

Voyage

de luxe

VIVE la LIBERTÉ!

PORTUGAL

Un refuge pour happy few
perdu dans l'Alentejo

FRANCE

Sources de Cheverny
Château de Mazan
Couvent des Minimes
Bastide de Fléchon
Villa Saint-Ange
Hôtel de l'Abbaye
Sept Fontaines

ET AUSSI

LONDRES éternel :
Grands hôtels & petits nouveaux
Le grand bleu à MONACO
PALACES parisiens à prix doux
Genève, Bâle, Ílhavo, Hammamet...

L 19585 - 86 - F. 7,50 € - RD



BELUX 8,50€ - ESP 8,50€

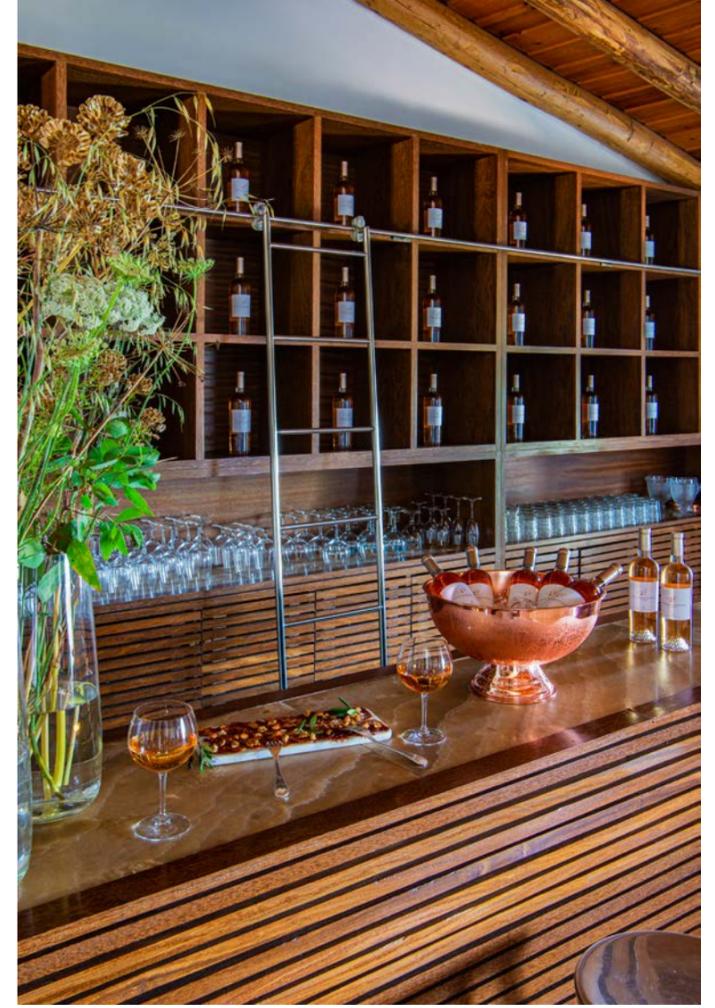
Le temps lent de l'Alentejo

Au cœur de la région rurale du *Baixo Alentejo*,
là où le temps s'écoule doucement, *Herdade
da Malhadinha Nova* a été rénové et agrandi à
partir de ruines existantes, au milieu de 450 ha
de vignes et de plaines. Découverte...

Par Cécile Sepulchre
Photos : Frédéric Ducout

*On peinerait à croire que c'est ici que se
réfugient les happy few, jusqu'à ce que
se dessine un hameau en hauteur, dont
l'architecture lissée fleure bon la civilisation.
Nous voici sur les terres de la famille Soares...*





