Pa.te.os, un quatuor de maisons ultracontemporaines immergées dans le paysage.

LE BON GOÛT DE L'ALENTEJO

Par Clara Le Fort

FRANCISCO NOGUEIRA

Le domaine Da Licença déploie neuf suites et une galerie d'art.

Située entre Lisbonne et l'Algarve, cette région rurale et vinicole du Portugal révèle un véritable art de vivre développé autour des richesses de son terroir et de ses paysages bucoliques.

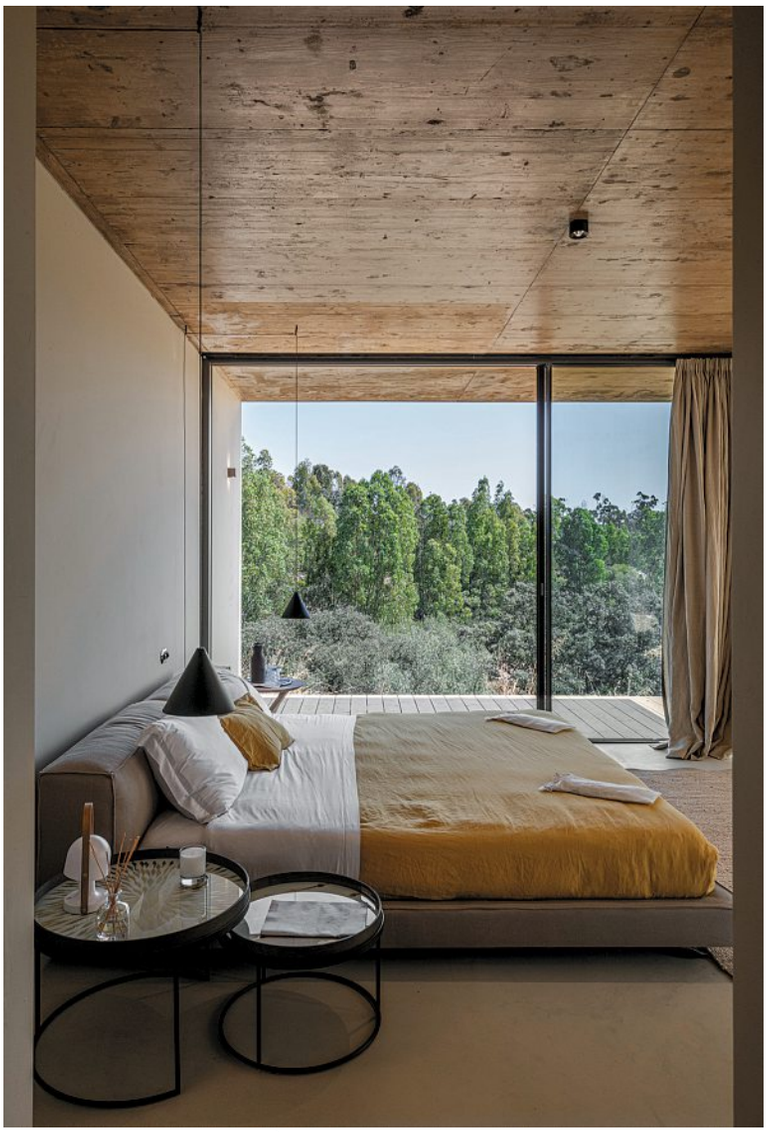
[redacted] ci, les immensités arides prennent des airs de pays de cocagne. Au sud du Portugal, l'Alentejo (qui signifie « au-delà du Tage »), s'est transformé au fil du temps en région créative où gestes architecturaux et design côtoient désormais les vastes étendues d'oliveraies, de vignobles et de chênes-lièges centenaires. Entre anciens corps de fermes, villages blancs et forteresses séculaires, l'architecture ultra-contemporaine fait corps avec le paysage. Que ce soit un chai en béton brut, un hôtel design, une villa minimaliste ou un restaurant conceptuel, les édifices sont érigés pour durer à partir de matériaux locaux.

