

Tradi & Trendy

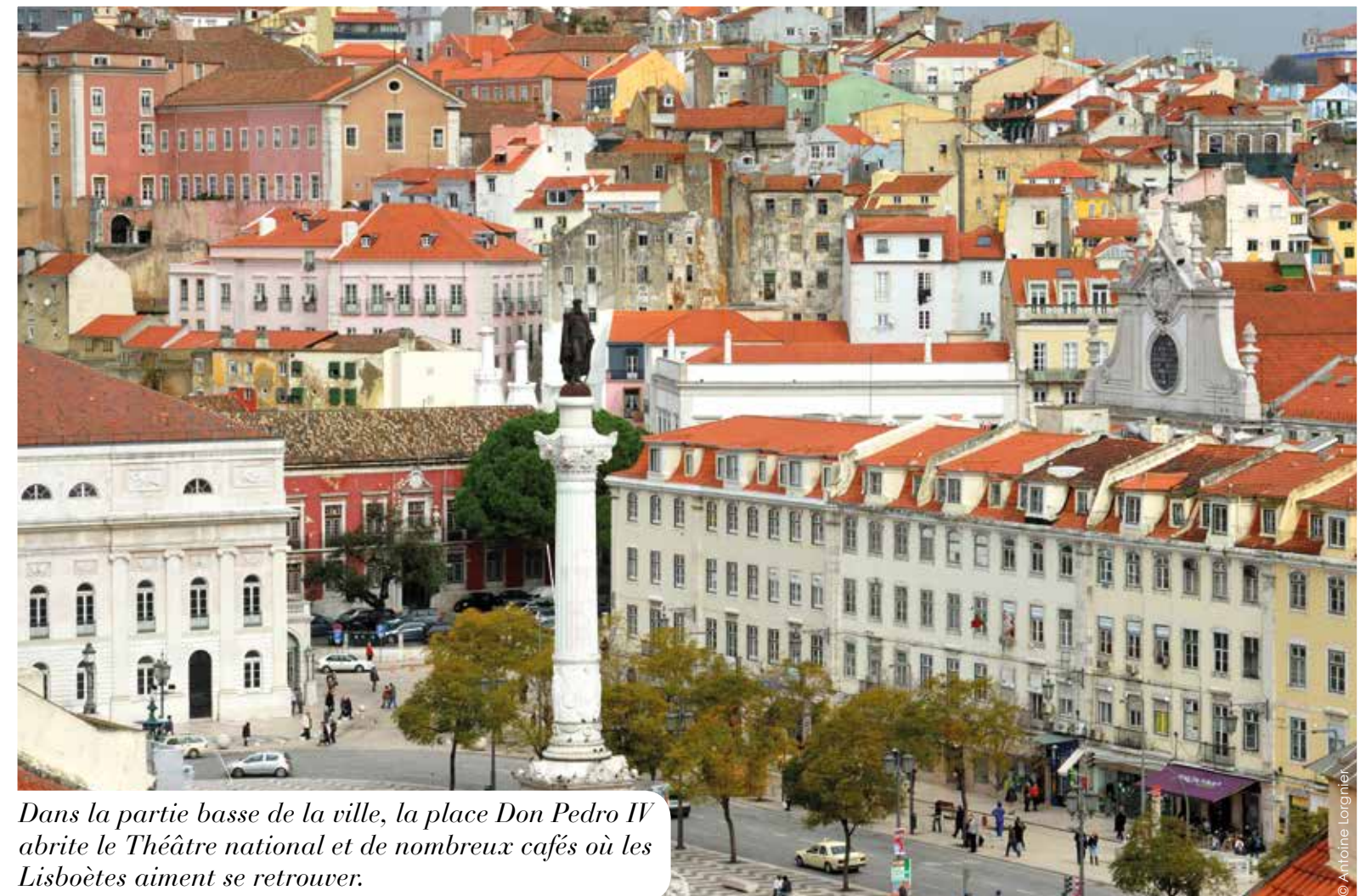
À 2h30 de vol de *Paris* et avec 300 jours de soleil par an, la *capitale portugaise* est la destination idéale pour une escapade. D'autant plus qu'elle s'impose comme l'une des villes les plus branchées d'*Europe* et que son offre hôtelière ne cesse de se réinventer...

