

# L'Eventail

FÉVRIER 2022

8 € | WWW.EVENTAIL.BE | EN RÉALITÉ AUGMENTÉE

## L'Alentejo TRÉSOR CACHÉ DU PORTUGAL

**JAEGER-  
LECOULTRE**  
LUXE MYTHIQUE

**CHARLEROI**  
SE RÉINVENTE

**RÉNOVATION**  
ÉCO-  
RESPONSABLE



# MALHADINHA

## ÉDEN EN TERRE D'ALENTEJO

NON LOIN D'ALBERNOA, AU SUD DE BEJA, LE DOMAINE DE MALHADINHA OFFRE UNE PLONGÉE AU CŒUR DE L'ALENTEJO AUTHENTIQUE, DANS UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ QUI EXHALE L'EXCELLENCE.

PAR CHRISTOPHE VACHAUDEZ | PHOTOS : FRÉDÉRIC DUCOUT



LA FAMILLE SOARES s'est investie corps et âme dans la revitalisation d'une propriété livrée à elle-même, meurtrie par les affres du temps. Aujourd'hui, les 450 hectares affichent une superbe retrouvée, preuve qu'une terre placée sous le signe de l'écologie et de la durabilité peut s'avérer viable et porteuse d'espoir et de travail dans une région à l'écart des grands pôles touristiques. Ici, la nature règne en maître, juxtaposant dans la plus grande harmonie des biotopes sauvages et modelés par l'homme. Avec des logements éminemment modernes ou plus typiques, une cuisine gastronomique ou traditionnelle, de multiples activités et une initiation au vin ou aux produits du terroir comme l'huile d'olive et le miel, les

1. La Herdade de Malhadinha se love au cœur d'un domaine de 450 hectares, entre vignes et oliviers.
2. Rita Soares promeut l'œnotourisme depuis presque vingt ans.

et nous sommes tombés sous le charme. Il fallait lui redonner vie et renouer avec sa prospérité d'antan. Les maisons étaient en ruine, les oliviers sans entretien et la terre, en piteux état ! Dès le départ, nous savions que notre activité allait dépasser la production de vin. Nous voulions quelque chose de plus global, à développer sur du long terme, avec comme fil conducteur la préservation du milieu ambiant. Mais il a fallu énormément d'énergie pour lancer le projet et trouver de la main d'œuvre,



visiteurs sont invités à profiter pleinement d'une oasis, tout en perçant ses secrets. Rita Soares nous en dit plus sur ce domaine hors du commun.

#### **L'Éventail – Comment l'aventure Malhadinha a-t-elle débuté ?**

**Rita Soares** – Nous travaillions dans le négoce du vin, en Algarve, et, à un moment, nous souhaitions passer à autre chose, aborder l'aspect créatif et produire notre propre vin. Bien que lisboètes d'origine, mon mari et moi avons toujours aimé la campagne et posséder un domaine agricole faisait partie de nos objectifs. Nous avons commencé à chercher une propriété qui pourrait nous convenir, d'abord en Algarve puis en Alentejo. Beaucoup s'orientent vers la vallée du Douro quand il s'agit de viticulture mais, pour nous, l'Alentejo correspondait davantage au concept que nous voulions mettre en place. Cette propriété était abandonnée

car l'Alentejo connaît une désertification progressive des terres agricoles et un exode des populations vers les villes les plus importantes. L'aventure a commencé il y a bientôt vingt-quatre ans et elle continue encore aujourd'hui !