Au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la côte d'Algarve, le paysage se métamorphose. Le béton cède la place aux fertiles collines arborées, parsemées de maisonnettes blanches, puis peu à peu le paysage se fait plus aride, plus radical. Passée la *serra*, l'Alentejo se dessine dans sa splendeur brûlante. De vastes plaines vallonnées défient l'horizon, entre forêts de chênes-lièges et d'eucalyptus, champs d'herbes brûlées dans lesquels on croise plus facilement des chevaux que des hommes. On imagine ces paysages au siècle dernier, lorsque la région était parcourue par des cavaliers qui, la nuit venue, demandaient l'hospitalité dans les *herdades*, ces vastes domaines agricoles. C'est justement l'un d'entre eux que nous recherchons. La jeep quitte la route de Castro Verde par un chemin en terre qui file droit dans les collines et s'enfonce dans cette campagne secrète. On peinerait à croire que c'est ici que se réfugient les *happy few*, jusqu'à ce que se dessine un hameau en hauteur, dont l'architecture lissée fleurit bon la civilisation. Nous voici sur les terres de la famille Soares, bien connue au Portugal pour ses magasins de vin et désormais aussi pour ce bel établissement, tout récemment affilié à la chaîne Relais & Châteaux.



BIENVENUE À LA « FERME »

La couleur fauve des enduits et du béton teinté donnent le ton, pour le haras comme pour les 5 maisons de luxe ultra contemporaines, pourvues de piscines privées, qui semblent se fondre dans la terre. Traitées dans ➤





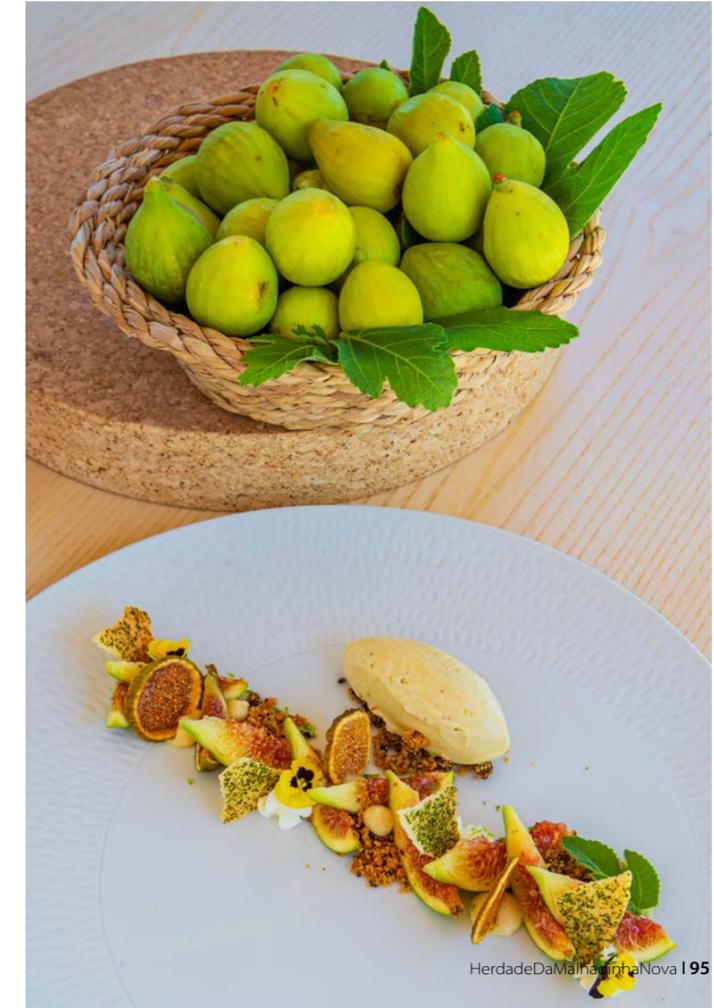
un style très épuré, elles tranchent avec l'esprit plus cosy de la Country House, un hôtel de charme installé dans une ferme immaculée, qui reprend les codes d'une *herdade* traditionnelle. Seulement 3 suites de 90 m² et 7 chambres de 32 m², un salon, une bibliothèque, un bar à vin... Les 2 piscines (dont une chauffée), le spa avec salle de massage, hammam et jacuzzi, les porches et terrasses plongent dans un décor viticole. Dès l'arrivée, le « la » est donné par une petite clef sur la porte d'entrée que l'on tourne, comme pour rentrer dans sa maison. La décoration chaleureuse confirme cette impression. Ici un vaisselier de grand-mère, là un canapé ventru en gros lin face à la cheminée. Dans les chambres, la modernité (luminaires et sièges Philippe Starck, articles de toilette Bvlgari, iPad et systèmes audio Bose) se combine avec la simplicité des articles fabriqués par des artisans locaux. Têtes de lits capitonnées de velours, jetés de lits moelleux et boiseries sombres ajoutent une touche douillette qui laisse imaginer des hivers accueillants. En été, il fait bon paresser au bord de l'une des piscines à débordement, face à un paysage somptueux. L'art de vivre se décline aussi à travers le joli petit spa, où sont dispensés des soins à base de vin et d'huile d'olive produits sur place. Très attentionné, le personnel conserve le sourire sans une once d'obséquiosité. Le dimanche soir, tout le monde se retrouve autour d'un barbecue aussi chic que chaleureux, et les habitués savent que les fêtes de fin d'année sont célébrées avec faste. C'est un esprit familial que cultivent les Soares, qui composent eux-mêmes une belle tribu harmonieuse. ➤