Par Natalie Florentin



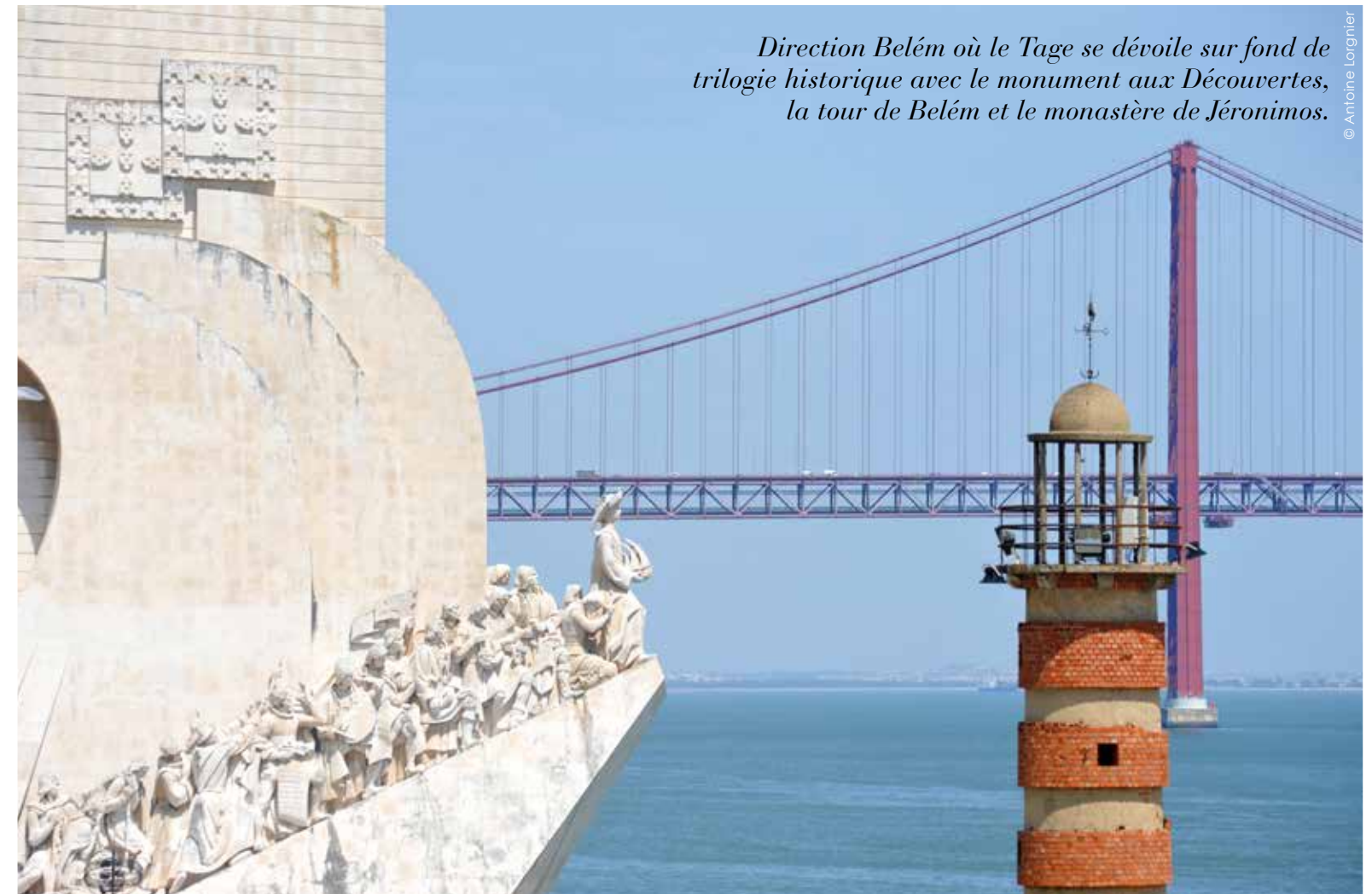
Moyen de transport typique et pratique pour découvrir la ville aux 7 collines, le tramway donne à Lisbonne un air bohème et décontracté.

