

VIVre

LE PORTUGAL

VOTRE MAGAZINE DE CULTURE ET LIFESTYLE

Comporta

UN HAVRE DE PAIX
AU CHARME DISCRET

Relais & Châteaux

VOYAGE AU CŒUR DU RAFFINEMENT

Rétromobiles 2025

LE PASSÉ EN PÔLE POSITION



GOLF Entre fairway et héritage, venez swinguer au Penina

HÔTEL Bienvenue au Mama Shelter Lisboa !

THÉÂTRE Almada, scène de la nouvelle rive droite lisboète

VIN À Albufeira, la viticulture rime avec écologie

N.88 | Mai / Juillet 2025 (trimestrielle) | €2.50 (Cont)



5 607727 115052

VOTRE PROPRIÉTÉ

Sur la Scène Mondiale

En tant qu'agence leader sur le marché de l'immobilier de luxe en Algarve, Fine & Country Algarve est votre partenaire d'exception. Notre engagement dans de nombreux salons immobiliers et séminaires internationaux nous confère une visibilité et une expertise incomparables.

En nous confiant la vente de votre propriété, vous accédez à bien plus qu'un simple marketing local : votre bien bénéficie d'une vitrine mondiale. Grâce à notre réseau étendu et à une présence internationale unique, nous offrons à votre propriété une visibilité exceptionnelle auprès d'acheteurs qualifiés venus des quatre coins du monde.

Faites le choix de l'excellence pour maximiser la valeur de votre bien immobilier. Chez Fine & Country Algarve, votre propriété devient bien plus qu'un actif : c'est une opportunité mondiale.



Nos événements réalisés et à venir aux États-Unis et au Canada:

HOUSTON

1 mars

NEW YORK

18 juin

SAN FRANCISCO

septembre

PHILADELPHIA

5 mars

PORTLAND

septembre

BOSTON

8 mars

CHICAGO

21 juin

LOS ANGELES

septembre

Portugalseminars.com

(Appel réseau fixe national)

Algarve Central et Ouest (Praia do Carvoeiro): +351 282 354 140 | Algarve Central et Triangle d'Or (Almancil): +351 289 396 096

Albufeira: +351 289 396 096 | Algarve Est (Tavira): +351 281 023 263 | Depuis l'Angleterreappelez: 0207 318 0631 | algarve@fineandcountry.com

AMI 9767 | algarve.fineandcountry.com | Siège social international Park Lane Londres | 121 Park Lane, Mayfair, London W1K 7AG, United Kingdom



Autres événements nationaux et internationaux, dates à confirmer:

ROYAUME-UNI

Londres - 3 avril & 16 octobre
movingtoportugal.org.uk

IRLANDE

Dublin - mai
Portugalseminars.com

BRÉSIL

São Paulo - 22 mai
Florianopolis - 24 mai
Rio de Janeiro - 27 mai
Portugalseminars.com

ALGARVE

Carvoeiro - 24 Avril
Lagos - 8 Mai
Tavira - Juin
Quinta Do Lago - Septembre
Vilamoura - Novembre
livinginthealgarve.pt



JNeQUOI Beach Club ©Francisco de Almeida Dias

Cette fois, ça y est, l'été pointe doucement le bout de son nez après des mois printaniers relativement hostiles. Les journées s'allongent, les terrasses se remplissent, et même les plus frileux se laissent tenter par les manches courtes. Le ciel est plus bleu, les soirées plus douces, et le moral suit le mouvement donc on recommence à rêver d'escapades les pieds dans le sable, de week-ends improvisés ou de dîners à rallonge en bord de mer. Notre terre d'accueil, fidèle à elle-même, nous ouvre les bras avec son lot de festivités estivales, et avec les ponts du mois de juin, c'est presque un avant-goût de vacances qui s'annonce. Il y a notamment les Santos Populares, cette vague de sardines grillées, de musique et de guirlandes multicolores qui déferle sur Lisbonne et Porto en juin, ainsi que les festivals divers et variés qui s'organisent un peu partout sur le Péninsule. Mais l'été ne serait pas complet sans un brin de découverte ! Aussi, nous vous proposons, chers lecteurs, d'embarquer à bord de votre magazine préféré pour explorer nos suggestions et vivre le Portugal comme il se doit.

Bonne lecture et bel été à tous !

Johanna Trevoizan



AUTRES PUBLICATIONS DE L'OPEN MEDIA GROUP

Portugal Resident | Essential Algarve | Clubhouse Algarve
Inside Carvoeiro, Lagoa, Ferragudo & Silves
Inside Lagos & the Western Algarve



Suivez-nous!



Vivre le Portugal
 vivreleportugal

Statut de Rédition

VIVRE LE PORTUGAL est un magazine trimestriel d'information générale qui traite d'événements régionaux importants. Il s'adresse principalement aux citoyens francophones, résidants ou non au Portugal. Les sujets traités concernent entre autres les loisirs, le lifestyle, le tourisme et l'immobilier.

Le Directeur

Estatuto Editorial

A revista VIVRE LE PORTUGAL é uma revista trimestral de informação geral que pretende dar, através do texto e da imagem, uma ampla cobertura dos mais importantes e significativos acontecimentos regionais e com interesse para os cidadãos franceses, residentes e não residentes em Portugal, em todos os domínios de interesse: lazer, lifestyle, turismo e imobiliária.

O Editor

DIRECTEUR

Bruce Hawker bruce.h@open-media.net

DESIGNER

Nuno Encarnaçao nuno.filipe@open-media.net

DIRECTRICE PUBLICITAIRE

Melanie Kendall melanie@open-media.net

RÉDACTEURS

Alexandra Stilwell, Douglas Hallawell, Johanna Trevoizan

PHOTOGRAPHES

Carolina Pimenta, Charlotte Cockayne/Open Media Group, Chiara Cadeddu, Douglas Hallawell, Francis Amiand, Francisco Almeida Dias, Hayley Kelsing Photography, João Guimarães, KYM@Proimage.pt, Laurence Brandjas, Rui Carlos Mateus, Tiago de Paula Carvalho, Victor Fitz, Visit Alentejo

TRADUCTION ET RÉVISION DE TEXTES

Johanna Trevoizan, Pauline Daly

IMPRIMÉ PAR

Grupo Jomagar
Moraleja de Enmedio, nº 16, 28938 Móstoles, Madrid

ABONNEMENTS

vivreleportugal@open-media.net

DISTRIBUTEURS

VASP - Sociedade de Transportes e Distribuição, Lda
MLP, Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739-511 Agualva Cacém

VIVRE LE PORTUGAL EST PUBLIÉ PAR OPEN MEDIA SA (CIRCULATION 5,000)

Open Media est un groupe d'édition basé au Portugal. Les publications comprennent le groupe de magazines Essential, couvrant l'Algarve, Lisbonne et Madère. D'autres publications au Portugal incluent l'hebdomadaire de l'Algarve de langue anglaise, l'Portugal Résident et le site web de nouvelles quotidiennes, www.portugalresident.com

BUREAU DE L'ÉDITEUR ET DE RÉDACTION

Apartado 59, Parque Empresarial do Algarve 3, 8400-431 Lagoa
Tel: +351 282 341 310 | info@open-media.net

DROITS D'AUTEUR VIVRE LE PORTUGAL / OPEN MEDIA SA 2014

La reproduction de tout texte ou d'images contenus dans cette publication sans l'autorisation expresse de l'éditeur est strictement interdite. Bien que tous les efforts ont été faits pour maintenir l'intégrité de nos annonceurs, nous déclinons toute responsabilité pour les problèmes, plaintes ou litiges suite aux réponses de lecteurs à la publicité dans ce magazine.

Publicação registada na Entidade Reguladora para a Comunicação Social com o número 126455

Propriedade Open Media - Design e Publicações, SA | NIF 507 100 492
Acionistas Imagination in Progress Lda 41,75%, Consigliere Ltd 32,75%, Castelo de Conchas SGPS Lda 25,5%

Diretor Bruce Hawker

Conselho de administração

Presidente Bruce Patrick Hawker Vogal Bianca Hawker

Fiscal Único Daniel Jorge Gonçalves Vicente

Suplente do Fiscal Único José António de Castro Jorge Ramalhete

1 - É garantida a liberdade de imprensa, nos termos da Constituição e da lei.

2 - A liberdade de imprensa abrange o direito de informar, de se informar e de ser informado, sem impedimentos nem discriminações.

3 - O exercício destes direitos não pode ser impedido ou limitado por qualquer tipo ou forma de censura.

Os conteúdos presentes nesta publicação não dispensam a consulta junto das respetivas entidades.



Restaurant Atlântico

Les eaux de l'Atlantique rencontrent les saveurs
du Levant Méditerranéen

DÉCOUVRIR PLUS



Rua Anneliese Pohl, Alporchinhos · 8400-450 Porches · Portugal
+351 282 310 100 · fb@vilavitaparc.com · @vilavitaparcresort
vilavitaparc.com