RESTAURANT LOCAVORE

S'il est de bon ton, dans l'hôtellerie, d'afficher son petit potager bio, généralement bien insuffisant pour approvisionner une cuisine normalement constituée, la démarche ici paraît autrement sérieuse. La famille Soares n'a pas attendu la mode écolo pour se pencher sur les richesses naturelles, produisant fruits et légumes, olives, miel, œufs et même ses viandes. Moutons et cochons noirs ont leur place au domaine ainsi qu'une espèce de bovins locaux en voie de disparition que la famille a contribué à sauver. Sous la houlette du chef consultant Joachim Koerper (une étoile au guide rouge, propriétaire du restaurant Eleven à Lisbonne), le chef résident Rodrigo Madeira élabore une cuisine qui privilégie les produits de la propriété et de la région. À la carte : œuf bio du poulailler, œuf de caille, champignons, asperges et pain traditionnel de l'Alentejo ; poulet fermier cuit à basse température, purée de chou-fleur et haricots du jardin ; crevettes et poulpe de la côte de l'Algarve, purée de pois, chorizo et riz... Et puis, bien sûr, il y a le vin qui passe pour être le meilleur de l'Alentejo, issu des 80 ha de vignes et peaufiné depuis 2003 dans une cave ultra moderne. La gamme Monte da Peceguina notamment ou les éditions spéciales comme Pequeno João contribuent à la gloire des magasins Soares qui ont fait la fortune familiale. Les aficionados repèrent les bouteilles aux étiquettes naïves dessinées par les petits-enfants du fondateur. ➤





HORIZON SANS FIN NI FAIM

« Ce domaine s'est donné pour but de devenir presque entièrement autonome, en énergie et en production agricole » commente Joao Soares, le propriétaire. Au volant de sa jeep poussiéreuse, il slalome entre les moutons, avant d'aller inspecter ses vignes. À travers ces terres où il a élevé ses enfants. Il serait réducteur ici de ne parler que d'un projet écologique dans l'air du temps. La démarche, ancienne et globale, s'inscrit dans un retour à l'art de vivre local. « Nous avons eu la chance de découvrir ce lieu unique en 1998 et nous nous sommes donnés pour mission de le préserver et de le faire connaître. Nous avons voulu protéger non seulement la nature, mais aussi toutes les traditions et cultiver tous les sens qu'elles éveillent, de la gastronomie à la viticulture. C'est un mode de vie à découvrir, dans le temps lent de l'Alentejo », explique son épouse Rita Soares. Le domaine emploie désormais plus de 70 personnes et a été cité en exemple par le Président du Portugal, un client parmi d'autres. Il est fascinant de voir l'activité qui règne dans ce lieu perdu au milieu de nulle part. Les animaux déambulent, les agriculteurs s'activent, les jeeps sillonnent les petits chemins, tout cela sans rompre la tranquillité des hôtes. Parmi les nombreuses activités proposées, l'équitation. Qui va arpenter les terres du domaine à cheval, au coucher du soleil le long de la rivière Terges, peut ainsi mieux imaginer ce qu'était la vie des cavaliers d'antan, en quête d'un havre de paix pour la nuit... »

