



HAVRE DE SÉRÉNITÉ

CELA FAIT DÉJÀ LONGTEMPS QUE COMPORTA ATTIRE UNE POIGNÉE D'INITIÉS QUI SE REÇOIVENT DE MAISON EN MAISON. À DÉFAUT D'ÊTRE INVITÉ, ON PEUT AUJOURD'HUI GOÛTER AU CHARME DE L'ENDROIT EN SEJOURNANT À L'HÔTEL QUINTA DA COMPORTA.

PAR ÉRIC JANSEN | PHOTOS: FRÉDÉRIC DUCOUT



L'hôtel est situé en bordure de rizières, dans le hameau de Carvalhal. Il a été aménagé dans d'anciens hangars à riz.

domaine de 12500 hectares... Le décorateur achète à la mère de Vera deux cabanes qu'il aménage sobrement, définissant sans le savoir ce qui sera la charte du style Comporta: toit de chaume, murs recouverts de paille de riz, colombages peints en blanc, fenêtres encadrées de bleu. À l'intérieur, banquettes en ciment blanc, fauteuils en corde, coussins et tapis ethniques. Sans oublier un principe qui va devenir une règle à Comporta: on ne construit pas de grandes villas, mais plusieurs petites maisons reliées par des chemins en lattes de bois dans le sable. Invités en vacances, les amis sont conquis et nombreux cherchent à leur tour la cabane de leurs rêves. Le bouche-à-oreille fait le reste. Au fil des années, une famille de Robinson Cruséo un rien sophistiqués se constitue et se retrouve de maison en maison: Christian Louboutin, Albina du Boisrouvray, Farida Khelifa, Suzanne Syz, Philippe Starck, Anselm Kiefer, le prince Louis-Albert de Broglie, Patrick Perrin, Françoise Dumas...

Mais cette ambiance de club privé est victime de son succès. Les articles de presse popularisent la destination. Heureusement, les milliers d'hectares permettent de ne pas être les uns sur les autres. Car quand on parle de Comporta, il s'agit en fait de plusieurs hameaux qui s'égrènent le long de 30 kilomètres de plages. Les permis de construire sont aussi difficiles à obtenir. La zone jouit d'un statut de réserve naturelle. Toutefois, le site est trop beau pour ne pas déclencher les projets immobiliers. Quand Miguel Cância Martins met la main sur deux gigantesques hangars à riz, au bout de la rue principale de Carvalhal, pour en faire un hôtel, les habitués des lieux tremblent. Mais l'architecte portugais jure qu'il sera respectueux de l'environnement. Et devant le résultat, on ne peut que reconnaître qu'il a tenu parole. "Comporta occupe une place très chère dans mon cœur. J'y viens depuis l'adolescence. Je me souviens qu'il y avait des vaches au pied de ces hangars que déjà, à la fin de mes études, je rêvais de transformer en hôtel. J'ai commencé à en parler à la famille Espirito Santo il y a une quinzaine d'années, mais les choses se sont véritablement déclenchées en 2015, quand elle a commencé à vendre des terrains."

Soutenu par la mairie très favorable à l'arrivée de cette activité commerciale, Miguel Cância Martins obtient les autorisations nécessaires

FAUT-IL ENCORE PRÉSENTER COMPORTA? Située à une heure au sud de Lisbonne, cette perle de l'Alentejo attire chaque année plus d'amateurs. Des kilomètres de plages sauvages, des cabanes de pêcheurs disséminées entre dunes, pinèdes et rizières, et des villages où le temps semble s'être arrêté dans les années 1960... Le cadre est idyllique et séduit une société privilégiée, habituée au luxe, mais grisée par ce retour à la nature, ce parfum

d'authenticité, cette vie de bohème. Certains évoquent les premières années du Club 55, d'autres les débuts d'Ibiza. Rustique rime, ici, avec chic.

À l'origine de l'engouement, il y a Jacques Grange qui découvre cette côte vierge, au début des années 1990, grâce à une jeune femme qui travaille pour lui, Vera Espirito Santo. Sa famille y est propriétaire d'un



et, après deux ans de travaux, voit son projet sortir de terre. “On a inauguré en juin 2019, puis il y a eu le Covid en mars 2020. On a fermé, puis rouvert, puis refermé... Mais finalement, ce n’est pas plus mal que les choses aient pris du temps. Ce type d’hôtel correspond à ce que souhaitent aujourd’hui les gens. À la fin de l’année, nous étions complets.” Miguel a raison. La pandémie a modifié nos valeurs ou du moins a recentré l’essentiel : le luxe, c’est l’espace, la nature, la sérénité retrouvée. Lenteur et contemplation... Le *motto* de la Quinta da Comporta. “Ici, on ralentit et on se reconnecte à ce qui est important dans la vie. C’est ce qui a guidé ma démarche.”

