis 1996 bereits auf 750 m² angewachsen. Nach der letzten Erweiterung, die das frühere Wohnhaus der Familie vereinnahmte, ist das Geschäft von Apolónia jetzt ein Musterbeispiel für große Auswahl, Qualität und Warenpräsentation. Es gibt hier alles, was man in einem Supermarkt erwartet, aber Apolónia ist besonders für seine Weine und Spezialitäten bekannt. „Nur wenige Geschäfte haben so eine umfangreiche Weinauswahl“, sagt Apolónia, bevor er alle Herkunftsländer, darunter natürlich auch Portugal, aufrählt. Aus Italien bietet er unter anderem den Wein des Filmregisseurs Francis Ford Coppola an und aus Portugal den neuen Wein des Poststars Sir Cliff Richard. Er ist besonders stolz auf seine Auswahl portugiesischer Weine, darunter einige von kleinen, ausgewählten Weingütern.

Im hinteren Teil des Geschäftes findet man die Theken mit Spezialitäten, angefangen beim Fisch. Diese neue Sektion hat Apolónias Erwartungen



übertraffen. Der Fisch kommt von verschiedenen Marken, sei es aus dem nahen Quarteira oder aus Sagres, ganz im Westen. Er zeigt auf filetierten Lachs und Sardinen—Genuss ohne Mühe für anspruchsvolle Kunden. „Wir bereiten jeden Fisch und jedes Schalentier nach Ihren Wünschen vor“, erklärt er, „das ist ein Service, den die meisten Fischgeschäfte nicht anbieten.“ Daneben liegt die Fleischabteilung mit exzellenter Auswahl und Fleischern, die sich nach Ihren Wünschen richten. Das Angebot schließt argentinisches Rindfleisch ein, das speziell verpackt wird, um das Fleisch auf dem Transport zu schützen.

Weiter geht's zu den Theken mit Delikatessen: Aufschnitt und Patés aus ganz Europa und eine Reihe von Fischspezialitäten, wie Graved Lachs und Raucherlachs, z.B. Heilbutt, Dorsch,

Schwertfisch und Thunfisch sind sein „Einstiegsangebot“ für Gourmets. Weiter geht's mit einem Käseangebot, dass einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Die Krönung sind Kaviar, Foie Gras und Trüffel.

Zwischen den Delikatessen und der farbenfrohen Obst- und Gemüseabteilung liegt die Bäckerei. Brot, das hier frisch gebacken wird, ergänzt das verführerische Kuchenangebot. Beim Obst und Gemüse gibt es alles, was die Saison bietet und Pakete mit speziell zubereitetem Babygemüse, Blattsalaten und frischen Kräutern. Es sind immer exotische Früchte da und alles ist von bester Qualität. Früh morgens sieht man hier viele Restaurantbesitzer, die hier ihre Einkäufe tätigen.

Schließlich landen wir im Café, dass sich großer Beliebtheit erfreut. Was ursprünglich eine kleine Cafeteria für Kunden war ist jetzt dank hervorragenden Kaffees und leckerer Kuchen zum Treffpunkt und zweiten „Büro“ für viele Anwohner geworden.

Wie geht es in der Zukunft weiter? „Ich liebe das, was ich tue und ich werde damit fortfahren“, sagt er ganz einfach. „Meine beiden Söhne sind jetzt mit im Geschäft. Aber ich kann noch nicht einmal daran denken, mich zur Ruhe zu setzen!“ Er erzählt, dass man schon mit dem Vorschlag an ihn herangetreten ist, Geschäfte im ganzen Land zu eröffnen. „Ich hätte nie gedacht, dass ich so berühmt werden würde!“ lacht er, „man will mich in Estoril, in Lissabon und sogar in Porto!“

Was ist das Geheimnis seines Erfolges? „Es ist immer jemand da, der den Kunden behilflich ist, sei es auf englisch oder auf deutsch. Die Leute kehren Jahr für Jahr zurück und freuen sich, die selben Gesichter zu sehen. Meine Manager, Arlindo und

Paula sind seit 14, bzw. 15 Jahren bei mir und sie sind mit dem Unternehmen gewachsen. Das Wort „Nein“ gibt es bei uns nicht. Da ist es, was Kunden wollen und was ich selbst erwarten würde. Und wir sind ehrlich. Wenn wir „morgen“ sagen, meinen wir morgen.“ Es hört sich einfach an, oder nicht? Jetzt, da Weihnachten langsam näher rückt, füllt sich das Geschäft mit Spezialitäten aus ganz Europa, darunter Kuchen und Pudding aus England, deutscher Stollen, italienische Panettone, Mince Pies, Schokoladenspezialitäten und sogar elegante Tischdekoration und Kerzen. Es ist alles da, um das Essen während der Feiertage zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Abschließend sagt Apolónia: „Ich würde unser Angebot nicht als exklusiv bezeichnen, aber es ist sehr außergewöhnlich!“

## APOLÓNIA, EINE BESONDERE ERFAHRUNG





## VIVRE EN PORTUGAL...



102 VILLAS &...

L'histoire d'Avelino Apolónia est celle d'un garçon du coin ayant réussi. Né à Loulé, une petite ville près de Almancil, il interrompit ses études à 11 ans pour se mettre à travailler. Vers vingt ans, il rejoignit son père ayant émigré au Canada pour travailler quelque temps dans le commerce du bois avant de se lancer dans la restauration. Il débuta sa carrière par le bas en faisant la plonge, grimpa les échelons pour devenir chef de cuisine et apprit de précieuses leçons sur les aliments, les gens et le service. Apolónia s'en retourna au Portugal avec Célia son épouse et ses deux jeunes fils début les années quatre-vingts où ils ouvrirent leur premier mini-mercado en 1983. Il faisait 100 m<sup>2</sup> et offrait une gamme de produits de base. A cette époque il lui semblait avoir parcouru un grand chemin depuis Almancil. Il était loin d'imaginer que son supermarché deviendrait le point de rencontre des propriétaires des luxueux développements construits dans la région lui ramenant une clientèle internationale friande d'aliments familiers qu'ils utilisent dans leur propre pays.