Vila Vita Parc

PASSIONATE ABOUT ALGARVE



SOMMAIRE



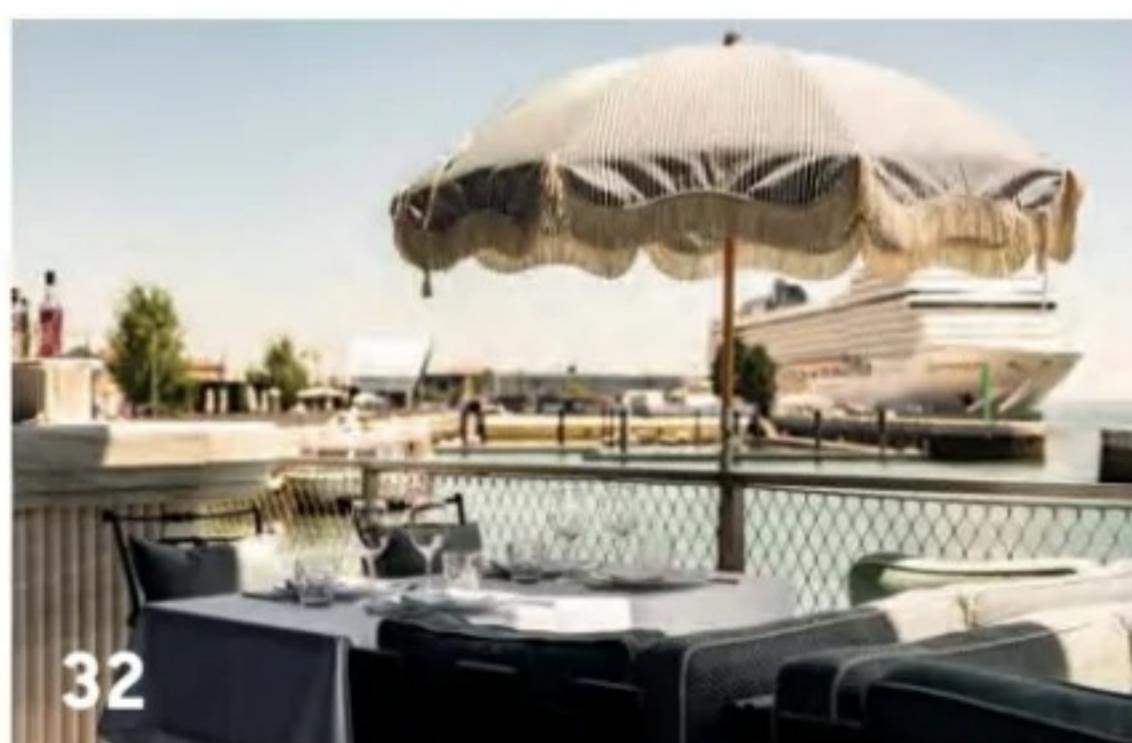
10 DÉCOUVERTE

Comporta, une oasis d'élégance et de douceur de vivre sur la côte de l'Alentejo



20 ESCAPADE

Vivez la majesté du Portugal et de ses îles avec le guide « Relais & Châteaux »



26 VIN

À Albufeira, la Quinta do Canhoto conjugue architecture bioclimatique et grands crus

32 RESTAURANT

Face au Tage, le chef Olivier da Costa rend hommage à la gastronomie traditionnelle



36 GOLF

L'héritage d'Henry Cotton transmis à José Lourenço, gardien du green du Penina Resort

38 AUTOMOBILE

Les fous du volant se donnent rendez-vous à Paris, à la Rétromobiles 2025

44 THÉÂTRE

De l'ombre à la lumière, la compagnie théâtrale d'Almada se met en scène

48 SÉLECTION DE VIN

Casas do Côro Reserva Tinto 2015 est un rouge haut de gamme

VICEROY
OMBRIA ALGARVE



Le luxe au naturel



DERNIÈRES OPPORTUNITÉS

Découvrez les Résidences Viceroy d'Ombria Algarve, une collection d'appartements somptueux nichés au cœur d'un hôtel cinq étoiles. Entièrement meublées et équipées, les appartements offrent à leurs propriétaires un rendement locatif, ainsi qu'un accès privilégié à toutes les commodités de notre hôtel 5 étoiles, ainsi qu'au parcours de golf de 18 trous.

Au cœur d'une nature intacte, explorez les forêts verdoyantes, les cascades secrètes et les villages voisins au patrimoine riche.

Ne manquez pas cette occasion unique : contactez-nous dès aujourd'hui pour visiter les derniers appartements disponibles.

Golf et hôtel Viceroy at Ombria Algarve ouverts.



T. +351 289 413 901 · sales@ombria.com · ombria.com

* Des conditions générales s'appliquent, rendez-vous sur ombria.com pour plus d'informations.

 **OMBRIA**
ALGARVE • PORTUGAL

Allô docteur ?

Voici les symptômes et les signes d'un système immunitaire affaibli

Le système immunitaire joue un rôle clé dans la protection de notre corps contre les infections et les maladies. Lorsqu'il est affaibli, la capacité du corps à combattre les agents pathogènes diminue, ce qui nous rend plus vulnérables à divers problèmes de santé. Identifier les signes d'un affaiblissement du système immunitaire est essentiel pour chercher un traitement adapté et éviter des complications graves. Voici les principaux signes et symptômes qui peuvent indiquer un dysfonctionnement du système immunitaire.

Infections fréquentes

L'un des principaux signes d'un système immunitaire affaibli est la survenue répétée d'infections. Si une personne souffre fréquemment d'infections respiratoires, urinaires ou d'autres problèmes de santé, cela peut indiquer que son corps a du mal à lutter contre les micro-organismes envahissants. La persistance ou la récurrence de ces infections doit susciter une attention particulière.

Cicatrisation lente des plaies

Le système immunitaire est aussi responsable de la guérison des plaies et blessures. Si vous remarquez que vos plaies mettent plus de temps que d'habitude à cicatriser, cela peut être un signe que votre système immunitaire ne fonctionne pas correctement. Une cicatrisation lente peut être liée à une production réduite des cellules responsables de la réparation des tissus.

Fatigue excessive

Se sentir constamment fatigué, même après une bonne nuit de sommeil, peut être le signe d'un système immunitaire surmené ou affaibli. La fatigue excessive peut être liée à une réponse immunitaire déréglée, qui affecte les réserves d'énergie du corps et compromet sa capacité à récupérer après les activités quotidiennes.

Maladies auto-immunes ou inflammation chronique

Lorsqu'il est affaibli, le système immunitaire peut aussi devenir

désorganisé et attaquer les tissus du corps, entraînant des maladies auto-immunes. Des maladies telles que la polyarthrite rhumatoïde, le lupus ou la sclérose en plaques sont des exemples de pathologies pouvant survenir quand le système immunitaire ne fonctionne pas correctement, provoquant inflammation chronique et dommages aux organes.

Allergies fréquentes

Le système immunitaire joue également un rôle important dans la réponse aux allergènes. Si une personne commence à avoir des réactions allergiques plus fréquentes ou plus intenses, cela peut indiquer un déséquilibre du fonctionnement immunitaire. Bien que les allergies soient souvent des réactions exagérées à des substances inoffensives, elles peuvent aussi signaler un affaiblissement du système immunitaire.



Perte de poids inexplicable

Une perte de poids involontaire et inexplicable peut indiquer que le corps fait face à des problèmes de santé graves, y compris un système immunitaire affaibli. Cela se produit lorsque le corps utilise plus d'énergie pour lutter contre les infections ou l'inflammation, entraînant une perte de poids sans cause apparente.

Sensibilité accrue aux infections virales et bactériennes

Si vous remarquez que vous êtes plus souvent touché(e) par des infections virales ou bactériennes, même bénignes comme une angine, cela peut être un signe que votre système immunitaire ne répond pas aussi efficacement qu'auparavant. Le corps peut alors avoir plus de difficulté à combattre les infections.

Renforcer son système immunitaire est essentiel et repose sur une combinaison de bonnes pratiques, notamment une alimentation équilibrée, une activité physique régulière, un sommeil de qualité et une bonne gestion du stress. En suivant ces conseils, le corps devient plus apte à affronter les menaces extérieures, favorisant une santé plus solide et un système immunitaire plus fort et plus résilient. ■

NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS À TOUT MOMENT



HPA Gambelas



24H SOINS PERMANENTS



PÉDIATRIE TOUS LES JOURS*



24H MATERNITÉ / NÉONATALOGIE*

* Seulement HPA Gambelas · Faro; Pédiatrie tous les jours, y compris les week-ends et les jours fériés, de 09h00 à 21h00

// PRINCIPAUX SERVICES

/ CHIRURGIE CARDIOTHORACIQUE
/ BLOC OPÉRATOIRE
/ SOINS INTENSIFS
/ HOSPITALISATION

/ EXAMENS DIAGNOSTIQUES
/ ANALYSE CLINIQUE
/ ONCOLOGIE
/ MÉDECINE DENTAIRE

/ IMAGIOLOGIE
/ MÉDECINE SPORTIVE
/ MÉDECINE ESTHÉTIQUE
/ PHYSIOTHÉRAPIE

// LE GROUPE HPA SAÚDE AU PORTUGAL



HÔPITAUX
Alvor 24H
Gambelas · Faro 24H

CLINIQUES
Albufeira
AlgarveShopping · Guia
Faro
Faro · Montenegro
Lagos · Centre
Lagos · Chincato
MAR Shopping Algarve · Loulé
Monchique
São Brás de Alportel
Vila Real de Santo António
Vilamoura

ALGARVE



+351 282 420 400



www.grupohpa.com

Les Hamptons portugais

Au sud de Lisbonne, la discrète station balnéaire de Comporta s'est épanouie pour devenir l'une des destinations lifestyle les plus prisées du Portugal

TEXTE ALEXANDRA STILWELL & BEN AUSTIN



PHOTOS SUR CES PAGES : ©VISIT ALENTEJO



Autrefois connue pour ses longues plages de sable blanc, ses rizières verdoyantes, ses cigognes perchées sur les cheminées et ses nuées de moustiques peu agréables, Comporta était une destination discrète pour les familles portugaises fortunées. Aujourd'hui, elle a mérité son surnom de « Hamptons » du Portugal, grâce à son marché immobilier florissant, ses hôtels de luxe en toute quiétude, ses restaurants chics et ses boutiques boho-chic, incarnant le mode de vie local.

Comportant plusieurs villages, dont Comporta, Carvalhal et Melides, la région est devenue un terrain de jeu pour les célébrités, et tout le monde veut y avoir sa part. L'élite française a été

parmi les premières à découvrir cet endroit. La princesse Caroline de Monaco, Christian Louboutin, Philippe Starck et Jacques Grange ont vite compris le potentiel de la destination. D'autres les ont rapidement suivis. À Melides, le CostaTerra Golf & Ocean Club, développé par Discovery Land Company, a attiré des personnalités comme George Clooney, Sharon Stone, des membres de la royauté européenne tels que la princesse Eugénie et son mari Jack Brooksbank, et peut-être même le prince Harry et Meghan Markle.

Pour vous aider à naviguer dans cet enclave luxueuse, voici un guide des adresses les plus exclusives de la région.





Sublime Comporta

Où séjourner

Le portefeuille croissant de résidences et de stations balnéaires de la région comprend plusieurs pépites. Sublime, le premier hôtel cinq étoiles de la région, a été créé par un couple ambitieux qui a acheté 17 hectares de forêt de pins à Muda. Aujourd'hui, ils ont élargi leur offre en proposant des villas de style cabane, un club de plage, un restaurant à Comporta et un hôtel à Lisbonne.

