



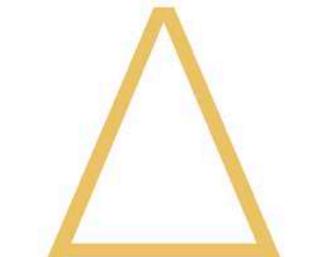
Sur la plage du village de Carvalhal, le Beach club de l'hôtel *Sublime Comporta* fait face à l'Atlantique. Derrière les dunes, le *Surf in Comporta*, une institution pour les amateurs. L'histoire de la région est indissociable de celle des Espírito Santo, une dynastie de banquiers portugais qui y possède d'immenses propriétés. Dans leur herdade de Comporta, l'église est ouverte au public.



## COMPORTA

# En mode slow life

Au cœur de l'Alentejo, au Portugal, un petit coin de paradis suspendu entre rizières et océan attire les épicuriens en quête d'authenticité. Ici, ni boutiques de luxe ni boîtes de nuit, mais une vie au plus près de la nature.



« Aujourd'hui mes amis m'appellent le syndicat d'initiative », s'amuse Françoise Dumas. La reine de l'organisation des événements parisiens chics a découvert Comporta grâce à son ami de toujours, le décorateur Jacques Grange, tombé sous le charme de ce petit paradis il y a plus de trente ans. C'est en survolant la côte lusitanienne en petit avion pour rejoindre Lisbonne qu'il repère une longue plage de sable blanc s'étirant sur soixante kilomètres. Derrière, juste des dunes, des pinèdes et le vert des rizières. Un site magnifique. De retour à Paris le décorateur interroge Vera Iachia sa stagiaire portugaise. Coïncidence, sa famille possède ici une des plus grandes propriétés d'Europe... Les Espirito Santo, une très chic dynastie de banquiers adorent s'y rendre pour des vacances sauvages sans eau courante ni électricité. Jacques Grange commence par y louer une maison puis en achète une à la mère de Vera, entraînant dans son sillage ses amis pour prendre la clef des champs. « Alors qu'il peut construire des choses somptueuses, ici Jacques a opté pour la simplicité »,

**CABANES DE ROBINSON SUR LE SABLE ET HÔTELS ÉCOLO**

précise Françoise Dumas. Ses cabanes pour Robinson chic déclinent à l'environnement bois, toits de chaume et paille de riz. Les pieds dans le sable, elles s'intègrent parfaitement à la nature. Il a créé le style Comporta et bâti des maisons où tout ce petit monde s'offre des parenthèses enchantées. Une vie au jour le jour. Libre. Le vrai luxe en somme.

Le matin, après avoir humé son jardin, on petit déjeuner en plein air. Certains vont marcher sur la plage encore déserte, d'autres guettent la marée basse pour longer le littoral à bicyclette électrique. Puis cap sur la terrasse de *Tulipa* le bistrot de Carvalhal, situé rue du 18 décembre, surnommée « Madison Avenue » par Philippe Labro, autre habitué du coin. On y sirote une citronnade à la menthe et au gingembre. Les jours de courses, tout ce beau monde se croise chez le poissonnier de Carrasqueira, un des sept villages de pêcheurs de la région. Poissons frais, homards et langoustes finiront au barbecue. Autre alternative, le pique-nique ou les restaurants de plage comme *Sal* à Pego, ou le *Beach Club* de



Citronnade dans les petits cafés de Comporta. Cap ensuite sur le Stork Club à Carvalhal, mi-boutique de déco, mi-galerie du décorateur Jacques Grange. Durant le séjour, poussez jusqu'à Evora, où on peut passer une nuit dans un couvent transformé en Pousada.

*Sublime Comporta* à Carvalhal. Mais une des expériences les plus extraordinaires à faire, conseille Françoise Dumas, c'est de se promener dans les rizières à pied, à cheval ou à vélo pour admirer la nature et surtout les oiseaux.