Les hangars ont été transformés en 70 chambres et suites, auxquelles Miguel a ajouté quatre villas privées tout à fait dans le style Comporta. Façade recouverte de paille de riz, toit en chaume et décoration intérieure d’une grande sobriété. Sur fond de murs blancs, des meubles en bois, des fauteuils en osier, des abat-jours en corde qu’il a lui-même dessinés. La palette est un camaïeu de beige, avec à peine une touche de vert ou de bleu. Tout est fait pour diffuser calme et sentiment de bien-être. Par les fenêtres, le paysage y invite. Le regard file sur quatre hectares de jardins et deux hectares agricoles. Pensant au moindre

détail, Miguel a fait enterrer le parking et les infrastructures dédiées au personnel. Pas question que des voitures stationnées viennent perturber le tableau bucolique. Pour un peu, on se croirait seul au monde. Bien sûr, la piscine de 40 mètres est celle d’un grand hôtel, mais au moins on n’est pas gêné pour faire ses longueurs. Et quel bonheur de paresser sur un transat, en plein soleil, avec devant soi des rizières à perte de vue, et parfois, fendant le ciel, le vol d’une cigogne. “À l’heure du coucher du soleil, c’est magique.”

Le spa est l’autre atout pour une sérénité retrouvée. Aménagé dans une structure en bois qui ressemble à une ancienne grange, ornée d’un fronton comme on en voit dans les vieilles propriétés de l’Alentejo, il est d’une grande élégance et a même séduit Françoise Dumas qui vient en voisine. Elle a ainsi découvert les bienfaits des produits de soins faits à base de riz... “Caudalie a inventé la vinothérapie, moi j’ai inventé la rizothérapie! plaisante Miguel. Je ne voulais pas d’une grande marque de beauté pour ce spa, mais une histoire liée à l’endroit, quelque chose d’authentique. C’est pour cela qu’il est baptisé Oryza. Les bienfaits du riz sont reconnus en Asie. Alors, avec une associée, nous avons concocté des produits et des protocoles de soins.”

**1. L’hôtel propose quatre villas, à l’architecture fidèle au style de Comporta : toit de chaume, colombages blancs et paille de riz sur les murs.
2, 3, 4 et 5. Beaucoup de bois, de corde et d’osier pour des cabanes de Robinson très sophistiqués.**

Le restaurant est également devenu un point de chute pour tous les résidents de Comporta. Il faut dire que l’offre en matière de restaurants était jusque-là assez limitée. Le chef João Sousa propose des plats de l’Alentejo et les grands classiques de l’hôtellerie revisités, le tout cuisiné avec des produits locaux, de saison, et des légumes qui viennent du potager. “À l’avenir, j’aimerais le doubler de volume et y installer la table du chef, avec l’espoir de décrocher une étoile Michelin.” Des projets, Miguel Câncio Martins en a encore de nombreux autres : aménager dans une cabane près de la piscine une cuisine pour des grillades et des salades, créer un *kids club*, parsemer son potager d’œuvres d’art contemporain... Mais surtout, sa vision est plus générale et déborde sur Carvalhal. Sur la rue principale, il va ouvrir une épicerie et, à son extrémité, il a dessiné une église que la municipalité bâtira bientôt. Ravissante avec son toit en chaume et ses murs blancs, elle sera l’écrin parfait à de futurs mariages, qui ne manqueront pas d’être célébrés joyeusement, ensuite, à la Quinta da Comporta. quintadacomporta.com



2



3



4



5



Le spa et son
trouve dans
d'Alentejo.



LES COUPS DE ♥ DE MIGUEL CÂNCIO MARTINS

Museu do Arroz : "Le restaurant à côté de l'ancienne usine de traitement du riz est une institution. Isabelhina et Tozé Carvalho ont été les premiers à ouvrir un vrai restaurant à Comporta, en 1996. Ils proposent une cuisine traditionnelle portugaise, avec bien sûr beaucoup de déclinaisons autour du riz. Ils ont aussi un restaurant de plage, Ilha do Arroz, où l'on déjeune de poissons grillés."
Tél. 00 351 265 497 555 • Comporta

Cavalariça : "L'endroit est magnifique. On dîne dans les anciennes écuries de la famille Espirito Santo, une table dans chaque box. Christopher, le propriétaire, est un financier anglais reconverti dans la restauration et tombé amoureux du Portugal. Il a pris comme chef Bruno Caseiro, qui a fait ses classes avec Nuno Mendes au Chiltern Firehouse, à Londres. Inutile de dire que la cuisine, ici, est créative, élaborée, mais toujours avec les produits locaux. Leur pain fait maison est aussi extraordinaire."
Comporta • cavalariça.com

Sal : "Un autre restaurant qui était un incontournable et qui renaît un peu plus loin sur la plage. Le nouveau Sal verra le jour pour l'été prochain,

dans une cabane imaginée par Philippe Starck. Au menu, poisson grillé et l'accueil toujours adorable de Tito, Maria, Vasco et Tiago."

Praia do Pego • restaurantesal.pt

O Mar : "C'est notre nouvelle adresse, créée avec l'équipe de Sal, dans le virage, quand on va vers la plage de Carvalhal. Il y a une grande terrasse. Idéal pour déjeuner de crevettes ou de sushis, quand on veut un peu changer de la cuisine portugaise."

Carvalhal • restaurantesal.pt

Lavanda : "Cathrine Austad, la plus portugaise des Norvégiennes, propose une sélection de vêtements, parfaits pour se constituer une garde-robe bohème chic. Elle vend aussi de l'art de la table. Avec ma femme, nous sommes des clients réguliers."

Comporta • lavanda-comporta.com

Stork Club : "La boutique de Jacques Grange et Pierre Passebon, qui réunissent là leurs coups de cœur, principalement des objets décoratifs, comme des fauteuils en osier, les magnifiques céramiques de Bela Silva ou encore les lampadaires de José Canudo."

Carvalhal • Tél. 00 351 265 497 766