En chemin vers Praia do Pego, le Quinta da Comporta wellness resort, conçu par l'architecte Miguel Câncio Martins, incarne parfaitement le mode de vie local. Installé sur un ancien site de fabrication de riz, ses chambres spacieuses et blanches offrent un confort moderne mêlé à un design d'intérieur bohème, et son spa, situé dans une grande grange en bois, propose des soins à base de riz.

À Melides, Vermelho est une création unique signée Christian Louboutin. Situé dans un ancien palais, cet hôtel-boutique cinq étoiles déborde de culture et de créativité. Il dispose de 13 chambres exquises et d'un restaurant mettant en valeur les saveurs portugaises. Non loin de là, le discret Pa.te.os est un refuge réservé aux amateurs de design contemporain. Le luxe sobre de ses quatre maisons de service est conçu pour apporter la sérénité de l'environnement à l'intérieur, utilisant des matériaux bruts tels que la pierre, le bois et le métal.

Où manger sur la plage

Autrefois connu pour ses cabanes de plage servant du poisson grillé et des carafes de vin, aujourd'hui, les plages de Comporta sont peuplées de clubs de plage exclusifs et de restaurants tendance offrant une cuisine raffinée et des transats de luxe.

Sur Praia do Carvalhal, Sal est l'icône gastronomique de la région, connue pour ses délicieux petiscos, sa soupe de poisson et son riz noir mondialement célèbre aux seiches et à l'aïoli. Juste à côté, le Sublime Beach Club est l'un des derniers restaurants de plage à avoir ouvert ses portes. Sa décoration bohème-chic crée une atmosphère idéale pour un déjeuner détendu à base de poisson frais accompagné de vin blanc frais.

Sur Praia da Comporta, Ilha do Arroz est une cabane de plage haut de gamme, toute blanche, servant des fruits de mer, une longue liste de cocktails savoureux et une excellente musique. Sur le même tronçon de sable, le Comporta Café propose des plats locaux et internationaux comme des sushis, ceviches et tacos.

Sur Praia do Pego, le minimaliste JNCQUOI Beach Club offre un menu raffiné créé par le chef Jerónimo, utilisant des ingrédients locaux. Juste à côté, le restaurant Praia na Comporta, conçu par Philippe Starck, suit le même concept que son restaurant sœur Praia no Parque à Lisbonne : "une excellente cuisine et beaucoup de plaisir".

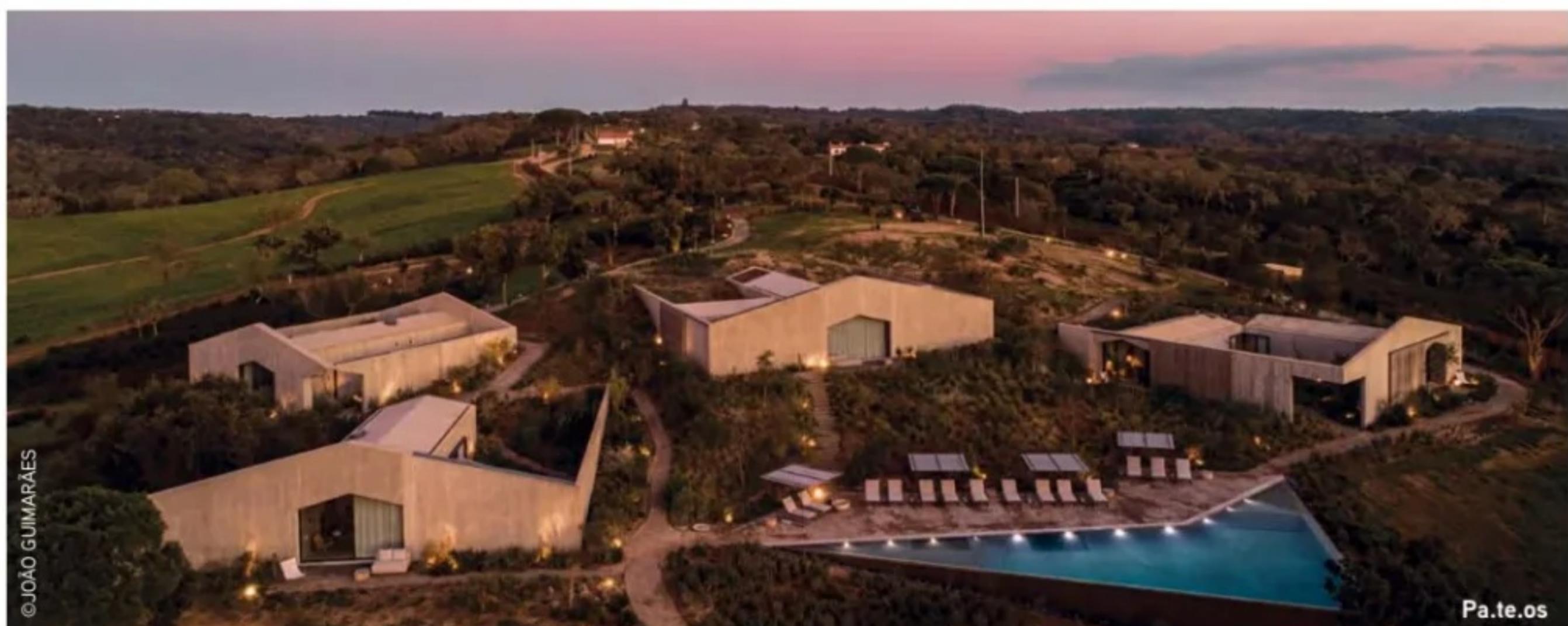
Où manger en ville

Dans le village de Comporta, installé dans une ancienne étable, Cavalariça est un classique où les convives sont assis dans des cabines avec des coussins blancs et bleus rayés et encouragés à partager des plats bio. Charmant et cosy, décoré dans des tons naturels chaleureux en accord avec le décor de paille et le sol en pierre, Mesa est un restaurant décontracté servant une cuisine raffinée et réconfortante. Sado, la dernière aventure de Sublime, offre une vue agréable sur les rizières tout en dégustant de délicieux plats locaux dans une atmosphère lumineuse et aérée.

Dans le Carvalhal tendance, le récemment ouvert JNcQUOI Deli Comporta est le sujet de toutes les conversations. Inspiré des tavernes portugaises avec une touche excentrique et raffinée, son menu, signé par le chef Jerónimo Ferreira, mêle les saveurs authentiques de l'Alentejo aux recettes contemporaines. Pour un repas relaxant avec une vue privilégiée sur les rizières, réservez une table au Inari du superbe resort Quinta da Comporta. La vaste grange en bois, avec des plafonds hauts et une œuvre exclusive de l'artiste Joana Vasconcelos suspendue aux poutres, propose un menu varié d'ingrédients locaux frais ainsi qu'un menu sushi.



©CHIARA CADEDDU



©JOÃO GUIMARÃES

Pa.te.os



Quinta da Comporta

©VICTOR FITZ

Où faire du shopping

Il est impossible d'échapper au style bohème contagieux de Comporta. Les dernières collections de créateurs et de design d'intérieur se trouvent dans une multitude de boutiques élégantes. À Comporta, sur le Largo São João, une ancienne boulangerie abrite Lavanda, un concept store haut de gamme vendant des tuniques de plage, des robes de soirée d'été, des chemises d'homme à motifs et des objets décoratifs.

Non loin de là, Fio d'Água est réputée pour sa magnifique collection de vêtements de plage, incluant la marque brésilienne de luxe Lenny Niemeyer, les serviettes de plage Futah et les incontournables Havaianas. Un peu plus loin, The Life Juice, créée par la stylistes portugaise Isabel Costa, vend une sélection soignée de pièces originales, de céramiques, de livres, de couvertures, de vêtements et d'accessoires.



Caju



Courtesy of Fortes D'Aloia & Gabriel,
São Paulo/Rio de Janeiro and kurimanzutto.

©CAROLINA PIMENTA

Où profiter de l'art

Comporta est incontestablement un pôle culturel. L'esprit de joie de vivre et l'élégance simple, immersés dans la nature, attirent créatifs, artistes contemporains et galeries. L'artiste britannique Jason Martin possède deux ateliers dans la région, connus pour ses œuvres abstraites en impasto. Le maître moderne allemand Anselm Kiefer est également un résident d'été de longue date, célèbre pour ses œuvres monumentales et chargées de matériaux.

Les galeries lisboètes et internationales suivent sagement les pas de ces créateurs établis. Quand le monde de l'art quitte les salons tape-à-l'œil comme ceux de Bâle et Frieze, certains se dirigent vers ce coin tranquille de l'Alentejo. La galerie brésilienne Fortes D'Aloia & Gabriel est en première ligne, invitant chaque année différentes galeries à collaborer pour son exposition d'été à Comporta, logée dans une ancienne grange à riz dirigée par la Fundação Herdade da Comporta.



Fashion Clinic



Que faire au-delà de la plage

Au-delà des baignades sur les plages de sable blanc et des achats dans les boutiques de village chic, le cyclisme et l'équitation à travers les rizières figurent parmi les attractions majeures de la région. Cavalos na Areia a installé ses écuries juste à l'extérieur du village de Comporta, offrant des randonnées extraordinaires jusqu'à la plage pour une chevauchée agréable.

Le golf gagne en popularité avec deux parcours : le Dunas primé, conçu par David McLay Kidd, et le parcours Torre bientôt ouvert, conçu par Sergio García. Ces deux parcours font partie de l'empire immobilier Vanguard, qui prévoit également de construire 30 courts de tennis dans la région.

Bien que Comporta ne soit pas réputée pour ses vagues imposantes, c'est un endroit idéal pour apprendre à surfer. Les écoles locales, comme Surf in Comporta, emmènent les surfeurs en herbe vers les meilleurs spots pour attraper les vagues. ■



Oh Mama !