Pour jouir du spectacle sans effort, déjeunez ou logez à la Quinta de Comporta, un des rares hôtels de la région. Situé au cœur d'une réserve naturelle, face aux rizières, ce cinq-étoiles écolo chic a été imaginé par l'architecte Portugais Miguel Cancio Martins comme un hommage au patrimoine culturel de Comporta avec une réelle exigence environnementale. L'endroit idéal pour observer les cigognes chasser la grenouille.

Mais ce paradis préservé attire de plus en plus d'investisseurs et les projets à l'américaine fleurissent. Resorts de luxe, golfs... Les prix explosent. Une évolution inquiétante pour les fans de cet éden, gardé comme un secret. Tout à l'opposé de ces concepts pharaoniques, Christian Louboutin, le chausseur des stars, signole actuellement une guest house à Melides à une vingtaine de kilomètres. Quant à Jacques Grange, il achève l'*Atlantic Club* à Carvalhal, une poignée de maisons particulières et une guest house les pieds dans le sable. La perle de l'Alentejo à encore de beaux jours devant elle... ♦



Une des plages du parc naturel du sud ouest de l'Alentejo et de la côte Vicentine, entre Sines et Vila Nova de Milfontes. Un but d'excursion avec des sentiers balisés sur un littoral sauvage.

GUIDE PRATIQUE

**Y ALLER**  
Avec la TAP, 2h30 de vol Paris-Lisbonne, à partir de 55 €. L'aller. flytap.com

**SE LOGER**  
*Quinta de Comporta* à Carvalhal. A deux pas de la plage et surplombant les rizières, dans une ancienne propriété agricole, 73 chambres de luxe simples et chics parfaitement intégrées à la nature. A partir de 408 € la nuit (fr.quintadacomporta.com). *Pousada dos Loios* à Evora. Située au cœur du centre historique de la ville, un couvent du *xv*<sup>e</sup> siècle transformé en hôtel. A partir de 123 € la nuit (pestanha.com).

**SE RESTAURER**  
Mar d'Arrozal, la table de la quinta de Comporta, Tél. 265 112 395.  
*5 Sentidos Comporta* à Carvalhal. Tél.: 960 281 837. A la plage: *Sublime Comporta Beach Club*, Tél. 966 006 552. *Sal restaurant*, sur la plage de Pego, restaurant.sal.pt

**SHOPPING**  
Gomes, 2 rue du Commerce à Comporta, une épicerie à l'ancienne. Tél. 265 497 177. *Stork Club*, boutique de déco et galerie d'art, à Carvalhal. Tél. 265 497 766. *Santa Maria*, antiquité et œuvres d'artistes locaux, à Carvalhal, Tél. 916 296 639.

**SE RENSEIGNER**  
Office du tourisme de l'Alentejo: visitalentejo.pt/fr/



Avec le club équestre Cavalos Na Areua, les balades commencent dans les rizières, se poursuivent sous les pins et s'achèvent sur la plage... l'occasion de découvrir la faune et la flore de la région.



La piscine de la Quinta de Comporta et son restaurant surplombent les rizières. Un endroit très inspirant pour des séjours chic en immersion dans la nature. Classée au patrimoine mondial par l'Unesco, Evora (à gauche), chef-lieu de l'Alentejo, se trouve à une heure de route de Comporta.

# Saveurs de l'Alentejo

A la Quinta da Comporta, le chef João Sousa sublime avec bonheur le terroir portugais. Des recettes simples et délicieuses.



## RIZ VERT

**Pour 4 personnes**  
PRÉPARATION : 30 MN. CUISSON : 15 MN.

### FACILE

- 480 g de riz carnaroli
- 400 g d'olives • 60 g d'épinards et de feuilles de blettes • 100 g de parmesan râpé
- 1 gros avocat • 40 g de pignons de pin
- 20 g de baies de goji • 80 g d'échalote
- 3 gousses d'ail haché • 3 feuilles de laurier
- 12 cl de vin blanc • 100 g de beurre
- 2 cs d'huile d'olive • 1 l de bouillon de légumes • 1 jus de citron vert • sel • poivre.

