





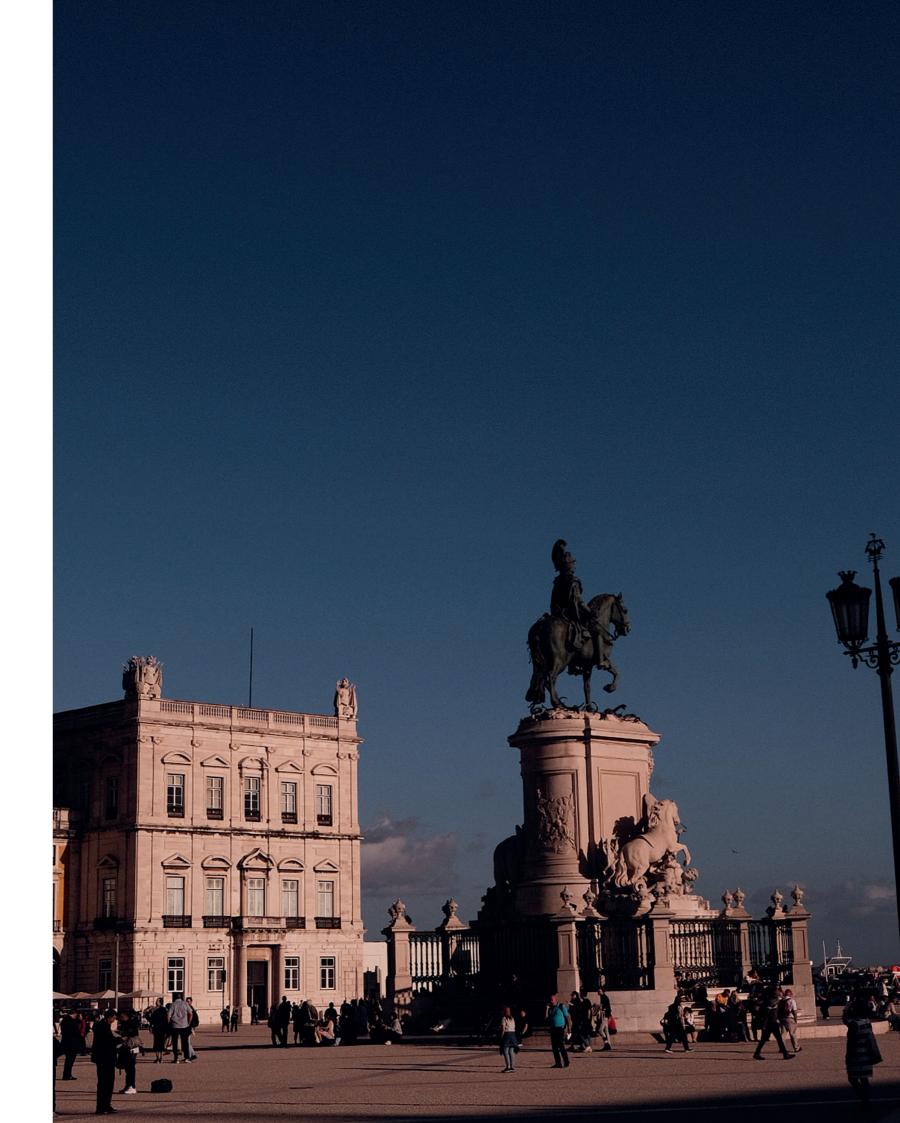
LISBONNE

LA VILLE OÙ VOIR ET ÊTRE VU

« Tu verras, Lisbonne, c'est un labyrinthe d'azulejos et de mojitos », me dit un ami avant le départ. Il n'avait pas tort. Première escale : le cœur battant du Portugal. Pas celui des cartes postales, mais celui qui pulse entre deux rues pavées du Bairro Alto. Quartier perché, ultra-vivant, un peu bohème, passionnément festif. Le genre d'endroit où l'on dîne à minuit, où les terrasses débordent jusque tard dans la nuit et où les DJ partagent l'affiche avec les chanteurs de fado. Notre refuge dans le quartier trendy de Cais do Sodré (notre préféré) ? L'Independente Bica & Mateus, une adresse hybride au charme singulier avec d'un côté, des dortoirs design et des chambres privées au style vintage assumé, et de l'autre, le tout nouveau Mateus Hotel, un concept unique d'« hôtel dans un hôtel » occupant les deux étages supérieurs. Inspiré par l'esprit pétillant du fameux vin Mateus Rosé, cet établissement propose 15 chambres aux teintes poudrées et un penthouse, parfait pour les groupes ou les familles, avec la possibilité de faire appel à un chef privé pour

des expériences culinaires personnalisées. Avec son lobby-bar où le Tout-Lisbonne aime se retrouver, le Mateus Hotel ne se contente pas d'offrir un hébergement élégant, il est aussi un petit hub culturel. Des événements hebdomadaires y sont organisés : musique live, lectures de poésie, stand-up, happenings artistiques. C'est un lieu de vie autant qu'un lieu de séjour. À deux pas de là, le Time Out Market, véritable food court de la hype locale, rassemble une faune éclectique dans une ambiance conviviale. « On ne mange jamais deux fois la même chose ici », nous souffle une habituée. Poke bowl, sardines revisitées, pasteis de nata... un festin dans une halle façon Brooklyn. En journée ? On monte dans le Tram 