À Lisbonne, le Mama Shelter est un refuge urbain aussi vibrant qu'inattendu

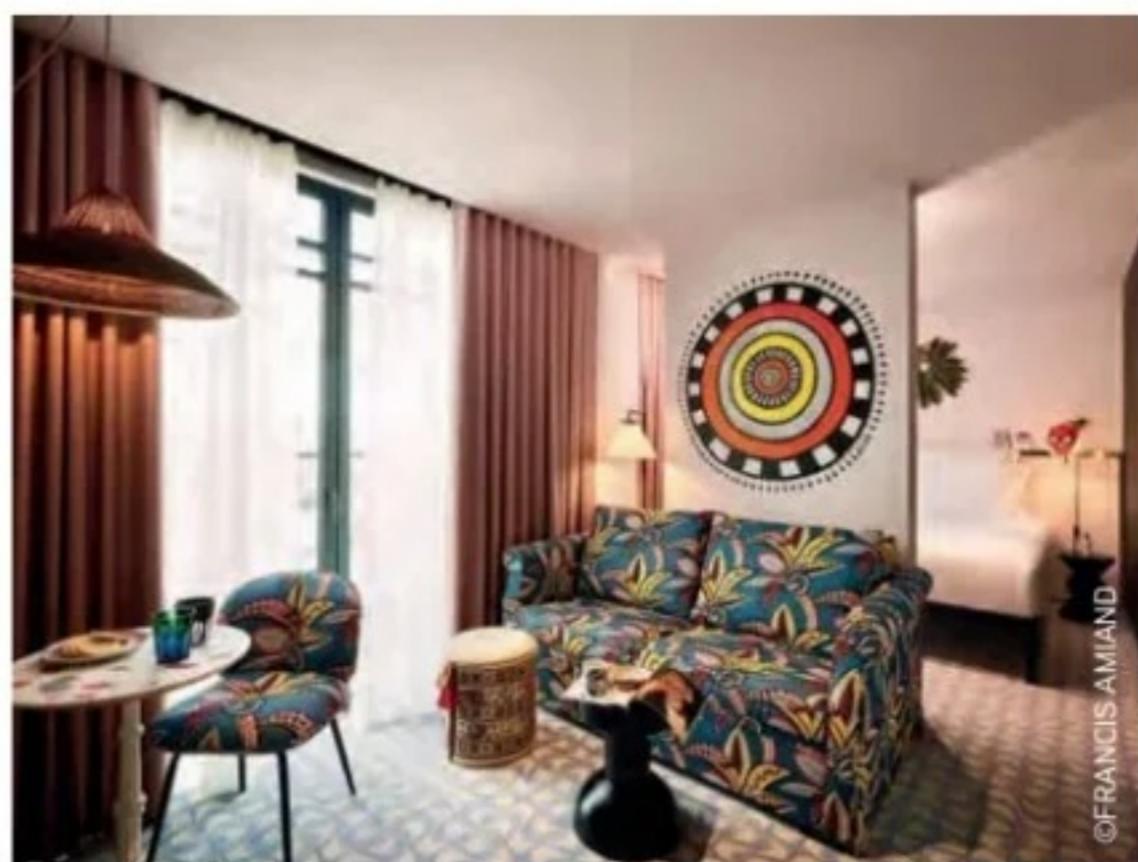
TEXTE JOHANNA TREVOIZAN

Niché au cœur de Lisbonne, dans le quartier chic du Marquês de Pombal, le Mama Shelter s'impose comme un lieu de vie à part entière. Plus qu'un simple hôtel, il incarne l'esprit libre, espiègle et généreux de la chaîne fondée en 2008 par Serge Trigano et ses fils, Jérémie et Benjamin. Leur ambition ? Réinventer l'hôtellerie urbaine avec des lieux accessibles, décalés et profondément ancrés dans leur quartier. Quinze ans plus tard, Mama Shelter rayonne dans plus de quinze villes, de Paris à Belgrade, en passant par Londres et Rome.

C'est ici, entre les pavés de l'Avenida da Liberdade et la lumière dorée du Tage, que le Mama Shelter a posé ses valises. Et comme dans chacune de ses adresses, rien n'est laissé au hasard. L'hôtel est un concentré d'audace visuelle et de chaleur humaine. Dès l'entrée, on est happé par une décoration pop et éclectique, pensée comme un joyeux bazar arty : lampes XXL, fresques murales, mobilier chiné, touches de néon... Tout invite à la curiosité.

Avec ses 126 chambres, l'établissement mêle confort douillet et design assumé. Têtes de lit graphiques, miroirs en forme de masque, messages ludiques sur les murs, literie ultra moelleuse : l'univers « Mama » est omniprésent, jusque dans les moindres détails. Un véritable cocon urbain, où chaque réveil se fait dans la bonne humeur.

Mais le Mama Lisbonne, c'est bien plus qu'un lit confortable. C'est un restaurant à l'énergie contagieuse, une table généreuse où l'on se régale d'une cuisine de partage, aux accents locaux et internationaux. Et depuis peu, le lieu vibre au rythme d'une nouvelle proposition gastronomique, orchestrée par le chef péruvien José Luis Miranda. Sa carte, inspirée de ses voyages et de son amour pour les ingrédients frais, fait la part belle aux



©FRANCIS AMIAND



©FRANCIS AMIAND



©FRANCIS AMIAND



©KYM@PROIMAGE.PT





©FRANCIS AMIAND

ceviches, tacos et tapas à partager. Mention spéciale pour le tartare de thon au « leche de tigre » et wasabi, et le « tiradito de lirio à l'aji amarillo ».

À l'étage, le rooftop s'impose comme l'un des spots incontournables de la capitale. Réouvert au printemps, il offre une vue à couper le souffle sur Lisbonne : le pont du 25 Avril, le Cristo Rei, le Tage, la basilique d'Estrela... tout y est. On y vient pour un cocktail au coucher du soleil, une assiette à grignoter entre amis, ou une soirée rythmée par un DJ set. Le week-end, l'ambiance y est particulièrement festive — Mama sait recevoir.

Et parce que c'est dans l'air du temps, on pense aussi à nos amis à quatre pattes. Ici, les chiens sont accueillis comme des rois : friandises offertes, kit d'accueil dédié, et même service de dog-sitting sur demande. Une attention qui reflète l'ADN bienveillant et inclusif du lieu.

En parallèle, l'hôtel se positionne comme un acteur de choix dans le secteur MICE avec son Penthouse de 100 m², un espace multifonction baigné de lumière naturelle, pensé pour accueillir séminaires, cocktails et événements professionnels. Un lieu à la fois fonctionnel et inspirant, connecté directement au rooftop pour des afterworks inoubliables.

Depuis son ouverture en 2022 et grâce à « Papa Julien », le directeur des lieux à la créativité débordante, le Mama Shelter Lisbonne ne cesse de séduire locaux et voyageurs. Avec une fréquentation record et une ambiance toujours aussi bouillonnante, il confirme sa place de refuge urbain impertinent et joyeux, où se croisent brunchs entre amis, réunions créatives, escapades en amoureux et apéros avec vue. Un lieu vivant, sans prétention mais jamais banal, à l'image de la capitale portugaise elle-même. ■



Julien Leroy



Casa Velha do Palheiro

Échappées belles

Pour célébrer la publication du « Travel Book Relais & Châteaux » 2025, nous vous proposons une liste non exhaustive des plus belles adresses du pays, où le raffinement se fait discret, l'accueil a le goût du vrai, et où chaque moment devient une parenthèse précieuse

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN



TRAVEL BOOK

03 VENTURE FURTHER



RELAIS & CHATEAUX

Il est des voyages qui ne se racontent pas en kilomètres, mais en émotions. Des adresses qui ne s'oublient pas, car elles touchent à l'essentiel : le beau, le bon, et l'authentique. Entre collines douces, océans indomptés et traditions généreuses, c'est l'occasion de vivre le Portugal autrement sur les traces des Relais & Châteaux, car ici l'élégance n'est jamais froide, et le luxe se conjugue au naturel.

Depuis 1954, Relais & Châteaux s'est imposée comme la référence ultime de l'hospitalité sincère et de la gastronomie inspirée. En 2024, l'association franchit une nouvelle étape en s'associant à l'UNESCO. Objectif : préserver les cultures locales, honorer les traditions, et s'engager résolument vers un tourisme plus respectueux de la planète.

Cette alliance s'incarne dans 12 engagements concrets, réduction de l'empreinte carbone, défense de la biodiversité, transmission des savoir-faire et j'en passe, que chaque établissement s'efforce d'intégrer au quotidien. Des projets-pilotes voient même le jour aux abords de sites classés, où gastronomie, patrimoine et écologie dialoguent avec poésie.

Avec son guide 2025, Relais & Châteaux ne se contente pas de répertorier des lieux d'exception. Il raconte une vision : celle d'un luxe conscient, ancré dans les territoires, respectueux des hommes et des ressources. Les nouvelles adresses rejoignent le mouvement avec des engagements concrets, tandis que les plus anciennes réaffirment leur volonté d'aller plus loin.

Entre itinéraires sur mesure, expériences immersives et transparence renforcée, Relais & Châteaux trace une voie inspirante. Voyager ainsi, c'est faire le choix d'un luxe qui a du sens, d'une hospitalité qui a une âme. Voici un petit aperçu de quelques-uns des plus beaux établissements au Portugal.

Madère – « Casa Velha do Palheiro », élégance botanique

À quelques pas de Funchal, au cœur de jardins tropicaux, se dresse une demeure au charme suranné. La Casa Velha do Palheiro offre une pause hors du temps. On y respire l'odeur des camélias, on se perd dans les sentiers des levadas, et on se retrouve, le soir venu, dans une salle à manger feutrée où les produits de l'île prennent vie dans l'assiette. Le golf s'étend à flanc de colline, tandis que le spa murmure des promesses de lenteur.

Alentejo – « Quinta da Malhadinha Nova », art de vivre à fleur de vignes

Au cœur des plaines dorées de l'Alentejo, la Quinta da Malhadinha Nova est un hymne à l'hédonisme rural. Domaine viticole familial, havre de paix design, table gastronomique engagée... chaque élément ici raconte une histoire d'amour entre tradition et modernité. L'art est partout, tandis que les chevaux pur-sang galopent dans les pâturages, les oliviers dansent au gré du vent, et le spa invite à une reconnexion douce avec soi-même. Plus qu'un lieu, une expérience sensorielle à part entière.



