





Checking into Portugal

Clé en main

ON A HOTEL HOP THROUGH THE LISBON COUNTRYSIDE, CELEBRITY DESIGNER TOMMY SMYTHE CHECKS OUT THE NEW WAVE OF PORTUGUESE DESIGN.

LORS D'UNE TOURNÉE DES HÔTELS DANS LA CAMPAGNE LISBOÈTE, LE DESIGNER VEDETTE TOMMY SMYTHE DÉCOUVRE LE CÔTÉ DESIGN DU PORTUGAL.

**BY / PAR AMY ROSEN
PHOTOS BY / DE GUNNAR KNECHTEL**



"THIS IS THE TYPE OF PLACE YOU WALK INTO AND YOU WISH – YOU HOPE – everything's for sale," says Tommy. We have just arrived at Villa Extramuros, a modernist five-room hotel set amid olive groves and grazing sheep in Portugal's Alentejo region, near the small town of Arraiolos. "Oh my gosh, Amy, look at this! Look at that!" he gasps, the light glinting off his signature horn-rimmed glasses. I've already moved off down the hill, having spotted the infinity pool in the distance.

My friend Tommy Smythe, better known as Sarah Richardson's inimitable sidekick on numerous HGTV series and a talented interior designer in his own right, has joined me for a week-long road trip in Portugal. We are checking into – to check out – the country's new wave of eco-friendly boutique hotels and guest houses, starting with the regions surrounding Lisbon and then heading to the capital itself for a farewell feast. Portugal is suddenly at the forefront of high-design yet comfortable retreats, which ingeniously make use of local materials like cork, clay, stone, wood and even wool to blend into the landscape. From new rural museums to the rebirth of Lisbon's waterfront, there's construction everywhere. The plan is for Tommy to school me on the finer points of decorating while I teach him a thing or two about stuffing his face with great food. We each have our priorities.

It turns out that none of the furnishings at Villa Extramuros is actually for sale. Every nook just happens to be a perfect moment adorned with mid-century marvels and recent treasures by owners Jean-Christophe Lalanne and François Savatier, who packed up 20 years of Parisian memories and moved to greener acres in Portugal to open this property. I snoop around – snooping is welcome and to be expected here – passing picture-perfect arrangements, like the Glock water gun resting on a coffee table stacked with colourful hardcovers next to the Andrée Putman chairs in the lounge. I feel like I'm in a modern art gallery: I don't totally get it, but what I know is that I like what I see.

"Check this out," says Tommy, patting my king-size bed once we've been shown to our expansive rooms with sunny decks and stunning views. "You're sleeping on pure linen tonight." But before bedtime, there's chilled wine in the gravel courtyard, where I glean cheap and cheerful decorating inspiration for my own gravel plot back home, like stacked wooden skids topped with all-weather *objets*; a dip in the infinity pool, coupled with a visit from the grazing sheep or, as Tommy calls them, "on the loose"; and a dinner of bacalhau gratinée cooked by Jean-Christophe (who, we discover, worked for a time with Canadian designer Patrick Cox), served on a mid-century pedestal table. (Tommy name-checks the pepper mill by Ettore Sottsass' Milan-based Memphis Group.) Later that night, as I slip between those cool, smooth bed-sheets, I think, *Oh man, I can totally feel the difference linen makes.*

«C'EST LE GENRE D'ENDROIT OÙ L'ON SOUHAITE, OÙ L'ON ESPÈRE, QUE TOUT EST À vendre», déclare Tommy. Nous venons d'arriver à la Villa Extramuros, un hôtel moderne de cinq chambres entouré d'oliviers et de moutons occupés à paître, dans la région portugaise de l'Alentejo, près de la petite ville d'Arraiolos. «Mon doux, Amy, regarde ça ! Et ça !» bredouille Tommy, ses typiques lunettes à monture d'écaille jetant des reflets. Je suis déjà en train de descendre la colline, ayant repéré la piscine à débordement.