© Antoine Lorgnier



Dans la partie basse de la ville, la place Don Pedro IV abrite le Théâtre national et de nombreux cafés où les Lisboètes aiment se retrouver.

© Antoine Lorgnier



Direction Belém où le Tage se dévoile sur fond de trilogie historique avec le monument aux Découvertes, la tour de Belém et le monastère de Jérónimos.

© Antoine Lorgnier



Dominé par l'imposante silhouette du Monastère de Saint-Vincent-hors-les-Murs, le quartier de l'Alfama est un concentré d'âme portugaise.

© Antoine Lorgnier



© Antoine Lorgnier

Bairro Alto



© Antoine Lorgnier

Azulejos

Entre Tage et Atlantique

Capitale européenne la plus occidentale, la ville aux 7 collines séduit d'emblée le promeneur : ruelles pavées, maisons aux façades pastel, larges avenues aux trottoirs décorés de mosaïques, tramways jaunes minuscules et grinçants, puissante forteresse médiévale, monastère montant la garde au bord du Tage... Pour partir à l'assaut du fameux quartier du Bairro Alto, la solution la plus typique est d'emprunter l'ascenseur de Santa Justa, œuvre de Gustave Eiffel. Il aboutit aux pieds des ruines de l'église Do Carmo et ouvre sur les ruelles en pente. Non loin du belvédère de Graça, l'église Saint-Roque vous replongera dans l'histoire et les fastes passés d'une ville qui régna, jadis, sur la moitié du monde. Or des sculptures, argent des ostensoirs, peintures en trompe l'œil du plafond, toute la démesure du baroque est ici concentrée. Direction Belém où le Tage se dévoile, avec une halte gourmande à la fabrique de Pastéis de Belém. Depuis 1837, cette *antiga confeitaria* concocte des petits flans pâtisiers, cuits dans une pâte feuilletée, d'après une ancienne recette du Monastère des Hiéronymites... tenue jalousement secrète. ➤



Monastère St Jérôme

© Antoine Lorgnier



© Antoine Lorgnier

Pastéis de Belém



Time Out Market



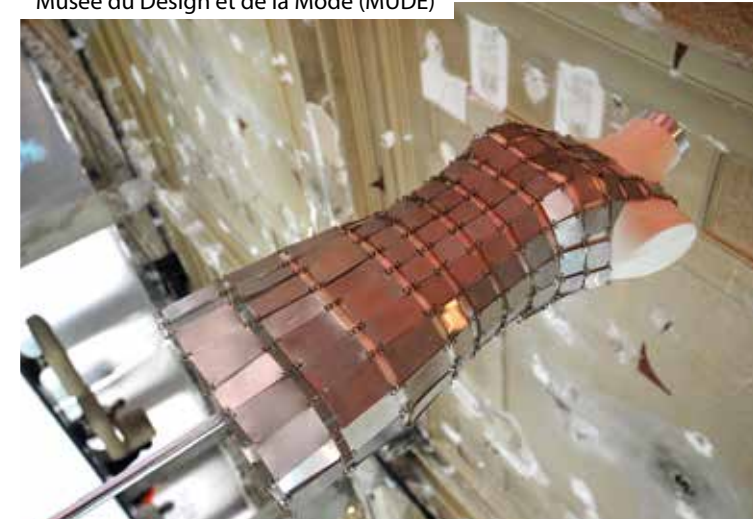
Musée d'Art Moderne Collection Berardo



Musée National de l'Azulejo



Musée du Design et de la Mode (MUDE)



Anna Salazar



On aime se perdre dans la ville à la recherche de boutiques et commerces traditionnels, pousser la porte de magasins du siècle dernier, ornés de boiseries et de miroirs... mais aussi découvrir les musées les plus pointus et les restaurants les plus *hypes*... Petite sélection.