Sur cette page : Quinta da Malhadinha Nova



Valverde Lisboa



The Yeatman

©LAURENCE BRANDJAS

Porto – « The Yeatman », ivresse œnologique

Sur les hauteurs de Vila Nova de Gaia, une vue à couper le souffle sur la vieille ville. Chaque chambre du Yeatman rend hommage à un domaine viticole, et l'atmosphère y est celle d'un musée vivant du vin portugais. Le clou du spectacle ? Le restaurant étoilé du chef Ricardo Costa, où les saveurs du Douro se marient à l'exigence d'une cuisine d'auteur. Dégustations, cave précieuse, spa au raisin... tout ici invite à l'extase sensorielle.

Lisbonne – « Valverde Hotel », cocon urbain

Sur l'élégante Avenida da Liberdade, une porte discrète cache une maison bourgeoise transformée en boutique-hôtel. Le Valverde accueille les âmes citadines en quête de sérénité. Mobilier d'époque, jardin secret, service millimétré. Au restaurant Sítio, la cuisine fait le lien entre passé et présent, tradition et modernité, dans une ambiance feutrée où chaque détail compte.



Villa Joia



Sur cette page : Grand House



Algarve – « Grand House », élégance d'un autre temps

Au bord du Guadiana, là où le Portugal flirte avec l'Andalousie, la Grand House déploie son charme Belle Époque. Cette grande dame de Vila Real de Santo António, magnifiquement restaurée, cultive l'art de recevoir avec panache. Boiseries nobles, ambiance feutrée, service attentionné... Ici, le raffinement ne crie pas, il s'insinue. Sur le toit, une piscine surplombe le fleuve ; en cuisine, les produits de la mer dialoguent avec la mémoire locale. Une parenthèse nostalgique, baignée de lumière et de douceur salée.

Algarve – « Vila Joya », un festin face à l'océan

Perché sur une falaise baignée de lumière, Vila Joya porte bien son nom. Ce "joyau" mêle raffinement autrichien et douceur portugaise. Le chef Dieter Koschina, doublement étoilé, y orchestre un ballet culinaire où chaque plat est une œuvre. Le spa, le jardin exotique, la mer en toile de fond... tout y contribue à une expérience inoubliable. ■

Vinification intelligente

En Algarve, la Quinta do Canhoto s'affirme comme un modèle de durabilité pour une production viticole d'exception

TEXTE ALEXANDRA STILWELL



Albufeira, dans la région de l'Algarve, une cave discrète mais ambitieuse laisse son empreinte. Nichée sur une pente douce avec vue sur la mer, la Quinta do Canhoto (la ferme de l'homme gaucher) adopte des technologies novatrices et durables dans la production de ses vins. Derrière ce nom peu ordinaire se cache une exploitation moderne où chaque détail compte.

« Tout a commencé avec le gardien de ferme gaucher », raconte Josefina Vilarinho, co-propriétaire du domaine. « Quand on parlait de la Quinta, on la surnommait 'la ferme de l'homme gaucher', et cela a fini par coller. » C'était avant que le père de

Josefina n'acquière la propriété en 1958 pour y vendre des raisins en vrac destinés à la fabrication de vins maison, une tradition qu'il perpétuait. « Par hasard, je suis aussi gauchère », ajoute la matriarche, qui a suivi les pas de son père en étudiant l'agriculture. « À 18 ans, j'ai effectué un stage à la cave coopérative de Lagoa, ce qui était assez rare pour une femme à l'époque », précise sa fille Joana, également impliquée dans le projet.

Aujourd'hui, les 22 hectares du domaine comptent 11 hectares de vignes. Josefina et son frère Edgar, viticulteur du domaine, ont planté quatre cépages rouges – Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon et Alicante Bouschet – ainsi que



Edgar & Josefina



deux cépages blancs – Arinto et Antão Vaz. Ce dernier, aux arômes vifs et aux notes de fruits tropicaux mûrs et de pelure de mandarine, est la variété préférée de Josefina. « C'est un cépage plus fruité. Il n'est pas originaire d'ici, mais il s'adapte bien. Il produit en abondance et reste agréable à boire », reconnaît-elle.

Cette équipe familiale, soudée, a lancé son premier vin en 2017 et continue de croître. Aujourd'hui, la production annuelle atteint environ 50 000 litres, en bouteilles de vins en assemblages ou en cépages uniques. « Chaque année est différente ; cela dépend de la qualité de la récolte », explique Joana. « En 2022, nous avons connu une baisse importante de production », se souvient-elle. « En 2023, pour éviter de prendre le même risque, nous avons acheté quelques kilos de Crato Branco chez un producteur ami. » Cette expérience fut concluante, avec la perspective d'introduire ce cépage au domaine dans un ou deux ans. « Nous avons pu travailler avec cette variété et tester si elle s'intègre à notre profil de vin. » Le résultat fut un vin surprenant et distinct, un Reserva à la fois frais et bien structuré.

Joana représente la troisième génération impliquée dans le projet familial. Architecte de profession, elle a conçu la cave moderne du domaine. « C'est un bâtiment bioclimatique, ce qui signifie que nous utilisons des mesures de construction passive pour améliorer nos performances énergétiques. Environ 90% de notre cave est enterrée. Une seule paroi est en contact avec l'extérieur et est orientée vers l'est, de manière à réduire l'incidence du soleil », explique-t-elle. Deux grandes verrières assurent l'éclairage naturel et la ventilation de la cave, tandis que le toit végétalisé participe à la régulation thermique du bâtiment.

Au rez-de-chaussée, une grande salle d'accueil, dédiée aux dégustations et événements, présente des murs de 50 cm d'épaisseur, garantissant des températures plus douces en hiver et plus fraîches en été. Joana détaille également la construction d'un bassin dans le jardin inférieur pour « récupérer l'eau de pluie tombant sur le toit de la cave en la dirigeant vers un lac ». Ce projet architectural a même obtenu une mention honorable de l'Ordre des Architectes.

Mais l'innovation ne se limite pas à la cave : Quinta do Canhoto a également adopté des solutions de pointe pour son vignoble. Parmi celles-ci, un système d'irrigation de dernière génération, pionnier au Portugal, qui utilise des capteurs en temps réel pour mesurer l'humidité du sol à différentes profondeurs, afin de savoir précisément quand arroser les vignes. Ce système est couplé à un réseau d'irrigation souterrain qui nourrit directement les racines des vignes, réduisant ainsi l'évaporation et évitant la concurrence pour l'eau avec d'autres plantes.

En outre, Quinta do Canhoto est l'un des rares producteurs de la région à vinifier ses vins en interne. Joana explique que la cave a été conçue en parfaite harmonie avec les conseils du vigneron, qui leur a fourni des orientations sur la disposition des espaces pour faciliter les travaux lors de la récolte.

Jusqu'à présent, tous leurs vins ont été élevés en cuves inox, produisant des vins légers et frais. Toutefois, 2025 marquera une nouvelle étape, avec l'introduction de l'élevage en fûts pour

certains lots, afin d'apporter plus de profondeur aux vins. Le packaging a lui aussi évolué. Leur gamme Esquerdino (le gaucher) arbore désormais un design plus moderne, avec l'empreinte de la main gauche de chaque membre de la famille. « Pour l'Esquerdino Antão Vaz & Crato Branco Reserva 2023 (16€), nous avons choisi l'empreinte de la main de ma grand-mère Maria Emilia », raconte Joana. Cette édition limitée, dont seulement 1 333 bouteilles ont été produites, révèle des arômes de fruits frais, d'orange et de pêche.

L'Esquerdino White Antão Vaz 2023 (10€), portant l'empreinte de Joana, est un vin fruité qui se marie parfaitement avec des salades et des poissons grillés. L'Esquerdino Colheita 2023 (9€), assemblage de plusieurs cépages blancs, est un vin complexe et équilibré, dont la fraîcheur de l'Arinto et les fruits de l'Antão Vaz sont rehaussés par la structure du Crato Branco, qui lui confère un joli corps. Ce vin a remporté une médaille d'argent au niveau national.





L'Esquerdino Rosé 2023 (10€), élaboré à 100% à partir de Touriga Nacional, est un vin léger et aromatique aux couleurs de baies, avec des notes de fraise, de rose et de violette. Quant à l'Esquerdino 2022 (10€), le seul rouge actuellement disponible, il est un assemblage de Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon et Alicante Bouschet, et a déjà remporté plusieurs distinctions. Idéalement accompagné de gibier, ce vin présente un beau corps, des arômes épices issus du Cabernet Sauvignon et une robe rubis profonde, typique de l'Alicante Bouschet.

« L'année prochaine, nous proposerons un Touriga Nacional

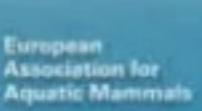
en monocépage », révèle Joana. Chaque année, l'objectif est de produire un vin en monocépage issu d'un cépage rouge différent. Ils travaillent également sur un vin effervescent en collaboration avec un producteur de Bairrada, conçu pour les événements.

La cave ultramoderne de Quinta do Canhoto est ouverte aux dégustations sur rendez-vous pendant la semaine, avec une visite des vignobles et de la cave, suivie d'une dégustation de trois ou quatre vins, accompagnée d'un plateau de fromages et de charcuterie (30€ par personne). ■





Zoomarine est fièrement accrédité par



zoomarine.pt



Au fil de l'eau

Le nouvel espace du « chefpreneur » Olivier da Costa est d'ores et déjà un incontournable de la capitale

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN PHOTOS HAYLEY KELSING PHOTOGRAPHY

Sur les quais paisibles de la Doca da Marinha, à deux pas de la Praça do Comércio, un parfum d'iode flotte dans l'air. Là, face au Tage, un nouveau lieu a vu le jour : À Costa, dernier projet d'Olivier Costa, chef passionné qui a décidé de renouer avec ses racines.

Lorsque le flâneur curieux s'y arrête, attiré par cet extravagant cube en verre qui prône fièrement sur l'eau qui scintille, il découvre un restaurant qui ne cherche pas seulement à nourrir, mais à raconter. Car ici, chaque plat est un chapitre d'une histoire intime, un hommage vibrant à la cuisine portugaise telle qu'on la cuisinait dans les maisons familiales, avec tendresse et patience.

Instinctivement, l'adresse invite à la contemplation. La vue panoramique sur le fleuve, le doux clapotis de l'eau, l'architecture sobre mais chaleureuse du lieu... Tout respire la mer, l'enfance, les dimanches autour de la table. C'est d'ailleurs de là qu'est née l'idée du chef : célébrer 700 ans de traditions culinaires portugaises, en les replaçant au centre d'une expérience contemporaine, élégante mais sans prétention.

