

lifestyle **ELLE** lifestyle

Texte et photos Céline Pécheux

Un Portugal

Après 48 heures à arpenter ses adresses les plus confidentielles, on quitte Lisbonne pour filer vers l'Alentejo aux airs de Toscane tranquille et terminer à Comporta, ses plages à perte de vue vouées à un Atlantique fougueux.

D'INITIÉS



Promenade à cheval à travers les pins et les rizières de Comporta avec, en point d'orgue, un galop crinière au vent sur une immense plage de sable blanc. (cavalosnaareia.com)

LISBONNE

Ce mois-ci, on part à la découverte d'un Portugal authentique à la recherche de paysages et d'adresses insoupçonnées. Un voyage itinérant en trois escales (Lisbonne - le centre de l'Alentejo et un de ses villages phares, Comporta) qui peut se faire au pas de course (en quatre jours) ou en prenant son temps. Parce que c'est là qu'on atterrit, mais aussi parce que c'est une des villes les plus cool du monde, Lisbonne est notre premier stop. Star des city-breaks en Europe, c'est à pied que la capitale portugaise révèle le mieux le charme de ses portes-cochères, de ses patios et de ses cortèges d'azulejos. Parmi les quartiers incontournables à visiter: l'Alfama, pour ses ruelles populaires et enchevêtrées, ses pâtisseries où trouver les meilleures pasteis de nata de la ville; le Bairro Alto, où l'on passe de galerie d'art en boutiques de mode; l'alternatif Mouraria pour ses adresses d'initiés et ses petits cafés authentiques, puis le Belém pour se balader le long des quais et découvrir, en contrebass, le complexe high-tech de la LX Factory, où studios de designers voisinent avec restaurants et boutiques de créateurs. C'est également là que se trouve Ler Devagar, l'une des plus belles librairies du monde! La nuit tombée, les repaires pour écouter du Fado ne manquent pas. Pour les amateurs, le Clube de Fado est une institution.



PALÁCIO BELMONTE VIVRE SOUS SES DRAPS BLANCS FROISSÉS

Le Palácio Belmonte n'est pas vraiment un hôtel, ni même un bed & breakfast, mais un lieu à part, pile dans l'air du temps. On y vit Lisbonne comme un local. Vieux parquet au sol, œuvres contemporaines aux murs et meubles anciens garnis des romans de José Saramago, le bon goût de cet ancien palais reconverti en maison d'hôtes de luxe ne laisse pas indifférent. Dans son dédale de couloirs, difficile de retrouver le chemin de sa chambre. Les suites sont toutes différentes, les escaliers biscornus, les terrasses offrent des vues incroyables sur la ville, les toits, les clochers et le Tage, la piscine s'offre à l'abri des regards dans un jardin luxuriant... On se sent ici chez soi. Au milieu d'azulejos centenaires, on se fait servir le petit déjeuner au lit avant de prendre un bain moussant signé Acqua Di Parma, tout ça avec une vue sur le château São Jorge. C'est le secret le mieux gardé de Lisbonne!

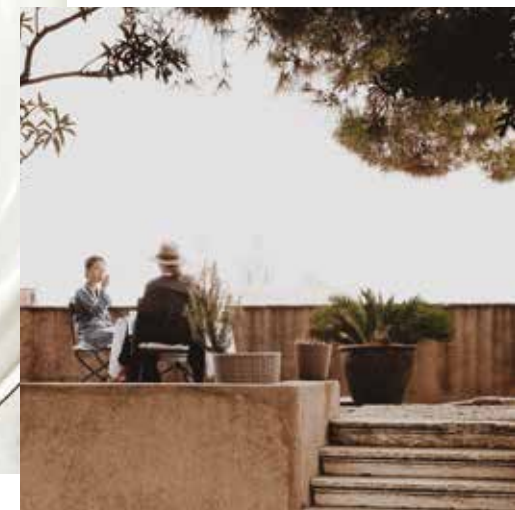
À partir de 500€ la nuit, palaciobelmonte.com



GRENACHE DÉJEUNER EN PAIX

Dans la cour carrée qui borde le Palácio Belmonte, le restaurant français Grenache ne désemplit pas, à midi comme à minuit. Le jeune chef Philippe Gelfi a fait, entre autres, ses classes à La Réserve à Paris. Il propose une cuisine sophistiquée, basée sur des produits locaux et de saison, aux touches épicées. Ses assiettes sont des œuvres d'art. Une excellente adresse pour une longue et belle pause déjeuner en terrasse.

grenache.pt



De l'Alfama au Bairro Alto en passant par Belém, il faut flâner dans les rues de Lisbonne pour découvrir ses adresses les plus confidentielles (souvent cachées derrière des portes-cochères), où la jeune garde locale réinvente le sens et le goût de la vida portuguesa.