28, on visite des belvédères à gogo, on prend un selfie devant le musée MAAT et on finit par s'attabler à la terrasse de Fabric, notre cantine préférée dans la rue branchée de Sao Paulo... Ce Lisbonne-là se découvre à pied, au gré des envies, des restos hype et des petites boutiques d'artisanat.

mateushotel.eu















COMPORTA

VIVRE LES PIEDS DANS LE SABLE

Changement d'ambiance. Cap au sud. Deux heures plus tard, nous voilà dans un autre monde. Bienvenue à Comporta, l'enfant bohème de la côte portugaise. Ici, pas de buildings. Juste du sable blanc, des rizières, des chevaux sauvages et des cabanes en bois flotté. « Comporta, c'est notre Ibiza à nous, mais sans Lamborghini », plaisante Joana, designer installée ici depuis dix ans. Et on la croit car Comporta a longtemps été un secret jalousement gardé par ceux qui avaient le bon goût de s'y rendre. Hors saison, ce coin de littoral préservé offre calme et volupté mais aussi et surtout des forêts de pins maritimes et des plages désertes à perte de vue... Un Atlantique sauvage donc mais avec, désormais, des établissements qui permettent d'en profiter pleinement sans défigurer la nature. Car ici, les hôtels de luxe restent discrets et s'inscrivent parfaitement dans le paysage grâce aux meilleures ressources de l'architecture et du design... Et en parlant de design, un nom résonne: celui de Jacques Grange. Décorateur parisien de renom, il est le premier, il y a trente ans, à avoir vu le potentiel de ce bout de terre sur la côte du Portugal. Il crée alors la cabane salon, une maison en paille de riz recouverte d'un toit de chaume, avec un intérieur peint en blanc et poutres apparentes au plafond. Ces habitats au style bohème, couleur pastel, les pieds dans le sable, sont devenus le mojo des plus beaux endroits de Comporta avec, en tête de liste, l'un des derniers établissements sortis de