À la carte ? Des plats qui sentent bon les retrouvailles. Il y a le bar grillé au beurre citronné comme l'aimait tante Matilde, le Carabineiro à Sr. Augusto, un flamboyant crabe cuisiné selon la recette de son grand-père, avec de l'ail, de l'huile







d'olive, du paprika et du laurier, ou encore une mousse au chocolat twistée avec du nougat et des « Conguitos » (cacahuètes enrobées de chocolat), souvenir d'une grand-mère qui, déjà, avait le goût du sucré audacieux.

Mais le menu ne s'arrête pas là ; les amoureux de morue et homard pourront déguster à deux un excellent « Bacalhau ÀCosta » servi avec de la chapelure de pain de maïs, des « grelos » (fanés de navet), haricots verts, olives noires et oignons caramélisés ainsi que le « Arroz de Lavagante », crémeux et généreux. Les viandes sont tout aussi soignées : « Presa de Porco Preto », « Pica-Pau de Lombo » ou le « Chuleton Minhoto Maturado », maturé et fondant à souhait. Il y en a pour tous les palais, le tout dans un esprit de partage et de convivialité.

En dessert, le charme continue d'opérer avec un « Doce da Casa » à base de yaourt glacé, un « Pão de Ló de Ovar » mi-cuit et onctueux, ou encore un « Leite Creme » aux allures de crème brûlée. Par ailleurs, pour sublimer ces douceurs, le sommelier propose une carte des vins étoffée où crus portugais et bouteilles internationales se répondent harmonieusement.

Le voyage ne serait pas complet sans un détour par le bar. Là, Larissa Salgado, cheffe mixologue, bouscule les classiques avec des créations audacieuses : Maria Gaspacho (tomate, épices et huître fraîche), Sayyida Alfama au basilic et mezcal, ou encore le Ginja (Boa) do Cais, clin d'œil à la fameuse liqueur de cerise.

Entre ciel, mer et traditions, ÀCosta s'impose comme un repère pour les amoureux de la cuisine portugaise, ceux qui veulent la redécouvrir, la sentir vibrer sous leur palais, comme une chanson qu'on n'avait pas entendue depuis l'enfance.





Olivier da Costa : le chefpreneur aux multiples facettes

À la tête d'un empire gastronomique qui s'étend sur trois continents et sept pays, Olivier da Costa est une figure incontournable de la scène culinaire portugaise et internationale. Avec plus de 30 restaurants à son actif, il a su imposer sa signature à travers des concepts innovants et variés. Parmi ses créations emblématiques, on compte le SEEN by Olivier, présent à São Paulo, Bangkok, Nice et Rome, offrant une expérience mêlant cuisine contemporaine et ambiance sophistiquée. Le Yakuza by Olivier,

dédié à la gastronomie japonaise, s'est implanté à Lisbonne, Porto, Cascais et même à Paris. Les amateurs de grillades raffinées se tournent vers le K.O.B. by Olivier (Knowledge of Beef), tandis que le Guilty by Olivier propose une cuisine décontractée et gourmande, avec des adresses à Lisbonne et Londres. Chaque établissement reflète la vision audacieuse d'Olivier da Costa, qui allie tradition et modernité pour offrir des expériences culinaires uniques ■



©CHARLOTTE COCKAYNE/OPEN MEDIA GROUP

L'esprit du green

Il y a cinquante ans, José Lourenço apprenait le golf aux côtés de Sir Henry Cotton. Aujourd’hui, à Penina, ce pro de la PGA perpétue l’héritage de la légende du golf

TEXTE ALEXANDRA STILWELL

Réputé comme le berceau du golf en Algarve, le Penina Hotel & Golf Resort a été pendant des décennies la destination golifique par excellence. Dans les années 1960 et 1970, musiciens, stars de cinéma, sportifs, aristocrates et financiers de haut vol affluaient à l’hôtel pour fouler les fairways de son parcours primé, dessiné par le très illustre Sir Henry Cotton.

Cette légende anglaise du golf, trois fois vainqueur de l’Open entre 1934 et 1948, connu autant pour ses excès que pour sa discipline de fer, s’est investi avec passion dans sa carrière

d’après-compétition en tant que pro, auteur et architecte de parcours. À Penina, qui devint son foyer, il marqua les esprits en créant un parcours de championnat aussi magnifique que redoutable. C’est aussi là qu’il transmit son savoir et ses méthodes d’enseignement à un élève des plus assidus : José Lourenço. Le jeune garçon du coin, qui avait commencé comme caddy à l’âge de 14 ans, attira vite l’attention de Cotton et devint son apprenti.

José se souvient de la première fois où Cotton lui demanda de lui montrer son swing :

« J'étais tellement nerveux que je suis allé trop vite et j'ai raté la balle. Il m'a demandé si la balle que je devais frapper était derrière moi. J'ai dit non. "Alors pourquoi as-tu reculé si vite ?" m'a-t-il dit. À partir de ce jour, je n'ai plus jamais précipité mon swing. »

Pendant près de vingt ans, Cotton forma Lourenço, lui transmettant techniques, astuces et anecdotes. Le jeune aspirant pro, qui travaillait aussi à la boutique de golf, se dévoua au sport, s'entraînant dès qu'il en avait le temps, et commença à enseigner aux côtés d'Henry.

« Une chose que j'ai apprise avec Henry, c'est l'humilité. Il m'a appris à être un golfeur, le respect de l'étiquette, et le jeu en lui-même », confie José avec fierté. « Il avait une façon d'enseigner très simple et très efficace », des méthodes que José utilise aujourd'hui avec ses propres élèves. Il a même conservé les deux pneus d'entraînement que Cotton avait descendus au practice de Penina il y a 50 ans.

Durant ces années à Penina, des joueurs célèbres comme Nick Faldo, Ken Brown ou encore Peter Alliss venaient apprendre avec Henry. En parlant de ce dernier, José se souvient : « C'était un vrai gentleman. Il est venu jouer un match du Shell's Wonderful World of Golf, et j'étais son caddy. »

Aujourd'hui âgé de 75 ans, José Lourenço est devenu une véritable icône à Penina. Ce pro de la PGA initie les novices et accompagne les plus aguerris, partageant avec passion tout ce qu'il a appris avec Cotton, et maintenant vivant l'héritage de la légende. Sa pédagogie douce, parsemée d'humour et d'anecdotes uniques sur son mentor, rend ses cours aussi instructifs qu'agréables.



Henry Cotton, José Lourenço et son épouse, Robin Liddle et Toots, l'épouse d'Henry

Tout comme son maître, José est un professeur intuitif et patient. Il lui suffit d'un regard sur le swing de son élève pour détecter ce qu'il faut corriger, améliorer ou encourager. Il identifiera la faille et la démontrera avec habileté. Parfois, un simple ajustement peut faire toute la différence.

Son premier conseil pour les débutants ?

« Ne cherchez pas à frapper la balle ; concentrez-vous sur un bon swing, le coup viendra naturellement. » Tout repose sur la mécanique, la position, la prise en main, le mouvement.

« C'est comme conduire une voiture : au début, on a du mal à tout coordonner, mais avec le temps, ça devient automatique. Le vrai problème est souvent mental. Il ne faut jamais se dire qu'on doit réussir un bon coup. Si on le fait, on devient tendu et on agit trop vite. "Laisse le coup venir", disait Butch Harmon », se rappelle José, qui a eu l'occasion de passer du temps avec le grand golfeur lors d'une conférence à Malaga.

Il ne fait aucun doute que l'enseignement du golf est la raison d'être de José.

« Ce que j'aime, c'est rencontrer des gens de pays différents », confie-t-il. Beaucoup reviennent chaque année à Penina pour suivre ses cours. « Chaque jour, je me lève impatient de les retrouver et d'écouter leurs problèmes. Je ne sais pas tout », admet-il humblement, « mais je suis sûr de pouvoir aider chacun d'eux. » ■



Les fous du volant

À Paris, « Rétromobile » est le rendez-vous immanquable des amateurs de voitures de collection depuis presque 50 ans ; cette année, la mythique « Déesse » est à l'honneur

TEXTE & PHOTOS DOUGLAS HALLAWELL

Depuis 49 ans se tient à Paris le plus important salon de la voiture de collection d'Europe. Sur une durée de cinq jours et moyennant une entrée à 25€ (ou 20€ en prévente), plus de 146,000 visiteurs ont fait le déplacement en février pour assister à ce rendez-vous immanquable, une hausse de 12% par rapport à 2024. Cette année, Citroën fête les 70 ans de la mythique DS, ce qui lui a valu la « une » du guide officiel ainsi que de l'affiche. Avant de faire le tour de ce salon regroupant 2000 véhicules et motos, répartis sur 80000 m², revenons donc sur le passé de la DS et notamment sur son lancement très médiatisé le 4 octobre 1955.

Ce premier jour du Salon de Paris les visiteurs découvrent – sous la nef du Grand Palais – la toute nouvelle DS 19, peinte en jaune avec un toit aubergine qui tourne sur le podium du stand Citroën. Une deuxième dans un enclos fixe surprend par sa couleur vert pomme au toit champagne. Une troisième permet au public de la scruter de plus près. Les visiteurs sont ébahis et l'engouement est tel que 12,000 commandes sont enregistrées le premier jour ! Il en sera de même durant toute la semaine du salon.

Il faut souligner que la DS était radicalement innovante par rapport à la Traction, sa remplaçante. Grâce à l'audace de Citroën



Citroën DS Ballons sous lustre Mathieu Lustrerie



Delahaye 135M Figoni et Falaschi de 1938

et à la créativité de son designer Flaminio Bertoni, la DS s'est dotée d'une ligne ultra-moderne, de portes sans encadrements, d'un toit serti en plastique, de roues arrière carénées et d'un tableau futuriste où trônait un volant à une seule branche.