ESQINA COSMOPOLITAN LODGE LIEU CULT'

Peu importe qu'on y ait réservé une chambre ou pas, cet hôtel et son bar à cocktails situés entre le quartier touristique Baixo Chiado et le quartier historique d'Alfama valent le détour. Grâce à sa programmation culturelle éclectique d'abord, allant de cours de yoga aux expositions d'artistes résidents en passant par des projections de films ou des écoutes de nouveaux albums. On y croise, de jour comme de nuit, une faune bigarrée d'artistes et créatifs locaux. On y va ensuite pour son restaurant «Gastro & Cocktail Bar» et les suggestions de chefs du monde entier (chaque saison un différent) qui revisitent avec brio les produits du marché.

À partir de 120€ la nuit, esqinacosmopolitanlodge.com



TABERNA DO CALHAU COMME À LA MAISON

C'est à Mouraria, un ancien quartier coupe-gorge devenu un repaire de bobos, que l'un des plus cool chefs lisboètes et ex-architecte Leopoldo Garcia Calhau a ouvert son resto, bluffant la scène gastronomique locale et (très vite après) internationale avec sa vision réinterprétée de la cuisine du terroir portugais. Vibrant hommage aux brasseries traditionnelles de l'Alentejo avec ses assiettes gourmandes à partager, sa Taberna Do Calhau et son atmosphère sans artifice a tout bon. Coup de cœur pour le gâteau maison humide au goût de revenez-y, ses huiles d'olive de qualité servies en guise d'apéro avec du chèvre frais et des vins très bien sourcés (aussi à emporter).

facebook.com/leopoldogarciacalhau

Leopoldo Garcia Calhau, le chef architecte qui secoue la gastronomie portugaise de bonne famille.



L'ALENTEJO

À une centaine de kilomètres vers le sud, entre Lisbonne et l'Algarve, la province de l'Alentejo (la plus vaste du pays, dont la superficie est supérieure à celle de la Belgique) a des petits airs de Toscane, les cars de touristes en moins. Un autre monde. Un monde rural qui sait vivre et recevoir, pour peu que l'on s'y attarde. Un Portugal préservé, bien loin de la branchitude lisboète, où la campagne ondule, traversée de quelques routes ultra-photogéniques. On y roule des kilomètres sans croiser personne. La tranquillité est ici un mode de vie. Même Evora, sa capitale-musée inscrite au patrimoine de l'Unesco (donc très touristique), respire la douceur de vivre.