terre: l'Independente Comporta. Niché au cœur de 12 hectares de nature préservée, cet hôtel s'inspire des « aldeias » portugaises, ces petits villages où convivialité et simplicité règnent en maîtres. Les 40 chambres et 34 villas, aux façades blanchies à la chaux, se fondent harmonieusement dans le paysage. À l'intérieur, l'artisanat local est à l'honneur: tapis tissés à la main, lampes en osier de l'Algarve, vaisselle en céramique façonnée par des artisans du cru. Même les tapis de sol sont fabriqués à partir de bouteilles recyclées et les bouteilles d'eau en plastique sont bannies au profit de fontaines réparties sur toute la propriété. Côté papilles, le restaurant Maroto propose une cuisine sans prétention, mettant en valeur les saveurs de l'Alentejo avec une touche contemporaine. Pour un déjeuner décontracté au bord de la piscine, le Bóia est l'endroit idéal: pizzas maison, grillades savoureuses et cocktails rafraîchissants, le tout rythmé par la musique d'un DJ. Et pour les activités? Balade à cheval sur la plage, tour à vélo électrique dans le domaine, apéro au coucher du soleil au Sublime Beach Club Comporta. Et le must: un cours de surf sur la plage de Carvalhal et son restaurant Sal, où on dîne pieds nus, panier en osier à la main. On croise ici autant de locaux que de Parisiens en maillots Eres. L'ambiance ? Bohème, brute et ultra-stylée.

independente.eu



ARRÁBIDA

IMMERSION EN PLEINE NATURE

« Ici, c'est un peu la Toscane portugaise! », s'enthousiasme Salvador Sousa Holstein, Directeur et membre de la famille propriétaire du domaine de la Casa Palmela (Membre de Small Luxury hotels of the World), en ouvrant les volets de notre suite avec vue sur des collines couvertes de vignes. Le décor est planté. Bienvenue à Arrábida, joyau (encore) confidentiel du sud de Lisbonne. En à peine 35 minutes de route de la capitale portugaise, on troque ici le bitume pour des sentiers sauvages, les immeubles pour les falaises calcaires. Car le parc naturel d'Arrábida, ce sont 10 000 hectares de nature brute. Des plages cachées, des routes en lacets et des eaux vert émeraude à faire pâlir la Méditerranée. Nichée au cœur de cette réserve naturelle, la Casa Palmela est une maison noble du XVIIe siècle, restaurée avec amour et dont l'esprit de famille plane encore dans ces murs. Ici, on découvre la gastronomie locale servie dans de l'argenterie. On se glisse dans la piscine après une randonnée dans les vignes. Et si l'on voyage en tribu, les villas spacieuses (jusqu'à 140 m²) permettent de vivre l'expérience comme dans une maison de campagne privée, le service discret en plus. L'hôtel dispose aussi de chambres élégantes aux poutres apparentes, d'une piscine face aux collines, d'un spa intimiste et même d'écuries pour explorer la montagne à cheval. Le petit-déjeuner est servi sous les citronniers, avec

confitures maison et pain frais du four. Et autour ? C'est un terrain de jeu pour les amoureux de nature. Pour prendre de la hauteur et mesurer la beauté de la région, il faut emprunter la route N 379 (également appelée Estrada de Escarpa), une bande d'asphalte spectaculaire qui serpente à travers les collines de la Serra da Arrábida et plonge droit vers des plages immenses et désertes. Sur le chemin, on s'arrête au couvent d'Arrábida, fondé par les frères franciscains au XVIe siècle. Habituellement fermé au public, il ouvre ses portes aux clients de la Casa Palmela... sur simple demande. L'expérience est mystique. À Setúbal, ville portuaire sans chichis, il y a deux incontournables: le marché de Livramento, classé parmi les meilleurs et les plus beaux marchés aux poissons au monde (rien que ça), et le Fort de São Filipe, perché au-dessus de la baie, avec sa chapelle bleue d'azulejos et sa vue à couper le souffle. Et pour vivre une expérience encore plus exclusive, on réserve le très joli bateau privé de la Casa Palmela pour un pique-nique (ultra-chic!) et une balade sur l'estuaire du Sado où observer une colonie sédentaire de dauphins qui jouent au large. Promis, ce ne sont pas des promesses marketing - ici, on les voit vraiment et de près! Un spectacle magique pour les petits comme pour les grands.

hotelcasapalmela.pt