Le moteur initialement prévu, un six-cylindres à plat, a laissé la place aux quatre-cylindres améliorés de la Traction 11 D à cause de problèmes insolubles de refroidissement. C'est donc la suspension hydropneumatique qui constituait l'élément le plus révolutionnaire de cette DS, ce qui explique le coup de génie publicitaire en 1959 de Claude Puech qui a réalisé la 'DS Ballons' qui figure sur l'affiche de Rétromobile. Des ballons, évoquant les sphères hydropneumatiques de la gamme DS, remplaçaient les roues afin de conférer une aura irréelle au véhicule. Une copie conforme de la 'DS Ballons', réalisée par les élèves du GARAC (École Nationale des Professions de l'Automobile), et mise en lumière par les ateliers « Mathieu Lustrerie », trônait au centre de l'exposition en hommage aux 70 ans de la DS en présence de plusieurs autres DS.

Après le lancement en 1956 d'une version simplifiée, l'ID 19, d'autres déclinaisons s'ensuivirent dont un break à sept places en 1959. À la suite d'une collaboration étroite avec le carrossier Henri Chapron initiée en 1960, une version cabriolet a vu le jour, suivie par d'autres cabriolets et coupés portant des noms tels que Dandy, La Croisette, Concorde et Le Caddy. Lors du centenaire de la marque Citroën, pas moins de 18 de ces variantes, émanant d'une collection privée, ont été exposées à Rétromobile en 2019.

La DS a continué d'innover avec l'adoption en 1967 de quatre phares dans deux blocs optiques profilés. Les deux phares intérieurs tournaient en même temps et dans le même sens que les roues pour mieux éclairer la route dans les virages. Du jamais vu

en France. Lors du salon de 1969, la millionième DS sort des chaînes de Javel et en 1971 la production des cabriolets s'arrête après 1365 unités produites. La production de la DS cesse définitivement en 1975 avec un bilan de 1,455,746 exemplaires fabriqués en vingt ans.

Si vous n'avez jamais visité Rétromobile, sachez que c'est le lieu où l'on peut retrouver le club de sa marque ou de son modèle préféré rencontrer les organisateurs des plus grandes manifestations, acheter un véhicule, dénicher une pièce détachée, des modèles réduits, de la littérature dédiée à la locomotion, des objets de décoration automobile et tout l'équipement de conduite d'une ancienne. La présence également de professionnels de l'expertise comme la Fédération Française des Véhicules d'Epoque (FFVE), de l'assurance, de la restauration et de l'entretien permet d'aborder toutes les facettes des véhicules anciens.

Parmi les 17 constructeurs présents – avec des liens de longue date avec le Portugal – figuraient Skoda, Toyota, Mazda et Mercedes-Benz qui ont tous mis en valeur des modèles rares et d'une autre époque. Skoda retraçait ses 130 ans d'histoire en exposant dix modèles emblématiques dont un cabriolet Felicia de 1961, un baroudeur Trekka de 1969 et le prototype 110 Super Sport Ferat de 1971, vedette du film de science-fiction « Le Vampire de Ferat ». Toyota, pour sa première participation au salon, mettait en avant six décennies de développement technologique.

La marque exposait une rarissime S 800 de 1965 aux côtés d'un RAV 4 et d'une Prius, tous deux hybrides et de première génération, ainsi qu'un GR Yaris Rally 1 qui s'est imposé au Championnat du Monde des Rallyes. A noter que seuls 300 exemplaires du S 800 en conduite à gauche ont été fabriqués et que c'est

la collection hollandaise Louwman's World qui a prêté le S 800, le RAV 4 et le Prius. Mazda célébrait les 35 ans du roadster le plus vendu au monde, le MX-5 (alias Miata), à travers une exposition des trois premières générations à côté du millésimé 2024.

Quant à Mercedes, la marque a misé à la fois sur le prestige et l'innovation technique en présentant une majestueuse limousine 600 dans sa version standard à quatre portes (et non 6) ayant appartenu à Maria Callas qui l'a conduite elle-même de 1971 à 1977 ainsi qu'un coupé 300 SL « gullwing » et un de seize exemplaires du C111 sortis en 1969 et 1970. Servant de véhicule expérimental, le C111 était carrossé en fibre de verre avec des portes papillon et un moteur Wankel rotatif (de 350 cv) en position centrale arrière. Plus loin dans les allées on pouvait constater une pléthore de voitures classiques sur les nombreux stands des principaux marchands européens et anglais. Au détour d'une allée dans ce pavillon principal on ne pouvait pas être indifférent devant le magnifique cabriolet Delahaye

135 M de 1938 carrossé par Figoni et Falaschi qui se trouvait sur le stand d'un restaurateur renommé, Dominique Tessier.

La FFVE, étape incontournable pour celui qui veut immatriculer un véhicule de plus de 30 ans, prodiguait des conseils sur son stand tout près de celui du spécialiste et historien de la F1 et des rallyes, Maurice Louche. Auteur de 17 livres, il possède la plus grande collection de négatifs (un million !) sur les courses, y compris 140,000 pris au Mans entre 1939 et 1999. Autre figure charismatique, François Bruère, artiste officiel des 24H du Mans depuis 1996, tenait son stand dans la galerie des artistes où l'on pouvait acheter ses œuvres hautes en couleur de multiples voitures de course.

Plus loin le Musée des Blindés exposait un char américain Stuart de 1941 ainsi qu'un chasseur de char AMX 10 Pac 90 de 1970 qui servait aussi pour des démonstrations à l'extérieur du pavillon. Autre surprise était une Alpine A110 1600 S appartenant désormais au Musée de la Gendarmerie Nationale (à





Skoda Felicia de 1961



Delahaye 135M Figoni et Falaschi de 1938



Aston Martin Mk II de 1934



Jaguar SS 100 de 1936

Melun). Après avoir sommeillée pendant 30 ans chez un particulier, le musée a pu la racheter il y a deux ans et entamer ensuite une restauration totale (800 h tout de même !). Ce travail a été réalisé à temps pour le salon dans le garage « Meca Retro Sport 76 » d'Aurélien Letheux, co-animateur de l'émission « Wheeler Dealers ».

Porsche et Cadillac étaient également présents, l'un pour fêter les 25 ans de la GT 3, le modèle le plus sportif de la gamme 911, tandis que Cadillac (123 ans en 2025) mettait en avant le retour en Europe de cette marque de luxe américaine. D'un point de vue design auto, la fin des années 50 était l'ère de tous les excès aux USA. Il était donc logique qu'un modèle aussi extravagant qu'un Eldorado Biarritz de 1958 soit exposé pour attirer le visiteur sur le stand où les vendeurs commercialisaient la Cadillac Lyriq SUV électrique. La maison française d'enchères Aguttes exposait une sélection de voitures insolites dont la moitié proposée de gré à gré telle une très rare Sunbeam Gd Prix

2-litres de 1924 ayant une histoire de course fascinante (ex-GP de l'ACF 1924 et 1925) ainsi qu'une Jaguar XK 120 « Barou », un coupé unique recarrossé en berline après avoir été accidenté.

Toujours dans le pavillon 1 on découvrait une étonnante Méhari en plastique transparent avec son moteur électrique. Et sur le stand de l'entreprise espagnole Fly Hammer on pouvait s'émerveiller devant deux autres récréations très fidèles, l'une d'une Maserati 450 S Fantuzzi des années 1956-1958, voiture légendaire des courses et l'autre dévoilant un ensemble châssis/structure multi-tubulaire d'une 450 S Zagato.

Pour ceux qui s'intéressent au Paris-Dakar, une visite sur le stand Mitsubishi s'imposait car la marque célébrait 40 ans d'engagement en 4x4 à ce rallye-raid et surtout à l'édition 2001 où une femme – l'allemande Jutta Kleinschmidt – remportait l'épreuve pour la première fois ! En son hommage et en souvenir de l'exploit, sa Pajero était exposée. A partir de 2001 la marque a signé sept victoires consécutives. Sur le même thème,



Cyril Neveu, quintuple vainqueur à moto du Paris-Dakar, faisait la promotion de ses cinq rallyes sur son stand. Si l'on rajoute les nombreuses manifestations organisées par Peter Auto dont le Tour Auto en avril, Le Mans Classic en juillet et l'Estoril Classics du 3 au 5 octobre au Portugal, il y a de quoi satisfaire tout le monde (ou presque).

La passerelle séparant les pavillons 2 et 3 du 1 était consacrée à l'exposition d'une dizaine d'autochenilles. Grâce à l'association créée entre Citroën et l'ingénieur Adolphe Kegresse, l'inventeur du système de chenilles, la firme s'est lancée dans la fabrication d'autochenilles et a participé notamment à la traversée du Sahara en 1922, à la croisière Noire (de 1924 à 1926) et à la croisière Jaune (de 1931 à 1932).

Le pavillon 2 était réservé essentiellement aux motos et à la F1 tricolore (des années "60" à nos jours). Rien que sur le stand d'Eric de Seynes on pouvait admirer plus de 25 motos de sa collection.

Quant au pavillon 3, il regroupait les clubs de marques auto ainsi qu'un grand nombre de 'youngtimers' en vente pour moins de €30,000. Cet espace côtoyait le stand spectaculaire d'Artcurial où 124 véhicules et motos ainsi que de l'automobile,

destinés aux enchères, pouvaient être admirés. Les ventes, réparties sur trois jours, ont totalisé €24,600,000 sous le marteau de Maître Anne-Claire Mandine. Quatre voitures ont même dépassé le seuil de 1,500,000 € : deux Ferrari de 1966, une 275 GTB à 2,371,640 €, une autre à 2,230,219 € et deux Bugatti, un Type 51 de 1930 à 1,567,600 € et un EB 110 GT de 1995 à 1,530,400 €. Mais pour « seulement » 28,608 € un acheteur emportait une Gurgel Xavante X12 de 1978, immatriculée en France suite importation du Brésil en 2023 et décrite comme un compromis entre une Jeep Willys et une Citroën Mehari.

En 2026 Rétromobile s'exporte à New York où se tiendra l'édition inaugurale du 19 au 22 novembre. Quant à Paris, l'édition du « cinquantenaire » aura lieu du 28 janvier au 1er février 2026. A ne pas manquer !

En Algarve, trois événements se distinguent tous les ans : l'Algarve Classic Cars en juillet, l'Algarve Classic Festival (sur le circuit de Portimão) et les « 48 horas do Alentejo », les deux en octobre. Sachez aussi qu'un club multi-marque, le « Clube Barlavento », organise tous les premiers dimanches de chaque mois son rassemblement à Armacão de Pêra entre 10h et 13h. ■



PORUGAL LUXURY PROPERTY

Découvrez des maisons qui correspondent à votre *lifestyle*
Contactez-nous dès maintenant !