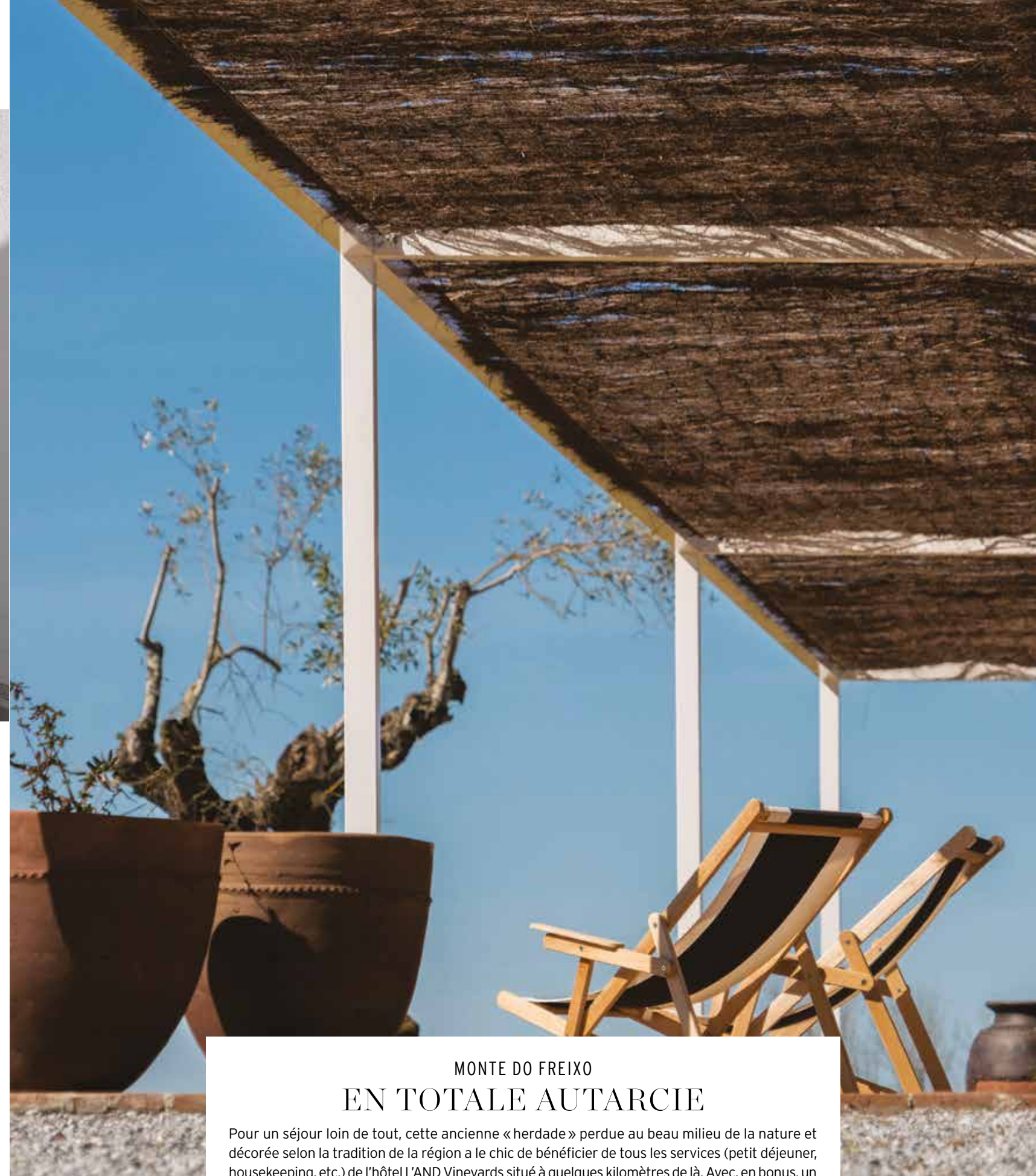


Ici, tout est beau, pensé, architecturé... Jusqu'au jeu de lumière sur les murs immaculés.

L'AND VINEYARDS SPOT DESIGN

Ovni ultra-contemporain au cœur de la campagne de Montemor-o-Novo, L'AND Vineyards s'étend sur 70 hectares de vignes, d'oliviers centenaires et de collines couvertes de chênes-lièges, en surplomb de la cité médiévale d'Evora. Réalisées par les architectes Marcio Kogan et Michael Biberstein, les différentes bâtisses modernistes qui se fondent dans la nature comptent 25 suites, un spa Caudalie, une piscine extérieure et intérieure et un restaurant gastronomique avec vue panoramique. Mais ce qu'on préfère ici, c'est le toit ouvrant électrique juste au-dessus du lit, pour admirer le ciel étoilé (cela tombe bien, les cieux de l'Alentejo sont parmi les moins pollués d'Europe), la salle de bain XXL avec la baignoire-piscine en pierre naturelle et le patio extérieur de la chambre avec son feu ouvert... Summum du romantisme dans un décor très Palm Spring.

À partir de 240 € la nuit, l-and.com



MONTE DO FREIXO EN TOTALE AUTARCIE

Pour un séjour loin de tout, cette ancienne « herdade » perdue au beau milieu de la nature et décorée selon la tradition de la région a le chic de bénéficier de tous les services (petit déjeuner, housekeeping, etc.) de l'hôtel L'AND Vineyards situé à quelques kilomètres de là. Avec, en bonus, un domaine de 500 hectares sur une colline isolée, avec des chênes-lièges et des oliviers pour seul horizon, trois suites, un grand living avec feu ouvert, une cuisine tout équipée et une belle piscine privée.