- Cuire la moitié des feuilles de blettes et d'épinards 30 sec dans l'eau salée. Egoutter et passer à l'eau froide. Les mixer jusqu'à l'obtention d'une purée verte. Réserver au froid. Dans une casserole sur feu moyen, faire revenir dans l'huile l'échalote et l'ail haché.
- Ajouter le riz et le laurier. Remuer 1 mn. Verser le vin blanc, saler, poursuivre la cuisson pendant 1 mn en remuant.
- Ajouter petit à petit le bouillon de légumes en mélangeant. Compter 12-14 mn.
- En fin de cuisson du riz, ajouter l'avocat coupé en gros cubes, la purée verte, les blettes, le beurre et le parmesan râpé. Mélanger hors du feu. Terminer avec le jus de citron et poivrer.
- Servir avec les pignons de pin grillés, les gojis hydratés 5 mn et égouttés, les blettes fraîches restantes et quelques copeaux de parmesan.

## CATAPLANA DE MÉROU

**Pour 4 personnes**  
PRÉPARATION : 40 MN. CUISSON : 20 MN.

### FACILE

- 800 g de filet de mérou
- 12 belles crevettes • 500 g de palourdes et moules • 400 g de patates douces
- 1 oignon • 1 poivron rouge • 3 gousses d'ail • 1 piment vert • 4 feuilles de laurier
- 2 tomates • 40 g de concentré de tomates • 1 branche de coriandre
- 12 cl d'huile vierge • 1 verre de vin blanc sec • gros sel
- fleur de sel.

- Cuire les patates douces assaisonnées de gros sel dans un four préchauffé à 175 °C (th. 5-6) pendant 40 mn. Les peler et les réserver.
- Tailler le mérou en médaillons et l'assaisonner.
- Couper l'oignon, le poivron et l'ail en fines lamelles, puis les tomates en cubes.
- Mettre la cataplana sur feu doux, ajoutez les 3/4 de l'huile, l'oignon, le poivron, l'ail, le laurier, le piment et cuire pendant 5 mn en remuant.
- Eplucher les crevettes et laisser la tête, assaisonner de fleur de sel. Incorporer les crevettes épluchées avec la tête à la préparation. Verser le vin blanc et cuire 3 mn. Ajouter le concentré de tomates et les cubes de tomates, assaisonner et poursuivre la cuisson 5 mn. Retirer du feu.
- Ajouter les patates douces, le poisson et les coquillages bien lavés, un filet d'huile et la moitié de la coriandre hachée. Couvrir le plat et terminer à feu doux 10 mn. Servir saupoudré avec le reste de coriandre fraîche.



Si vous n'avez pas de cataplana, vous pouvez utiliser une casserole ou un tajine.



## A LA QUINTA DA COMPORTA UN CHEF GRANDEUR NATURE

« Chaque plat de ma carte rend hommage à un ingrédient local, joue sur sa saveur la plus caractéristique et permet de découvrir une nouvelle façon de le savourer », affirme le chef João Sousa qui règne sur les fourneaux des trois tables de la Quinta da Comporta. Originaire du nord du Portugal, le chef s'est approprié avec délice les produits de l'Alentejo. Le restaurant surplombe les rizières de Comporta. Le spectacle est grandiose. Au loin, derrière la pinède, il y a la mer bordée d'immenses plages de sable blanc. A l'arrière du restaurant, un potager de rêve s'étire sur plus d'1,5 hectare et regorge de légumes, fruits et herbes. A sa table, du bio, du frais, du local. Que du bonheur. [fr.quintadacomporta.com](http://fr.quintadacomporta.com)

### LA RECETTE EXPRESS



## LES BOULETTES DE RIZ

Mélangez un reste de riz, 2 jaunes d'œufs, des herbes hachées, des épices... selon votre inspiration. Assaisonnez et réservez au réfrigérateur 1 h. Façonnez ensuite des boulettes, passez-les dans 2 œufs battus, de la farine et de la chapelure, puis plongez-les dans l'huile de friture bouillante. Servez avec une salade verte.