Même démarche lorsqu'il s'agit de la décoration d'intérieur et de l'artisanat d'art. Car l'Alentejo n'a pas perdu ses artisans, bien au contraire. Leurs précieux savoir-faire permettent de réaliser des intérieurs singuliers. Céramique, pièces en liège, mobilier en bois ou textiles colorés sont les piliers du goût alentejan. En quittant Paris pour s'installer au Portugal, le designer Noé Duchaufour-Lawrance ne s'y est pas trompé. Il y a créé à Lisbonne le studio Made in Situ pour donner une nouvelle vie aux matériaux oubliés et valoriser le geste artisanal. Et c'est le liège, l'une des principales richesses de la région (Voir *Les Échos Week-End* du 2 septembre 2022), que le designer a choisi d'explorer. Sa collection de mobilier Burnt Cork, conçue sur place à partir de liège brûlé et d'écorce calcinée des forêts touchées par les incendies, est fabriquée par un couple d'artisans locaux. Une recherche esthétique et responsable qui se traduit aussi chez les jeunes restaurateurs, dans les boutiques-galeries, sur les domaines viticoles ou chez les producteurs d'huile d'olive indépendants… Comme les artisans, ils soignent leur rapport à la couleur, à la fabrication et à la nature. Une néoruralité qui rime avec modernité. La preuve en neuf adresses.

LE DOMAINE OÙ SÉJOURNER
MALHADINHA NOVA

L'arrivée est à couper le souffle : une terre aride, des vignes à l'infini, quelques maisons blanches. Propriété viticole de 550 hectares, Malhadinha Nova est emmenée par la famille Soares, qui partage sa passion pour les chevaux lusitaniens, l'artisanat d'art et la gastronomie. Au cœur du domaine, l'ancienne maison familiale rappelle

FRANCISCO NOGUEIRA



Le liège de l'Alentejo a inspiré à Noé Duchaufour-Lawrance la collection de mobilier Burnt Cork. À droite, sur le domaine Malhadinha Nova.

les traditions ancestrales : elle contraste avec une poignée de *fincas* archi-modernes. Érigée de manière horizontale pour faire corps avec le paysage, Casas das Pedras déploie une architecture contemporaine, tandis que Casa das Artes e Ofícios, villa plus typique, est élégamment investie par des pièces d'art et d'artisanat local. Dans le prolongement du chai, lui aussi modernisé, le jeune chef Rodrigo Madeira rend hommage au terroir, faisant évoluer la carte au fil des saisons : il peut compter pour cela sur un potager extraordinaire, les arbres fruitiers ou l'huile d'olive de la propriété. Côté cave, les dégustations vont bon train : au bar à vins, on se familiarise avec les nombreuses cuvées du domaine et les cépages endémiques comme le roupeiro ou tinta miuda.
À partir de 300 euros, petit-déjeuner inclus. Séjour de deux nuits minimum.
www.malhadinhanova.pt/fr

L'ADRESSE HISTORIQUE « TORRE DE PALMA WINE HOTEL »

L'élégante silhouette du *Torre de Palma Wine Hotel* s'impose dans le paysage depuis 1338. L'ancienne maison forte, doublée d'une tour crénelée offrant une terrasse panoramique, a été rénovée par l'architecte João Mendes Ribeiro à la demande de la famille Rebelo. Dans cet atypique hôtel design, les dix-neuf chambres (d'anciennes maisons d'ouvriers) délimitent une vaste cour autour de la maison-tour ; une chapelle épurée, un chai architectural en béton, une piscine ouverte sur un petit vignoble complètent cet heureux ensemble. Au restaurant *Palma*, le talentueux chef Miguel Laffan donne couleurs et vitalité aux recettes alentéjanes, sublimées par les vins du domaine (Reserva da Família en blanc ou Musas en rouge) ou d'autres pépites du cru comme le viognier Jà te Disse de Pedro Patrìcio.
À partir de 250 euros la nuit, petit-déjeuner inclus.
www.torredepalma.com