Dès le début, ses principes furent dur travail, détermination et service. Apolónia l'a toujours fait ainsi, de manière à ce que les gens l'apprécient. Ce fut sa formule gagnante. Les clients portugais et étrangers parcoururent toute l'Algarve et viennent même de plus loin. Il n'est pas rare qu'ils s'y rendent mensuellement en pèlerinage de la région de Lisbonne. Le mini-mercado était trois fois plus grand en 1990 et en 1996 il avait atteint 750m<sup>2</sup>. Sa dernière extension, qui occupa son ancienne maison fit du magasin de Apolónia un chef-d'œuvre de choix et de qualité, d'achalandage et de présentation. En sus d'offrir tout ce que l'on s'attend à trouver dans un supermarché, il est renommé pour ses vins et ses spécialités. « Rares sont les endroits offrant une telle gamme de vins » dit Apolónia qui parcourt les pays du vieux et du nouveau monde à leur recherche y compris, bien sûr le Portugal. D'Italie il offre le vin produit par le réalisateur Francis Ford Coppola et du Portugal le vin nouveau de la pop star internationale Sir Cliff Richard. Il est très fier de sa gamme de vins portugais dont ceux de certains petits viticulteurs à la production limitée mais excellente.

Le long du mur du fond du magasin s'aligne les comptoirs des spécialités à commencer par le poisson. Cette nouvelle section a dépassé toutes les espérances d'Avelino Apolónia.

## L'EXPÉRIENCE APOLÓNIA



ture. Une série de fromages des plus délicieux sont offerts. Le bouquet final est représenté par du caviar authentique, du foie gras et des truffes.

Entre les produits fins et les colorés comptoirs des fruits et légumes se trouve la boulangerie. Du pain cuit au four sur place et une tentante rangée de gâteaux donnent un autre sens à l'expression « comptoir à calories ». Quant aux fruits et légumes, tous de saison, ils sont accompagnés de paquets de petits légumes, de salades à petites feuilles et d'herbes fraîches. Il y a toujours quelques fruits exotiques en stock et tout est de la meilleure qualité. Il n'est pas surprenant que de nombreux restaurateurs du coin s'approvisionnent là le matin.

Nous finissons par la boutique du café, autre grand succès auprès des visiteurs et résidents qui va bientôt s'agrandir. Ce qui débuta comme une petite cafétéria pour les clients est devenu un point de rencontre ainsi que le deuxième bureau des résidents grâce aux superbes cafés et gâteaux du magasin qui y sont servis.

Qu'en est-il du futur ? « J'aime ce que je fais et vais continuer de le faire » dit-il simplement. « Mes deux fils travaillent avec moi et m'aident, mais je ne songe pas à prendre ma retraite ! ». « N'a-t-il pas été tenté d'ouvrir d'autres supermarchés Apolónia ailleurs ? Il explique qu'on lui a demandé d'ouvrir des magasins dans tout le pays. « Je n'aurais jamais pensé être aussi fameux ! » rit-il. « Ils veulent me voir à Estoril, Lisbonne, même à Porto ! »

Quel est le secret de son succès ? Il hausse les épaules. « Il y a toujours quelqu'un pour aider les clients anglais ou allemands. Les gens retournent tous les ans et voient les mêmes visages. Ils aiment ça. Mes directeurs Arlindo et Paula le sont depuis 14 et 15 ans, ils ont grandi avec nous. Le mot « non » ne fait pas partie de notre vocabulaire. C'est ce que veut le client. Et je pense que le plus important est notre honnêteté. Si nous disons : « demain », ce sera demain ». Cela paraît simple. Et au moment de Noël toutes les spécialités européennes sont dans le magasin y compris les gâteaux et le pudding anglais, les bûches allemandes, les panetons italiens, les tartes, les boîtes de chocolats et même les élégantes décorations de table et bougies. Tout est là pour combler les plaisirs de la table de la saison festive. « Je ne dirai pas exclusive, je dirai que notre gamme est très inhabituelle » conclut Apolónia.

Les poissons proviennent des marchés locaux de Quarteira à Sagres tout à l'ouest où les eaux sont plus profondes. Il montre les étalages de filets de saumon et de sardines prêts à consommer sans arrêter pour ses clients aux goûts fins. « Nous préparons toutes sortes de poissons et de crustacés d'avance si vous nous dites ce que vous voulez ». Génial ! Viennent ensuite les viandes superbement coupées, d'une excellente qualité et des bouchers qui écoutent ce que vous voulez. Son stock comprend du bœuf argentin emballé dans des paquets spéciaux pour protéger la viande en transit.

Puis vient le comptoir des produits fins et pâtés de toute l'Europe et une série de poissons fumés dont du flétan, de la morue, de l'espadon et du ton pour les fanatiques de la nourri-

VILLAS &... 103