Mon ami Tommy Smythe, talentueux designer d'intérieur et inimitable complice de Sarah Richardson dans plusieurs séries sur HGTV, m'accompagne pour un voyage d'une semaine sur les routes du Portugal. Nous sommes venus voir la nouvelle vague d'hôtels-boutiques et gîtes écolos du pays, en partant des environs de Lisbonne pour finir par un festin d'adieu dans la capitale. Le Portugal est tout à coup à l'avant-garde dans le domaine des refuges alliant confort et design de pointe et faisant un usage ingénieux de matériaux locaux comme le liège, l'argile, la pierre, le bois et même la laine pour se fondre au paysage. Entre nouveaux musées ruraux et renaissance du Lisbonne riverain, tout le pays est en chantier. L'idée, c'est que Tommy me forme aux subtilités de la déco pendant que je lui montre un truc ou deux sur l'art de la bonne chère. Chacun ses priorités.

En fait, nulle pièce d'ameublement de la Villa Extramuros n'est à vendre. C'est juste que chaque recoin est un idéal de perfection orné de merveilles de l'après-guerre et de bijoux récents par les proprios Jean-Christophe Lalanne et François Savatier, qui sont partis avec 20 ans de souvenirs parisiens en quête d'un coin de paradis au Portugal, où ils ont ouvert cette propriété. Je mets mon nez partout (comme il est de mise ici), découvrant au passage des agencements magistraux, par exemple un pistolet à eau de type Glock entre des piles de livres cartonnés aux couleurs vives sur une table basse jouxtant des fauteuils Andrée Putman au salon. On dirait une galerie d'art moderne: je ne comprends pas tout, mais j'aime ce que je vois.

«Viens voir ça», insiste Tommy en tapotant mon très grand lit après qu'on nous a montré nos vastes chambres avec terrasses ensoleillées et vue imprenable. «Ce soir, tu dors dans du pur lin.» Mais avant le dodo, il y a du vin bien frais dans la cour gravelée, où je glane des idées déco abordables et charmantes pour mon propre lopin de gravier, comme ces palettes de bois superposées ornées d'objets à l'épreuve des intempéries; un tour à la piscine à débordement, avec visite des moutons «au naturel», comme dit Tommy; et un souper de morue gratinée préparé par Jean-Christophe (qui nous apprend avoir déjà travaillé avec le designer canadien Patrick Cox), servi sur un guéridon rétro-moderne. (Tommy reconnaît d'emblée le moulin à poivre signé du groupe de Memphis, fondé à Milan par Ettore Sottsass.) Plus tard, en me glissant dans mes draps frais et lisses, je me dis: «Ciel ! c'est vraiment autre chose, le lin.»

OPPOSITE PAGE At Villa Extramuros, in the Alentejo region, mid-century furnishings and eclectic objects collected by the owners combine to create an overnight sensation. **OPENING PAGE** The rural retreat's exterior courtyard is as much a part of the house as the living and dining rooms. **PAGE DE DROITE** À la Villa Extramuros, dans la région de l'Alentejo, des meubles d'après-guerre et des éclectiques objets chinés par les propriétaires créent un agencement étonnant. **EN OUVERTURE** Dans ce havre en campagne, la cour, tout comme la cuisine et le salon, fait partie intégrante de la maison.



Tommy says / L'avis de Tommy

VILLA EXTRAMUROS

"The property is conceived from a historical reference: It's structured like an ancient Roman villa, but it's built like a completely futuristic building, with art and design elements in the interiors that are museum quality. It feels like you're in the home of the most stylish people you know."

« La propriété est conçue en tenant compte de l'histoire: la structure rappelle une villa romaine, mais la construction est totalement futuriste, avec à l'intérieur des éléments d'art et de design de qualité muséale. On s'y sent comme chez des amis excessivement raffinés. »



Tommy says / L'avis de Tommy

ECORKHOTEL

"We've all known corkboards since elementary school, but to see an angular, boxlike building with high-style contemporary notes executed in this mundane and familiar material, you're kind of blown away. The trees right outside the lobby door are cork trees that have been harvested and are in the process of growing back their bark. It is elemental."