LE REPAIRE « ARTY » DA LICENÇA

Vitor Borges et Franck Laigneau ont quitté leurs vies parisiennes – le premier était directeur en charge du textile et de la soie chez Hermès, le second galeriste près du musée d'Orsay – pour s'installer près d'Estremoz, ville blanche historique recelant de nombreux vestiges romains. Ici, ils ont redonné vie à des bâtisses de 1850 à l'abandon sur un domaine de 120 hectares. Depuis 2018, avec l'aide de l'agence Procale, Da Licença est devenu un élégant repaire contemporain où se côtoient Art nouveau, Jugendstil et style scandinave moderniste. Pièces d'artisanat d'art et objets chinés donnent une personnalité singulière à chacune des neuf suites. La galerie, installée dans l'ancien pressoir, permet de découvrir des trésors qui dialoguent avec la nature environnante.
À partir de 370 euros la nuit.
www.dalicenca.pt

NUNO SOUSA DIAS DR

LES MAISONS « ARCHI »
PA.TE.OS

Un quatuor de maisons extraordinaires. Imaginé à Melides par l'incontournable architecte portugais Manuel Aires Mateus, Pa.te.os est un monument d'architecture : des murs en béton gris façonnés à la main, d'immenses ouvertures, des patios, des douches extérieures, des jardins et recoins ombragés. Au centre, une immense piscine à débordement. Les différentes maisons-lofts dominent le paysage. Au premier plan, l'Alentejo, sa terre rouge et sa végétation aride, puis, au loin, la ligne bleutée de l'océan Atlantique. « *Notre souhait était de créer un ensemble contemporain, naturellement ouvert, qui offre une nouvelle manière de vivre en Alentejo* », confient Sofia et Miguel Charters, couple d'entrepreneurs lisboètes qui excelle dans la réalisation de projets architecturaux à travers l'agence Primosfera. L'émotion déclenchée par Pa.te.os est exemplaire : les lignes en béton dialoguent avec les éléments, cadrent la vue intérieur-extérieur de ces pied-à-terre minimalistes, appellent d'autres grands noms de la discipline comme Tadao Ando ou Peter Zumthor. Un service attentif permet de vivre à son rythme à toute heure de la journée.
À partir de 450 euros la nuit. Séjour de deux nuits minimum en basse saison, quatre en haute saison.
pateos.pt

L'OLIVERAIE HORS DU TEMPS
MONTE DA OLIVEIRA VELHA

Une maison aux volets bleus au milieu des oliviers. L'histoire de João Rosado est rare : professeur de mathématiques, il est aussi producteur d'huile d'olive. Sur le terrain planté par son grand-père il y a soixante-deux ans, on trouve très exactement 231 arbres, dont certains ont entre 1500 et 2000 ans. Baptisée « Amor é Cego » (« L'amour est aveugle »), la bouteille d'huile d'olive du petit domaine renferme un or vert d'une qualité irréprochable : récoltées à la main, les olives Galega sont pressées à froid pour produire chaque année 400 litres tout au plus. Animé par la passion et l'envie de partage, João propose aussi dans sa propriété des dîners intimes enracinés dans la terre alentéjane.
azeiteamorecego.pt

LA HALTE ŒNOLOGIQUE
LE CHAI DE FITA PRETA

Un chai habillé de liège, il fallait y penser. Historien du vin portugais, meilleur vinificateur de l'année (en 2018), producteur de l'année (en 2020)… les termes sont nombreux pour qualifier António Maçanita, figure incontournable du monde viticole lusitanien. En 2016, l'enfant du pays installe son chai près d'Evora : jouxtant un palais du XIVe siècle (en cours de rénovation), l'édifice contemporain cocréé avec l'architecte Tiago Sobral se couvre de panneaux de liège pour disparaître au milieu des vignes. Halte unique en son genre, le bar à vins au design épuré permet de découvrir des cépages oubliés (tinta carvalha ou trincadeira-das-pratas) comme des cuvées confidentielles (Branco de Indígenas ou Os Paulistas). On

FRANCISCO NOGUEIRA

Page de gauche : le domaine de Fita Preta a adjoint un chai à un palais du XIVe siècle.