Côté Arty

_Au **Musée du Design et de la Mode (MUDE)**, on admire la collection de robes signées des grands couturiers : Dior, Chanel, Saint-Laurent, Yohji Yamamoto, Paco Rabanne, Galliano, Gaultier...

_Le **Musée d'Art Moderne Collection Berardo** abrite l'une des plus riches collections privées d'art contemporain du Vieux Continent. Près de 900 œuvres d'artistes emblématiques du XX^e siècle y sont exposées : Andy Warhol, Jeff Koons, Yves Klein...

_Vaisseau futuriste conçu par l'architecte britannique Amanda Levete, le nouveau **Musée de l'Art, de l'Architecture et de la Technologie (MAAT)** accueille la création d'avant-garde. On grimpe sur son vaste toit ondulé pour y contempler la vue : le fleuve d'un côté, Belém de l'autre...

_Une balade "**Street Art**" en compagnie de Vasco Rodrigues, journaliste spécialiste en art urbain, permet de découvrir les innombrables fresques murales, notamment dans les alentours de la LX Factory, la place du Marquis de Pombal, ou les murs Amoreiras.

_Au **Musée National de l'Azulejo**, installé dans le cloître de l'ancien couvent de Madre de Deus, on apprécie une collection unique d'azulejos, témoignant de l'expression artistique de la culture portugaise.

Côté Foody

_Une visite gourmande en **tuk-tuk électrique** permet de parcourir les rues étroites de Lisbonne loin des sentiers battus, avec de nombreux arrêts pour savourer les *petiscos* (tapas) dans les bistros typiques.

_Au bord du Tage, **Time Out Market** est déployé sous une superbe halle de verre et d'acier datant du XVIII^e siècle. Vitrine de la scène gastronomique lisboète, des dizaines de chefs y ont élu domicile et proposent des spécialités portugaises, mais aussi italiennes, asiatiques, etc. Le principe ? On commande, puis on s'installe pour déguster autour de grandes tablées centrales.

_Dans une ancienne friche industrielle, la **LX Factory** est devenu un melting-pot de lieux tendances : cafés à la déco vintage, restaurants bio, école de cuisine... Et, chaque dimanche, le marché LX Rural accueille les producteurs de la région pour une vente de fruits et légumes, pains, charcuteries...

_À proximité du MAAT de Belém, deux bâtiments sur le front de mer ont été transformés en un restaurant, le **SUD Lisboa Terrazza**, et un lieu polyvalent, le **SUD Lisboa Hall**, reliés par un pont aérien. Le restaurant offre une terrasse face au Tage où une cuisine italienne et méditerranéenne est servie. Sur le toit, une piscine panoramique est ouverte en été, tandis que des DJs se produisent régulièrement dans le bâtiment voisin.





© Pedro Sampaio Ribeiro



© Pedro Sampaio Ribeiro



Avani Avenida Liberdade PETIT ESPACE AVEC STYLE

L'ex Tivoli Jardim s'est offert un lifting de 1,5 million d'euros et a changé d'état civil : il s'appelle désormais « Avani ».

L'endroit vient d'ouvrir à deux pas de l'avenue ultra chic de Lisbonne, l'Avenida da Liberdade. L'avenue ressemble aux Champs-Élysées avec trois rangées d'arbres, des griffes italiennes, françaises et des cafés branchés. L'hôtel, avec une architecture tout en lignes droites, dévoile une nouvelle façade, une réception spacieuse, l'installation d'un centre de fitness, AvaniFit, et la réouverture du restaurant Olivier.

119 chambres avec des volumes simples et une lumière tamisée. L'ameublement et la décoration ont été réduits au minimum. Style sobre, avec des couleurs qui tirent sur le violet, noir et blanc... Les chambres compensent leur sévérité avec un mobilier moderne et une vue sur Lisbonne. Les balcons font bénéficier des couchers de soleil sur la capitale lusitanienne.