« Tout le monde se souvient des tableaux en liège de la petite école, mais de voir un bâtiment rectangulaire et anguleux aux touches hyper modernes conçu dans ce matériau simple et familier, c'est époustoufflant. Les arbres devant la porte du hall sont des chênes-lièges dont l'écorce a été levée et qui est en train de repousser. C'est puissant. »



ON THE ROAD INTO ÉVORA, THE MINIMALIST BEAUTY OF SPARSE, GNARLY CORK OAK trees gives way to hillside farmhouses and terracotta rooftops. Surrounded by medieval walls, the town, all handsome granite cobblestone and tile-clad buildings, is as pretty as a mini Vienna. At Café Alentejo, a casual welcome sees cracked green olives, oozing cheese and crunchy olive-oily bread hitting the table within seconds of our arrival, followed by local specialties like baked rice with duck that's as homey as a casserole Monday. "I love Évora," declares Tommy, popping an olive. "It doesn't feel like a museum of old culture. You see elements of the Roman era, but the timeline keeps going." Indeed, Évora is sometimes referred to as a *cidade-museu* (museum city) and appears to have an intimate relationship with death, owing to 16th-century Franciscan monks who urged locals to meditate on the transient nature of life. "Skulls and crossbones everywhere," Tommy notes. "It's like an Alexander McQueen show around here!" Especially so at the hauntingly beautiful Capela dos Ossos, or Bones Chapel, the large prayer room in the ancient church decorated with human skulls and bones from town graves.

The partially solar- and geothermal-powered Ecorkhotel, also in the Évora district, shows us how modernist high design can be absolutely rooted in the landscape. With its cork-clad main building (all sexy curves against a bold blue sky), 56 whitewashed casita-style suites, plus all the trimmings of a great resort (*bom dia*, terrace bar and two infinity pools), here "eco" means anything but ugly. "It's completely of its place: ultra modern but executed in local and natural materials. You feel utterly transported," Tommy sighs happily. While he goes off to unpack, I sit in the courtyard under an orange tree, reading up on a Cork Route excursion I may pressure him to take (when in Évora)...

Tommy returns, crisp-shirted, for lunch. The kitchen dishes out head-turning takes on tradition, such as charred sheep cheese with olive oil and oregano, and seared cod with quail eggs, foam, green shoots and chartreuse puddles of olive oil. After perusing the options, Tommy looks up at our waiter and asks, "Which dish is the *prettiest*?" As for which is the tastiest, it turns out to be my confit octopus with peas and river mint, as tender as a rose. "That stunning aubergine colour!" Tommy adds.

SUR LA ROUTE D'ÉVORA, LA BEAUTÉ MINIMALISTE DES CHÊNES-LIÈGES NOUEUX ET clairsemés fait place aux fermes à flanc de colline et aux toits ocre. Ceinte de remparts médiévaux, la ville, tout en pavés de granit et en bâtiments tuilés, a la beauté d'une Vienne miniature. Au Café Alentejo, un accueil détendu est immédiatement suivi d'olives vertes fendues, de fromage fondant et de toasts à l'huile d'olive, puis de spécialités locales, dont un riz au canard aussi réconfortant qu'un ragoût du dimanche. « J'adore Évora », lance Tommy en croquant une olive. « Ce n'est pas comme un musée d'archéologie. On voit des vestiges romains, mais on sent l'histoire en marche. » En fait, Évora est parfois dite ville-musée et semble entretenir un lien particulier avec la mort depuis que des moines franciscains du XVI^e siècle ont voulu pousser ses habitants à méditer sur l'éphémérité de la vie. « C'est plein de têtes de morts, constate Tommy. On dirait un défilé d'Alexander McQueen ! » Surtout dans la grande et envoûtante Capela dos Ossos, ou chapelle des os, située dans une vieille église et ornée de crânes et d'ossements humains exhumés de cimetières locaux.