#### **– Vous avez été des pionniers de l'œnotourisme. Pouvez-vous évoquer cette formule ?**

– L'année passée, nous avons participé à un congrès dont l'un des buts était de promouvoir l'œnotourisme. Quand j'ai pris la parole, j'ai expliqué que nous le pratiquions depuis bien longtemps et que le principe était loin d'être nouveau. Nous avons débuté en 1998 avec un domaine de 200 hectares, dont vingt ont d'emblée été consacrés à la vigne, et nous en sommes aujourd'hui à quatre-vingts. Nous avons choisi des variétés typiques de la région et misé sur l'aspect strictement écologique, tout en réhabilitant les bâtiments et en faisant



© FABRICE DUMOUIN | DENISE VAN RUSWIJK



construire un chais avec l'aide du gouvernement. Le partage de notre expérience et des connaissances acquises était notre but premier. Quand je voyage, j'aime aller vers les autres avec mes enfants pour en apprendre davantage. À Malhadinha, nous avons pour ambition de participer à l'éducation de nos hôtes, qu'il s'agisse de gastronomie, d'œnologie ou d'ornithologie. L'œnotourisme s'est imposé comme un bel outil de promotion de la région et, finalement, d'autres nous ont suivis, et cette émulation revalorise idéalement le sud de l'Alentejo, quelque peu oublié des touristes. Il nous paraissait essentiel de veiller à notre auto-suffisance énergétique. Aussi brûlons-nous le bois mort en hiver, car la température peut descendre sous zéro, nous disposons de panneaux solaires et, pour ne pas assécher la rivière qui traverse la propriété, des lacs ont été aménagés afin de garder l'eau de pluie, ce qui a attiré des insectes et des batraciens.

**– En quoi votre domaine se différencie-t-il des autres ?**

– Quand nous avons ouvert notre premier hôtel en 2008, nous voulions que les hôtes soient accueillis comme s'ils séjournaient chez nous,

à la maison. Et s'ils disposent d'une infrastructure de qualité, ils évoluent surtout au cœur d'une nature préservée, avec la satisfaction de manger des légumes cultivés sur place, de flâner en bord de rivière, de s'amuser des vaches en liberté ou de boire du vin écologique. Au fil du temps, la propriété s'est agrandie. Nous gérons désormais 60 hectares d'oliviers. Quand nous avons débuté, on nous avait conseillé de retirer les vieux arbres et d'en planter de nouveaux, mais nous avons décidé de garder les variétés endémiques et de nous concentrer sur une production réduite mais de haute qualité. Mon époux qui avait toujours rêvé d'une ferme a motivé notre désir d'élever du bétail, mais uniquement des espèces accoutumées au climat de l'Alentejo et qui vivent ici depuis des siècles. Nous disposons aussi d'un potager et j'aimerais me consacrer aux fleurs, cette année peut-être. Le gouvernement surveille de près la nature en Alentejo, car il s'agit d'un lieu de nidification important. Une scientifique est d'ailleurs venue étudier les espèces du domaine. Les arbustes que nous avons plantés amènent ainsi plus d'oiseaux, mais aussi des insectes qui nous aident à lutter contre les maladies dont pourraient souffrir nos cultures. Outre

**1, 2 et 3. Une quiétude absolue et un confort "Relais & Châteaux" pour des moments de détente, mais aussi pour être initié aux secrets des produits du domaine.**

leur utilité, les oiseaux intéressent les simples observateurs, des ornithologues chevronnés ou des photographes. On peut ainsi multiplier les activités autour d'un thème. Les plantes qui croissent ici s'y prêtent également. Les hôtes gravitent donc dans une sorte de musée à ciel ouvert où tout est prétexte à l'apprentissage. En outre, ils peuvent s'adonner à l'équitation, au tir à l'arc, à la natation, monter à bord d'une montgolfière ou encore jouer du piano sur un Steinway dans un salon de détente prévu à cet effet. En plus des vins et de notre miel proposés à la vente, nous soutenons aussi de grandes marques portugaises, comme la porcelaine de Vista Alegre ou l'argenterie Topazio. Notre ambition est de créer des moments suspendus et d'établir des liens entre nos hôtes et la nature environnante.

**HERDADE DA MALHADINHA NOVA (RELAIS & CHÂTEAUX)**  
(réouverture le 03.02)  
Albernoa  
malhadinhanova.pt