À partir de 345 € euros la nuit pour une suite, services hôteliers inclus. l-and.com

Lodges en bois ultra-confortables, les suites bio-pool possèdent toutes une terrasse privée avec vue plongeante sur la nature.

SUBLIME COMPORTA L'ÉCORESORT DE DINGUE

Niché dans une pinède, ce refuge confidentiel est un havre de tranquillité et... de durabilité. Ici, allier services haut de gamme et conscience écologique n'est pas une promesse en l'air. L'établissement est éclairé grâce à l'énergie solaire, les produits servis dans les différents restaurants sont de saison et issus en grande partie du potager du domaine, dans les chambres l'utilisation de plastique à usage unique est limitée à son strict minimum et la piscine principale ainsi que celles des neuf nouvelles suites sont des piscines bio sans aucun produit chimique. Au-delà du standing des installations, c'est la communion avec la nature environnante qui rend le séjour inoubliable. Et pour les inconditionnels des apéros avec vue sur mer, le Sublime Comporta Beach Club ouvrira ses portes cet été sur la plage de Carvalhal.

À partir de 225 € la nuit, sublimecomporta.pt

COMPORTA

Au pied de la péninsule de Troia, dans la région de l'Alentejo, Comporta est longtemps resté un secret jalousement gardé... 1h30 de route depuis Lisbonne suffit pour gagner ce petit village de pêcheurs, refuge discret des happy few, comme perdu au bout du monde, entre océan et rizières, où le temps semble suspendu. Ici, il n'y a que des constructions maîtrisées pour ne pas défigurer la nature, entre villas d'architectes et maisons blanchies à la chaux... On y découvre un Atlantique sauvage, bercé par une douceur de vivre bohème et cultivée. On y croise Philippe Starck, Christian Louboutin, et tous les chics et discrets Lisboètes.



CAVALARIÇA COMPORTA QG DES LOCAUX

Ce restaurant atypique caché dans d'anciennes écuries est le QG des locaux qui se retrouvent le soir pour trinquer. Ici, les tapas du chef brésilien Caseiro célèbrent la biodiversité locale en mettant à l'honneur les ingrédients des environs exclusivement. Coup de cœur pour ses beignets de morue, le tout arrosé de vin de la région sélectionné avec brio par le sommelier de la maison.

cavalaricacomporta.com



FOOD CIRCLE BONTÉ BRUT

Au cœur du jardin biologique de l'hôtel Sublime Comporta, le Food Circle est très certainement l'un des restaurants les plus désirables de la région. Chaque soir, six à douze chanceux se retrouvent au comptoir du petit pavillon circulaire et (quand le temps le permet) en plein air pour déguster un menu unique, élaboré exclusivement avec les légumes et les herbes du potager disponibles ce jour-là. Les poissons et les viandes de pâturage, élevées de manière durable, proviennent de fournisseurs locaux et, last but not least, les chefs qui cuisinent chaque plat devant nos yeux ébahis n'utilisent que des méthodes de cuisson ancestrales. Même le dessert est cuit à la braise. Magique!

sublimecomporta.pt



SAL VOIR, MANGER ET BOIRE

À Praia do Pego, le plus couru des restos de plage de Comporta est le repaire des locaux et des people bien informés pour déguster de tardifs déjeuners sous des auvents de canisse. Au menu : palourdes à l'ail, sardines grillées et poissons fraîchement pêchés. On finit l'après-midi à lézarder au soleil sur la plage jouxtant le restaurant. À l'heure de l'apéro, le Soul Bar by Sal est réputé pour sa sangria comme pour ses DJ sets. Parfait pour faire quelques pas de danse les pieds dans le sable.

restaurantesal.pt

lifestyle

ELLE

lifestyle

Un Portugal

Après 48 heures à arpenter ses adresses les plus confidentielles, on quitte Lisbonne pour filer vers l'Alentejo aux airs de Toscane tranquille et terminer à Comporta, ses plages à perte de vue vouées à un Atlantique fougueux.

D'INITIÉS



Promenade à cheval à travers les pins et les rizières de Comporta avec, en point d'orgue, un galop crinière au vent sur une immense plage de sable blanc. (cavalosnaareia.com)