Toujours dans le district d'Évora, l'Ecorkhotel, qui s'alimente en partie à l'énergie solaire et géothermique, prouve que l'architecture moderne peut s'intégrer parfaitement au paysage. Avec son bâtiment principal revêtu de liège aux lignes sensuelles se découpant sur l'azur, ses 56 suites-maisonnettes chaulées et tout le confort d'un grand complexe hôtelier (style bar-terrace et deux piscines à débordement), l'endroit fait rimer écolo avec beau. « C'est tellement typique : ultramoderne, mais fait de matériaux naturels locaux. C'est bouleversant », soupire Tommy de bonheur. Pendant qu'il va défaire ses valises, je m'assois sous un oranger de la cour, à lire sur un circuit de la route du liège que, Évora oblige, je pourrais lui imposer gentiment.

Tommy revient pour le dîner, en chemise impeccable. Le menu propose de grisantes variantes sur la tradition : fromage de brebis au four avec huile d'olive et origan, ou cabillaud poêlé avec œufs de caille, écume, pousses de verdure et flaques d'huile d'olive couleur chartreuse. Après mûre réflexion, Tommy lève les yeux et demande au serveur : « Quel est votre plus beau plat ? » Pour ce qui est du plus savoureux, c'est mon poulpe confit aux petits pois et à la menthe des cerfs, aussi tendre qu'une rose. « Et quelle magnifique couleur aubergine ! » ajoute Tommy.

TOP Low-hanging fruit is an easy mark for hotel guests. **OPPOSITE PAGE** With deft use of natural materials, like clay for tiles and cork for exterior cladding, Ecorkhotel's modern architecture fits into the landscape of the Évora district. **EN HAUT** Les fruits qui pendent de cet arbre sont à la portée des clients de l'hôtel. **PAGE DE GAUCHE** Faisant un usage ingénieux de matériaux naturels tels l'argile pour les tuiles et le liège pour les panneaux extérieurs, l'Ecorkhotel et son architecture moderne s'agencent parfaitement au paysage du district d'Évora.



AN HOUR NORTHWEST OF LISBON, WE ARRIVE IN ÓBIDOS, A BUZZY TOWN FAMOUS FOR its super tasty cherry liqueur served in wee chocolate cups at spots like Petrarum Domus bar. (Tip: Skip the chocolate, and have a double shot of ginja.) We leave the ancient city walls, amble four kilometres along a treed nature path - the seashore is just o'er yonder - and find Telmo Faria, Óbidos' former three-term mayor, holding court around one of the upcycled tables he's designed for Rio do Prado, his new eco-escape. The instantly disarming Telmo is happy to explain the concept behind this hideaway: "You see the castle of Óbidos? It announces it is here. We want to be different. You cannot see us until you get here." True enough; it's all a big secret. Even GPS has trouble finding the place. But once you drive through the salvaged-steel front gates, you're greeted by slabs of concrete and glass - roomy suites that appear to be emerging out of the surrounding meadowlands. There are eucalyptus window screens, a modern greenhouse-cum-event space and firepits everywhere, perfect for gathering around while drinking wine and eating one of chef Maria's delicately charred wood-fired pizzas.

Rio do Prado's curved main lodge basically spoons nature, while the grass-roofed Black Spa is almost fully underground. Telmo sums up his creatively green project, which he owns and runs with his equally engaging wife, Marta Garcia: "Low tech, humour and taking the time are what guide our philosophy." You even get a report card that maps your personal energy consumption during your stay, which makes me think twice about taking a deep-dish salt bath in my room - until I remember the on-site plant for treating waste water from the wash basins and baths.

As I sit on my front porch watching the sun slowly dip, the atmosphere utterly takes me over. It's about what you hear (frogs and birdsong), what you see (everything is modern, recycled or upcycled) and how you feel (instantly relaxed).