Le restaurant Olivier promet des évasions gourmandes. Une adresse conviviale et festive avec une terrasse ombragée, un espace au parquet de bois but, une palette de terre de Sienne brûlée et des mosaïques. La carte joliment interprétée s'articule autour de la cuisine portugaise, une sélection de pâtes et de risottos, mais aussi de nouvelles saveurs à l'image des lieux. Le chef Olivier da Costa met l'accent sur les produits locaux de saison comme le carpaccio de poulpe, la salade de crevettes au jambon fumé croquant, les pâtes au bœuf wagyu et truffes. Impossible de résister au dessert signature, la *bomba branca*, biscuit et meringue légère sur lit de fruits rouges.

On termine la soirée au *sky bar* de l'hôtel jumeau, Tivoli Avenida Liberdade, une esplanade sur la ville : ce doit en être un des plus hauts paliers.

L'Avani propose la découverte de Lisbonne en tuk-tuk et un parcours arty pour découvrir les œuvres d'art peintes sur les murs de la cité. La ville vit une renaissance de ses quartiers : le LX Factory à Alcantara, la Fabrica Braço da Prata, centre pour les arts dans une ancienne fabrique de munitions au nord-est de la ville et, le long du Tage, le Village Underground (espace de *co-working*) ainsi que le tout nouveau MAAT, le musée de l'Art, de l'Architecture et de la Technologie... On termine cette visite par un Porto Tonic accompagné de poulpe frit à l'insolito, un restaurant-bar à l'atmosphère singulière qui offre l'une des plus belles vues sur la ville depuis son toit-terrasse. »

Michèle Lasseur



Inspira Santa Marta ZÉRO CARBONE

À deux pas des Champs-Élysées lisboètes, cet hôtel conjugue éco-responsabilité et philosophie Feng Shui...

Construit à la fin du XVIII^e siècle, le bâtiment qui abritait autrefois une imprimerie a été complètement restauré pour donner naissance à l'Inspira Santa Marta. Sa façade est typique du style baroque et « pombalin », en référence au marquis de Pombal qui initia un nouvel urbanisme après le séisme de 1755.

L'architecture et le design intérieur ont été confiés au cabinet Promontorio, réputé pour ses réalisations éco-responsables : matériaux recyclés, énergies renouvelables, bois provenant d'une gestion durable de forêts... Les propriétaires poursuivent cette démarche écologique dans l'exploitation au quotidien, avec la pratique des 4 R : Recyclage, Réduction, Réutilisation, Respect. Les récompenses régulièrement attribuées à l'hôtel attestent de cet engagement : Green Globe, Gold Travelife, EiCeiC.

L'Inspira Santa Marta a aussi adopté les principes du Feng Shui pour la conception et la décoration, réalisées selon cet art ancestral chinois fondé sur la combinaison du Yin et du Yang. Les 5 éléments fondamentaux (bois, feu, terre, métal et eau) ont été intégrés pour favoriser la circulation des énergies positives. Dans le lobby, les différents espaces, sans être enfermés, sont marqués par des cloisons de lattes de bois laissant filtrer un jeu d'ombres et de lumières apaisant. Ici, canapés et fauteuils se côtoient, là une volée de marches en pierres grises grimpe vers l'étage. Au sol, marbre et tapis se marient dans un élégant camaïeu grisé. Le comptoir laqué couleur chocolat de la réception s'étire le long d'un mur orné de niches aux couleurs vives. Les 82 chambres (petites) et 7 suites adoptent, elles aussi, les préceptes du Feng Shui, avec une mention spéciale aux 2 suites Spa avec Jacuzzi (62 m²) composées d'un salon, d'une chambre avec lit *king size*, et d'une véranda avec jacuzzi.

Quant au restaurant, l'Open Brasserie Méditerranéenne, il est dirigé par le jeune chef João Silva. Celui-ci met en valeur une cuisine traditionnelle portugaise tout en respectant les principes de développement durable : les recettes de l'Eau Inspira sont reversées à l'ONG Pump Aid, 80% des produits proviennent de la région (à moins de 150 km), la nourriture non utilisée est redistribuée... La carte, basée sur le respect des saisons et les produits bio, propose des viandes tendres comme le veau des Açores, des poissons de la pêche artisanale du jour, et même des bananes de Madère à la fleur de sel en dessert...



Le chef João Silva



© Lestudio.pl (Ph. boufeteu, A. sousa)