Situé dans une résidence fermée, il offre un cadre idéal, un design exceptionnel et des équipements haut de gamme.

EPC B - Prix : €1,560,000.00



Grande villa familiale avec de multiples espaces de divertissement et une vue imprenable sur les greens.

EPC B - Prix : €1,625,00



Opportunité d'investissement - maisons de ville de 2 chambres à coucher dans une station balnéaire de renom à Carvoeiro.

EPC A - Prix à partir de : €519,500.00



Situé sur un terrain de plus de 3 400 m², entouré de paysage rural, de jardins méditerranéens et d'une piscine chauffée à l'eau salée.

EPC B - Prix : €1,875,000.00



office@plpproperty.com



www.plpproperty.com



+351 282 352 076

Rua do Barranco, 8400-508 Carvoeiro
AMI10264

Almada, côté scène

Moins de centralisation, plus de circulation : un air nouveau souffle sur la scène lisboète, et il vient du sud. La compagnie de théâtre d'Almada offre aux amateurs de grandes scènes une programmation éclectique où la langue de Molière tient un rôle de taille

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN PHOTOS RUI CARLOS MATEUS







I l suffit de traverser le Tage depuis Lisbonne pour changer de décor et d'ambiance. Sur la rive sud, Almada se dévoile, discrète mais bouillonnante, avec une énergie culturelle qui n'a rien à envier à sa grande voisine. À première vue, rien ne laisse deviner que cette ville aux faux airs tranquilles cache une des scènes théâtrales les plus vibrantes du pays. Et pourtant...

C'est en 1978, quelques années après la Révolution, que tout a commencé. Un certain Joaquim Benite, journaliste passionné de drames et de comédies et visionnaire en diable, installe sa troupe dans une salle modeste de l'Académie Almadense. De cette impulsion naît la Compagnie de Théâtre d'Almada, qui finira par s'installer dans l'ancien marché municipal. Un lieu improbable ? Peut-être. Mais un lieu qui, dès 1988, devient le cœur battant de la création artistique locale.

En 2005, le théâtre change de peau. Nouveau bâtiment, nouvelle ambition : le Théâtre Municipal Joaquim Benite ouvre ses portes dans une architecture bleu ciel qu'on croirait sortie d'un rêve géométrique. Dessiné par les architectes Manuel Graça Dias et Egas José Vieira, le lieu propose plusieurs salles, des équipements modernes, et surtout, une âme.

Lisbonne est belle, certes, mais elle n'a plus le monopole théâtral, car aujourd'hui, Almada joue dans la cour des grandes, offrant une alternative riche et dynamique. Un peu comme ces quartiers de l'autre côté de la Seine qui, à Paris, réinventent l'art loin des sentiers touristiques. Avec sa programmation éclectique, ses infrastructures au cordeau et une vraie volonté de proximité, la ville pose les bases d'un dialogue culturel entre les deux rives du Tage, ainsi qu'à l'international.





En effet, ce printemps, les planches « almadenses » ont tremblé sous les mots de Marguerite Duras. Du 14 mars au 6 avril derniers, la pièce « Un barrage contre le Pacifique » y a été jouée, dans une mise en scène d'Álvaro Correia. Un spectacle fort, brut, porté par une distribution habituée : Bruno Soares Nogueira et Teresa Gafeira ont su faire résonner toute la complexité des émotions humaines dans cette histoire de lutte et de résilience. Comme c'est le cas lors des spectacles créés par la compagnie résidente, chaque représentation est suivie d'une « conversation » avec des intervenants de différents univers ; pour cette œuvre, des discussions s'en sont ensuivies sur la colonisation, la décolonisation et les « retornados » (les pieds noirs portugais).

Enfin, chaque mois de juillet, Almada se transforme en Avignon. Depuis 1984, le Festival de Théâtre d'Almada réunit troupes portugaises et internationales dans une joyeuse effervescence. En 2025, la 41^e édition s'annonce déjà comme un cru d'exception. Spectacles, danse, musique, expos : la municipalité devient alors un véritable terrain de jeu pour les amoureux de la scène.

Et cette année, un invité de marque traverse la Méditerranée : Marius, chef-d'œuvre de Marcel Pagnol, débarque sur la rive droite du Tage. Forte de son succès sur l'Hexagone, la pièce, portée par l'acteur Benjamin Lavernhe et orchestrée par Joël Pommerat, promet un vent du sud mêlant sel, amour et départs douloureux. Entre les effluves marins de Marseille et la douceur mélancolique lisboète, la magie devrait opérer. Sur les planches du Joaquim Benite, cette histoire de choix entre le cœur et l'horizon résonnera comme un écho lointain aux rêves d'exil, de retour, de racines. À ne manquer sous aucun prétexte ! ■





Casas do Côro Reserva Tinto 2015

Un rouge haut de gamme de l'arrière-pays

TEXTE PATRICK STUART

Si la région de la Beira Interior est une partie relativement isolée du Portugal, située entre le Douro et le Dão au nord des montagnes de la Serra da Estrela, d'excellents crus y sont produits.

C'est le cas notamment du « Casas do Côro », un domaine viticole haut de gamme, dont le millésime 2015 rouge mérite le détour, malgré un prix qui s'élève à plus de 40 euros la bouteille.

Ce Reserva 2015 Tinto est un vin corsé qui peut d'ores et déjà être bu; il possède toutefois beaucoup de structure et d'acidité, donc mériterait, selon moi, d'être conservé quelques années de plus. Au nez, il est encore frais et vibrant, avec des notes profondes de fruits rouges et de légères touches d'olives. Ses tanins sont bien arrondis mais évidents et révèlent une finale très longue et sèche. ■



Ne cherchez pas plus loin

Portimão

Rua do Comércio, 60 • 8500-633
Telf. 282 485 086 Telm. 916 651 251/2

Silves

Rua 5 de Outubro, 4 • 8300-127
Telf. 282 442 754 Telm. 964 465 110

Monchique

Largo 5 de Outubro, 14B • 8550-429
Telf. 282 912 917 Telm. 964 465 119

opticalgarve@gmail.com

Suivez nous [opticalgarve](https://www.facebook.com/opticalgarve)
opticalgarve.pt

ROSADO
ADVOGADOS
CABINET D'AVOCATS

Principaux domaines d'activité

Acquisition et vente de biens immobiliers au Portugal
Droit des sociétés et des contrats · Prêts hypothécaires
Testaments et successions · Questions fiscales et le régime spécial RNH

Dr. Pedro Bastos Rosado
Avocat et Professeur de l' Université de l' Algarve
ON PARLE FRANÇAIS

PORTEMA
Rua Direita, 43, 4º Andar
8500-624 Portimão

CARVOEIRO
Edifício Internacional, N.º27, 3º Esq.
8400-505 Carvoeiro

FARO
Rua de Stº António, nº 2 A, 1º Andar
8000-283 Faro

Tel: +351 282 420 000 · Email: rosado@rosadolawyers.com · Web: www.rosadoadvogados.com



CLINICA VIVINA CABRITA

Quand avez-vous pris soin
de vos yeux pour la dernière fois?

PROTÉGEZ VOTRE VUE

Rua Aboim Ascensão, 34, 8000-198 Faro • Tél: +351 917 597 347 • Tél: +351 289 894 400 • oftalmologia@limacabrita.pt • www.clinicavivinacabrita.pt

URGENCE DENTAIRE



00351 91 888 28 28

sorriso.matinal.geral@gmail.com



SORRISO
MATINAL

SOURIRE DU MATIN

SPÉCIALITÉS

Médecine dentaire adulte / Enfants

Chirurgie buccale • Implantologie • Orthodontie (appareils)
Prothèse fixe et amovible • Esthétique dentaire
Endodontie • Radiologie digital • Orthophonie

R. Francisco Sá Carneiro lote D, loja B, 8400-386 Lagoa - 00351 282 098 449



vivreleportugal.com

ABONNEZ-VOUS

Vivre
LE PORTUGAL

1 AN D'ABONNEMENT

Portugal € 20

Europe € 30

Rest of the world € 40

Digital € 15

Les membres de l'Union des Français de l'Etranger bénéficient d'une réduction de 10% sur l'abonnement*. *preuve d'adhésion requise

Nom _____

Adresse _____

Pays _____ Code Postale _____ Téléphone _____ Email _____

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS:

Par internet: www.paypal.com / subscriptions.ealgarve@open-media.net

Par virement bancaire: IBAN: PT50 0269 0256 00207629136 36

Les preuves de paiement par virement bancaire devront être envoyées à Open Media via e-mail: info@open-media.net

Pour plus d'information contactez-nous: info@open-media.net | 282 341 310

Abonnement Vivre le Portugal, Open Media, Apartado 59, 8401-901 Lagoa, Portugal subscriptions.open-media.net

 **PayPal**

O SEU **PARCEIRO** DE NEGÓCIOS PORTUGAL - FRANÇA

*VOTRE **PARTENAIRE** D'AFFAIRES
FRANCE – PORTUGAL*



JUNTE-SE À NOSSA REDE
e descubra um mundo de vantagens:

Rede de contactos internacional

Club de negócios

Apoio à criação e desenvolvimento de empresas

Descobrir novos clientes

Encontrar parceiros de negócios

» **e muito mais!**

REJOIGNEZ NOTRE RÉSEAU
et découvrez un monde d'avantages:

Réseau international de contacts

Club d'affaires

Création et développement d'entreprises

Trouver de nouveaux clients

Rencontrer vos partenaires d'affaires

» **et beaucoup plus!**

Mais de **130 anos** de experiência ao serviço das empresas
Plus de 130 ans d'expertise au service des entreprises

PORSCHE



Plus loin ensemble.

LE CAYENNE S E-HYBRID.

À découvrir au Centre Porsche de Faro.

Centro Porsche Faro

EN 125, km 98,9, CP 643 - Arneiro

8005-412 Faro

Tel. (+351) 289 888 911

www.porsche-faro.com

Cayenne Coupé S E-Hybrid (WLTP): Consommation combinée: 10,9 - 10,0 l/100 km.
Consommation combinée en cycle mixte: 3,6 - 29,2 kWh/100 km. Émissions combinées de CO₂: 39 - 32 g/km.