À UNE HEURE AU NORD-OUEST DE LISBONNE, NOUS ARRIVONS DANS LA GROUILLANTE Óbidos, célèbre pour sa savoureuse liqueur de griotte qu'on sert dans de petits verres en chocolat, par exemple au bar Petrarum Domus. (Oubliez le chocolat et sifflez plutôt une ginja double.) À 4 km hors des vieux murs de la ville par un sentier arboré (le littoral est tout près), nous trouvons Telmo Faria, ex-maire d'Óbidos pour trois mandats, qui nous reçoit à l'une des tables suprarécyclées qu'il a conçues pour le Rio do Prado, son nouvel écocôte. D'un abord attachant, Telmo se fait un plaisir de nous expliquer le concept : « Vous voyez le château d'Óbidos ? Il s'annonce de loin. Nous ne voulons pas ça. On ne nous voit qu'arrivé sur place. » Il n'a pas tort : c'est plutôt secret. Même le GPS a du mal à repérer l'endroit. Mais sitôt franchie la grille d'entrée en acier récupéré, des blocs de béton et de verre aux suites spacieuses semblent émerger des champs. Il y a des moustiquaires traitées à l'eucalyptus, une serre moderne servant de salle de spectacle et de nombreux foyers extérieurs, parfaits pour s'y réunir en savourant vin et pizza délicatement grillée au four à bois par la chef Maria.

Les courbes du pavillon principal du Rio do Prado épousent le décor ; son Black Spa au toit vert est presque entièrement enfoui. Telmo résume ainsi son projet d'hôtel vert novateur, qu'il possède et dirige avec son aussi charmante épouse, Marta Garcia : « Le traditionnel, l'humour et le temps qu'on prend sont les piliers de notre philosophie. » On vous remet même un bulletin détaillant combien vous consommez d'énergie pendant votre séjour, ce qui me fait hésiter à profiter des sels de bain et de la profonde baignoire de ma chambre, jusqu'à ce que je songe que le gîte traite sur place les eaux usées de ses lavabos et baignoires.

Assise sur ma véranda à admirer le soleil qui descend lentement, je suis entièrement sous le charme. C'est dû à ce que j'entends (grenouilles et chants d'oiseaux), à ce que je vois (tout y est moderne, recyclé ou suprarécyclé) et à ce que je ressens (instantanément détendue).

TOP The lodgings at Rio do Prado hug nature so closely they look like they could have popped out of the ground. **OPPOSITE PAGE, TOP AND BOTTOM RIGHT** Rio do Prado used wood salvaged from its construction for interior design elements like beds and chairs. **OPPOSITE PAGE, BOTTOM LEFT** Taking a page from the style book at Vila Literária de Óbidos. **EN HAUT** Les habitations au Rio do Prado se fondent si bien dans la nature qu'on dirait qu'elles ont poussé là. **PAGE DE DROITE, EN HAUT ET EN BAS À DROITE** Au Rio do Prado, les lits et les chaises ont été construits à partir de retailles de bois. **PAGE DE DROITE, EN BAS À GAUCHE** On se met à la page avec style à la Vila Literária de Óbidos.



Tommy says / L'avis de Tommy

RIO DO PRADO

"The creativity is in the courage to use rough materials and make something modern out of them and to use really bold strokes in terms of colour – like mustard-yellow-impregnated cement that is so useful in showing off the salvaged wood of the lounge chairs and the cast-iron suspended fireplace."

« La créativité est dans le courage d'avoir utilisé des matériaux bruts pour en faire quelque chose de moderne et d'avoir fait des choix de couleur audacieux : le ciment jaune moutarde qui fait si bien ressortir le bois récupéré des chaises longues, par exemple, ou encore le foyer surélevé en fonte. »





Tommy says / L'avis de Tommy

BAIXA HOUSE

"Lisbon is known as a garden city. A lot of the furniture used in the interior decoration of the space is classic outdoor furniture. In my apartment, there were two classic garden chairs that were a Portuguese design from the 1940s and that are still now used in cafés throughout the city."