## LES SARDINES L'EXCELLENCE EN BOÎTE

C'est la reine des conserves portugaises. La première usine de fabrication de boîtes de sardines a vu le jour en 1879 dans la ville de Vila Real de Santo António, en Algarve.

Les conserveries ne travaillent que des sardines fraîches, souvent encore de façon artisanale. A Comporta, achetez-les chez Gomes, le Fauchon local. Le fabricant en propose de multiples variétés dans de jolies boîtes rétros à conserver.

Mercearia Gomes, 14, rue Do Secador.  
Tél. : +351 265 497 177



## LA PATATE DOUCE

Cultivé ici depuis des siècles, ce tubercule agrémenté une kyrielle de plats.

Il se consomme de l'entrée au dessert.

Au sud de la région, une commune en a fait sa spécialité : la batata doce de Aljezur. Elle bénéficie même d'une IGP (Indication géographique protégée).

Chaque automne, on célèbre son festival où durant trois jours on y décline les 1001 façons de la déguster. Riche en glucides et en vitamine A, moins calorique que la pomme de terre, elle a tout bon.

## CATAPLANA LA COCOTTE LOCALE

Typique de l'Algarve, cet ustensile de cuisine permet de cuire rapidement à l'étouffée, avec peu de matières grasses tout en préservant la saveur des aliments.

Cette cocotte comprend deux demi-coques en cuivre martelé reliées par une charnière amovible, équipée d'un système de fermeture. Le chef de la Quinta da Comporta y prépare le poisson comme personne.

[luisa-paixao.com](http://luisa-paixao.com)



## LE CHÊNE-LIÈGE

La moitié du liège de la planète est originaire des forêts de l'Alentejo, les plus étendues d'Europe. On récolte la précieuse écorce une fois tous les neuf ans. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Dom Pérignon lui donna ses lettres de noblesse et la trouva parfaite pour sceller ses flacons de vins de champagne. Aujourd'hui, sept bouteilles sur dix sont scellées avec cette écorce. En route pour Evora, histoire de découvrir les secrets d'une fabrique. [corticate.pt](http://corticate.pt)

## CULTURE DU RIZ À FOISON

L'Alentejo est le grenier à riz du pays. Les Portugais en consomment environ 15 kg par an et par personne. Entre Alcacér do Sal et Comporta, les rizières ont façonné le paysage. Depuis 1925, elles sont au cœur de la vie et de l'histoire de la région aux faux airs d'Asie. A Comporta, un musée lui est dédié pour mieux comprendre les impacts de la riziculture dans l'histoire de l'Alentejo. L'occasion de découvrir le musée du riz, niché dans une usine de décortiquage qui date de 1952. Visite sur rendez-vous.

Tél. : +351 265 499 900

[museudoarroz@herdadecomporta.pt](mailto:museudoarroz@herdadecomporta.pt)



## LE VIGNOBLE DE L'ALENTEJO

L'Alentejo viticole est une terre tendance. Avec huit appellations d'origine contrôlée pour cette seule région, la production est diverse. D'après les experts mondiaux, la qualité ne cesse de s'améliorer. Les rouges issus du nord, dont la robe tire du rubis au grenat, sont ronds et corsés. A découvrir aussi, les blancs frais, aromatiques et harmonieux. Peu exportés en France, profitez-en pour faire vos emplettes. Certains d'entre eux se classent maintenant parmi les plus renommés du Portugal. En passant à Evora, arrêtez-vous chez les cavistes pour découvrir ces nectars accompagnés de bons fromages et de charcuteries du coin.



Pour moins de 10 euros dans les petits bistrotts de Comporta, on se régale de fruits de mer accompagnés d'une gorgée de cerveza glacée. Des coquillages de toute fraîcheur, couteaux, praires, palourdes se dégustent cuits dans du vin blanc avec un peu d'ail et de persil.

Les plus gourmands testeront sans nul doute le célèbre porco à l'alentejana, du porc mariné qui mijote dans du vin blanc avec ail, laurier et paprika, auquel on ajoute des palourdes. Un délice.