Ci-contre, à gauche : Fabricaal, à Monsaraz, perpétue la tradition millénaire du tissage de la laine.

À droite : le restaurant Cavalarica invite l'Afrique au cœur d'un palais ducal d'Evora.

En bas : le domaine Monte da Oliveira Velha produit un or vert, l'huile d'olive Amor e Cego.

DR FRANCISCO NOGUEIRA SÓNIA GUERREIRO

réserve un tour du chai pour appréhender les nombreux caractères du terroir portugais. Et on se délecte de la vue et de la terrasse à l'ombre des vieux murs.
Réservations : enoturismo@fitapreta.com ou au +351 918 266 993.
www.antoniomacanita.com

LA TABLE INCONTOURNABLE
« CAVALARIÇA EVORA »

Ici, on met un pied en Afrique, continent dont certaines contrées de l'Alentejo évoquent parfois les paysages. Restaurant phare de Comporta, perle de la côte Atlantique, *Cavalariça* a ouvert une nouvelle adresse à Evora, au sein du Palácio Duques de Cadaval. Dans l'édifice du XIVe siècle, place à un décor haut en couleur signé Jacques Grange, rehaussé de fresques ndébélés dessinées par l'artiste sud-africaine Esther Mahlangu : plafond jaune et noir, sol recouvert de mosaïques blanches et vertes, chaises en rotin et banquettes capitonnées de rouge, on s'attable ici à l'intérieur même d'une œuvre d'art. Au menu, la cuisine portugaise, revisitée et allégée par le chef Bruno Caseiro et ses équipes, mise sur les producteurs locaux et le respect des saisons. On (re)découvre les saveurs lusitaniennes, par exemple à travers les croquettes de pois chiche, citron mariné et émulsion de piment ou le lapin en escabèche et galette de blé.
www.cavalarica.com

LA MANUFACTURE DE TISSAGE
LA FÁBRICA ALENTEJANA DE LANIFÍCIOS

Depuis les années 1970, Mizette Nielsen se consacre aux tissages traditionnels portugais et fait revivre des savoir-faire millénaires comme celui des *mantas*, ces couvertures en laine mérinos imperméabilisées avec de l'huile d'olive, portées par les bergers. Dans la région de Reguengos de Monsaraz, elle sauve la dernière fabrique existante et remet les métiers à tisser en fonction : depuis, ses couvertures et textiles aux couleurs vives et motifs géométriques, vendus sous la marque Fabricaal, font le bonheur des esthètes, décorateurs et hôteliers. Magnifique, la boutique est située dans une ruelle historique de Monsaraz ; l'atelier de fabrication se visite également.
www.fabricaal.com

LA PAUSE GOURMANDE
LE CAFÉ-ÉPICERIE DO LARGO

Au cœur du village d'Evora, sur une place ombragée où trônent deux magnifiques jacarandas, Do Largo est un café, bar et épicerie qui fait l'apologie des produits locaux : herbes aromatiques, miel, huile d'olive, fruits et légumes proviennent de la ferme biologique Be Aromatic et de petits producteurs locaux. Les anciens volumes historiques se sont mués en intérieur design : comptoirs épurés, rangées de produits et beaux livres. On commande ici un excellent café ou un verre de vin nature, un bol de granola, un brunch ou une salade colorée. À consommer sur place, en profitant de l'immense terrasse, ou à emporter, comme le pain fait maison.
Largo de Álvaro Velho nº5 e 6, Evora.
Tél. : +351 266 095 250.
dolargo.pt

Plus d'infos sur *lesechos.fr/weekend*