« Lisbonne est une cité-jardin. Une grande partie du mobilier servant à la décoration intérieure est un mobilier d'extérieur classique. Dans mon appartement, il y avait deux chaises de jardin classiques, conçues au Portugal dans les années 1940 et qu'on voit encore dans les cafés de la ville. »



"IT LOOKS LIKE SAN FRANCISCO!" TOMMY EXCLAIMS AS WE DRIVE ACROSS THE PONTE 25 de Abril bridge in Lisbon. The reddish-orange suspension bridge, completed in 1968 by the same company that built the San Francisco-Oakland Bay Bridge, is also a gateway to this 860-year-old capital. The closer we get to Lisbon, the more she reveals herself from beneath a foggy cloak: layer upon layer of terracotta, palm trees, patterned promenades and multi-coloured tile. "Very Mediterranean," Tommy nods. It may be the most beautiful European city I've ever seen - and, yes, I've been to Paris.

At Baixa House, the sun-drenched rental apartments where I wish I lived for good, Tommy and I are hosting a dinner party for a handful of the new friends we've met along the way. Staying at this central-district 18th-century property is like crashing at a designer pal's Lisbon pied-à-terre where all of your needs are cared for, including fresh bread hung on your doorknob each morning and homemade tea cakes when you return home from a long day of sightseeing. There's even a handy wine store, complete with tastings, just down below.

Designer Juan de Mayoralgo tells us he bargain-hunted his way through souks, estate sales and nearby flea market Feira da Ladra for six months (with Baixa House manager Maria Ulecia in tow), designing the 13 *Monocle* magazine-approved apartments on a strict budget and timeline. "We were searching for things that were very Portuguese, very unique and related to gardens," Juan says. Each apartment is named after a famous Lisbon garden - this is a gorgeously green city - and he's pulled off an eclectic blend of rustic benches and weathered patio chairs softened with luxurious fabrics (velvet, finest wool) and botanical prints. "The next layer of design is based on the colour scheme of a wool rug from the Alentejo region," he explains. So the palette of every lodging is different, just as every handwoven rug is unique. What I love most is that you have a key to the front door of an amazing historic building, coming home to your very own Lisbon apartment. It makes me feel like a citizen of the city rather than a hotel guest.

On the morning of our last day, I head to market with chefs Tiago Vieira and Sofia Maciel, the husband-and-wife duo behind the intimate Tasca do Sol tavern. Back in my Baixa House kitchen, they help me prep for the final night's dinner party. Tiago and I clean barnacles and break down mackerel for escabeche, while Sofia prepares dessert - a sort of rice pudding called *aletria* made from eggs, sugar, milk, cinnamon sticks and broken angel's hair noodles. (Note: Almost all Portuguese desserts are made from some amalgamation of eggs, sugar and often almonds, and are universally delicious.) Juan opens bottles of chilled white while Maria artfully arranges cheeses and bread. (Note: The cheeses of Portugal are a great revelation, rivalling the best of France, especially the morning's *queijo fresco*.) Meanwhile, Tommy poofs pillows. As with any great dinner party, we're all in this together - and we've remembered to buy extra wine.

Before long, we're diving into cuttlefish cooked in its own ink with garlic, olive oil and cilantro, and slurping back steamed razor clams with lemon. There are fava beans stewed with chorizo and blood sausage, amazing escabeche, garlic-rubbed crostini topped with chickpeas, peppers and shredded bacalhau, and roasted octopus and potatoes. After dessert, we retreat to the balcony with glasses of port in hand, laughter swirling around us. As I look out over Lisbon, pulsating with colour and life below, I think, *This may be the greatest dinner party I've ever thrown*. Was it the people? Was it the food? The wine, the high design? The answer to all is a resounding yes. ♦

WRITE TO US: LETTERS@ENROUTEMAG.NET

« ON DIRAIT SAN FRANCISCO ! » S'EXCLAME TOMMY ALORS QUE NOUS ROULONS SUR LE pont du 25-avril à Lisbonne. Ce pont suspendu rougeâtre, terminé en 1968 par la même firme qui a conçu le San Francisco-Oakland Bay Bridge, est aussi une porte d'entrée dans cette capitale vieille de 860 ans. Plus nous approchons de Lisbonne, plus la ville émerge de son voile de brume, par couches successives de tons ocre, de palmiers, de promenades à motifs et de tuiles multicolores. « Très méditerranéen », approuve Tommy. C'est peut-être la plus belle ville d'Europe que j'aie jamais vue... et, oui, j'ai vu Paris.

Au Baixa House, l'ensemble d'appartements de location inondés de soleil où je vivrais bien pour de bon, Tommy et moi organisons un souper pour quelques nouveaux amis rencontrés en chemin. Séjourner dans cette maison centrale du XVIII^e, c'est comme débarquer dans le pied-à-terre lisboète d'un copain designer qui comblerait tous vos besoins, du sac de pain frais accroché à votre porte chaque matin aux petits gâteaux maison qui vous attendent au retour d'une longue journée de tourisme. Il y a même un caviste bien pratique, offrant dégustations, juste en bas.

Le designer Juan de Mayoralgo nous raconte qu'il a chiné pendant six mois dans les souks et braderies et au marché aux puces Feira da Ladra, tout proche, accompagné de la gérante du Baixa House, Maria Ulecia, pour décorer les 13 appartements (cautionnés par *Monocle*) en respectant un budget et un calendrier serrés. « Nous cherchions des objets qui feraient très portugais, exceptionnels et en rapport aux jardins », explique-t-il. Chaque appart porte le nom d'un célèbre jardin de Lisbonne (ville verte par excellence), et Juan a produit un mélange éclectique de bancs rustiques, de vieilles chaises de patio qu'adoucissent des matériaux luxueux (velours, laine surfine) et d'imprimés végétaux. « Une autre strate du design puise aux coloris des tapis de laine de l'Alentejo », précise-t-il. Ainsi, la palette de chaque appart est différente, de même que chaque tapis tissé à la main est unique. Plus que tout, j'aime avoir la clé d'un bâtiment patrimonial fantastique, comme si j'avais mon propre logement à Lisbonne. Je me sens résidente de la ville et non cliente d'hôtel.

Ce matin, en cette dernière journée, je suis allée au marché avec les chefs Tiago Vieira et Sofia Maciel, à qui l'on doit la taverne intimiste Tasca do Sol. Le couple est maintenant dans ma cuisine au Baixa House, pour m'aider à préparer le souper d'adieu de ce soir. Tiago et moi nettoyons des pouces-pieds et étêtons du maquereau pour l'escabeche, et Sofia s'occupe du dessert, une sorte de pudding au riz appelé *aletria* : œufs, sucre, lait, bâtons de cannelle et cheveux d'ange émiettés. (Note : presque tous les desserts portugais sont à base d'un quelconque mélange d'œufs et de sucre et souvent d'amandes, et tous sont délicieux.) Juan débouche des bouteilles de blanc frais tandis que Maria dispose joliment les fromages et le pain. (Autre note : les fromages du Portugal sont une révélation et s'avèrent à la hauteur des meilleurs de France, surtout le *queijo fresco* du matin.) Pour sa part, Tommy secoue les coussins. Comme pour tout grand repas, nous travaillons de concert... avec une bonne provision de vin.

Bientôt nous attaquons la seiche cuite dans son encre avec ail, huile d'olive et coriandre, et gobeons des couteaux vapeur citronnés. Il y a des gourganes cuites en ragoût avec chorizo et boudin, une divine escabeche, des crostinis à l'ail garnis de pois chiches, de poivron et de morue effilochée, et du poulpe rôti avec pommes de terre. Après le dessert, nous nous retirons sur le balcon, porto à la main, dans un tourbillon de rires. En contemplant Lisbonne, vibrante de couleurs et de vie, je me dis : « C'est peut-être le plus beau souper que j'aie jamais organisé. » Est-ce grâce aux convives ? À la nourriture ? Au vin ? À la déco songée ? À chaque question, je dis oui, sans hésiter. ♦

VOS COMMENTAIRES : COURRIER@ENROUTEMAG.NET

OPPOSITE PAGE, CLOCKWISE FROM TOP On the balcony of his Baixa House suite, designer Tommy Smythe breakfasts like a local; the heritage building has a bird's eye view of downtown Lisbon; the airy interior decor of each apartment is inspired by a traditional Portuguese carpet. **PAGE DE GAUCHE, EN HAUT PUIS DANS LE SENS HORAIRE** Sur le balcon de sa suite au Baixa House, le designer Tommy Smythe déjeune comme les gens du coin ; l'édifice patrimonial offre une vue en plongée du centre de Lisbonne ; la déco aérée de chaque appartement est inspirée par un tapis traditionnel portugais.



PLAN YOUR
FLIGHT
PLANIFIEZ
VOTRE VOL

80



PORTUGAL

TRAVEL ESSENTIALS CARNET DE VOYAGE

01 Honoring Arraiolos's famed rugs, **Centro Interpretativo do Tapete de Arraiolos** is a former medieval hospital transformed into a stunning museum, all done up in Estremoz marble by a cutting-edge architecture firm. (tapetedearraiolos.pt) **02** Pousadas are private small hotels found in former convents, churches and castles. Tommy declared he was having a "design religious experience" during our lunch at **Pousada de Arraiolos, Nossa Senhora da Assunção**, with its glorious blue-and-white-tiled chapel. (pousadas.pt) **03** Portuguese tarts (pastéis de nata) are a way of life and should be eaten daily. Best bets in Lisbon: **Antiga Confeitaria de Belém** and **Confeitaria Nacional** (since 1829), which serve them warm. (pasteisdebeleem.pt, confeitarianacional.com) **04** **Restaurante Feitoria** is one of three Michelin-starred restaurants in Lisbon. Try chef João Rodrigues' Alentejo black pork done two ways – roast carré with drunken pears, and braised cheeks with celery and black truffle purée – offered with white-gloved service. (restaurantefectoria.com) **05** From soaps and sardines to books and blankets, pick up 100-percent Portuguese-made products at **A Vida Portuguesa**, a chic gift shop. (avidaportuguesa.com) **06** At **Flores do Bairro**, chef Vasco Lello does pairings like deep seafood bisque with crab toasts, veal cheeks with watercress and hazelnut, and crème brûlée with chocolate mousse and meringue. We loved every bite. (bairroaltohotel.com) **01** Ancien hospice médiéval transformé en un magnifique musée en marbre d'Estremoz par une firme d'architectes de pointe, le **Centro Interpretativo do Tapete de Arraiolos** rend hommage aux célèbres tapis d'Arraiolos. (tapetedearraiolos.pt) **02** Les pousadas sont de petits hôtels privés établis dans d'anciens couvents, églises et châteaux. Tommy dit avoir vécu une « expérience mystico-architecturale » lors de notre dîner à la **Pousada de Arraiolos, Nossa Senhora da Assunção**, parée d'une magnifique chapelle tuilée de bleu et de blanc. (pousadas.pt) **03** Les incontournables tartelettes portugaises dites *pastéis de nata* font partie du quotidien. Valeurs sûres à Lisbonne, l'**Antiga Confeitaria de Belém** et la **Confeitaria Nacional** (fondée en 1829) les servent encore chaudes. (pasteisdebeleem.pt; confeitarianacional.com) **04** Le **Feitoria** est l'un des trois restos étoilés au Michelin de Lisbonne. Le porc noir de l'Alentejo est apprêté de deux façons par le chef João Rodrigues (carré rôti avec poires au vin et joues braisées avec purée de céleri et de truffe noire) et servi avec grande classe. (restaurantefectoria.com) **05** Savon, sardines, livres, couvertures : à la chic boutique de cadeaux **A Vida Portuguesa**, tout est fait au Portugal. (avidaportuguesa.com) **06** Au **Flores do Bairro**, les plats du chef Vasco Lello marient riche bisque et canapés de crabe, joues de veau avec cresson et noisettes, et crème brûlée avec mousse au chocolat et meringue. Un délice ! (bairroaltohotel.com)

WHERE TO STAY / OÙ LOGER

BAIXAHOUSE.COM • ECORKHOTEL.COM •
RIODOPRADO.PT • VILLAEXTRAMUROS.COM