



L'ancien Guadiana retrouve ses bonnes étoiles

Cet établissement à l'architecture éblouissante est en train de redevenir ce qu'il a longtemps longtemps été : un hôtel de luxe à Vila Real de Santo António et un lieu emblématique du tourisme en Algarve. Tout simplement grand et portugais

TEXTE Ana Tavares | PHOTOS Tiago Paula de Carvalho



Situé à une heure de Séville, l'ancien hôtel Guadiana, qu'on considère comme le premier hôtel portugais au sud du Tage, est un véritable joyau de l'Art nouveau. Conçu par l'architecte suisse Ernesto Korrodi et construit par Manuel Garcia Ramirez, magnat de la conserve Ramirez, l'établissement a été inauguré en 1926. Il a rouvert en 2018, entièrement rénové.

La splendeur de la façade et de l'intérieur du nouveau Grand House Algarve, c'est ainsi qu'il a été rebaptisé, ne cesse d'éblouir les passants et les clients. C'est en effet magnifique. Il est facile de comprendre pourquoi le propriétaire Luís Fernandes et ses trois associés sont tombés amoureux de cet édifice et ont voulu le ramener à la vie. « Luís aime l'hospitalité et les valeurs portugaises. Quant à Ramirez, c'était un visionnaire que nous voulons honorer en poursuivant son projet », explique Marita Barth, la directrice du Grand House, bien connue dans le milieu de l'hôtel-

lerie en Algarve (elle a travaillé au Cascade Wellness & Lifestyle Resort à Lagos et au Vila Joya à Albufeira).

Il a fallu près de trois ans de travaux pour que cet emblème de l'Algarve retrouve toute sa splendeur passée et rouvre ses portes, grâce notamment au travail de la société Almancil White & Kaki, experte en décoration. Le Grand House est un hôtel urbain de bord de mer avec une touche coloniale. Des tons bleus et blancs illuminent ce lieu et des objets anciens, ainsi que de nombreux livres dispersés un peu un partout, lui confèrent un caractère historique. Un escalier orné de mosaïques et d'une rambarde de style ancien mène au premier étage, à la bibliothèque, au salon, au restaurant et au bar. L'hôtel dispose par ailleurs d'un autre bar au troisième étage, un rooftop qui offre une vue sublime sur Vila Real de Santo António (VRSA).

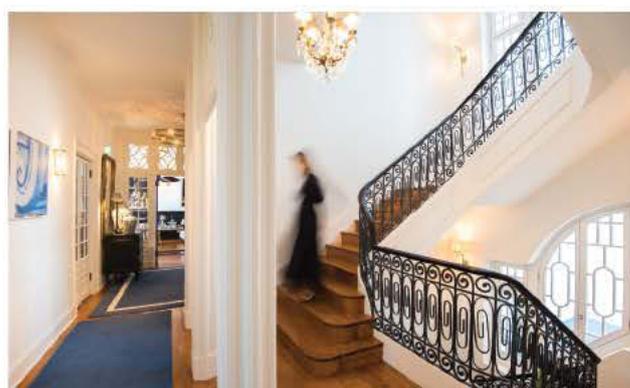
Les chambres aux tons blancs et beiges évoquent le thème colonial présent dans l'ensemble de l'hôtel.



Les lits sont tellement confortables que certains clients en ont acheté les matelas. Les salles de bains, certes élégantes, ne disposent toutefois pas de baignoire (sauf pour l'une des trois suites). Discrètement posé sur une table de chevet, un smartphone sert de concierge high-tech. « Les clients peuvent l'emporter avec eux à leur sortie et consulter nos suggestions (que faire, où aller...) par géolocalisation. Ils disposent également d'un accès illimité à Internet et peuvent passer des appels dans le monde entier », explique Marta Carneiro, directrice de la communication et des relations publiques de l'hôtel.

Marta nous accompagne au Grand Beach Club, une sorte d'extension de l'hôtel qui a ouvert ses portes dès juillet 2018. Situé juste au sommet du Guadiana, près du ponton de VRSA (l'hôtel a déjà demandé une concession de plage), ce « river club », restaurant et bar, dispose d'une piscine à débordement idyllique, ainsi que d'une terrasse à deux niveaux munie de chaises longues. La cuisine est dirigée par Jan Stechemesser, un vétéran de l'Algarve arrivé au Portugal il y a dix-sept ans. Ce chef allemand est passé par le Vila Joya, le São Gabriel (du Lisbon Marriott Hotel), le Longevity, le Praia Verde Boutique Hotel ainsi que le Vilalara.

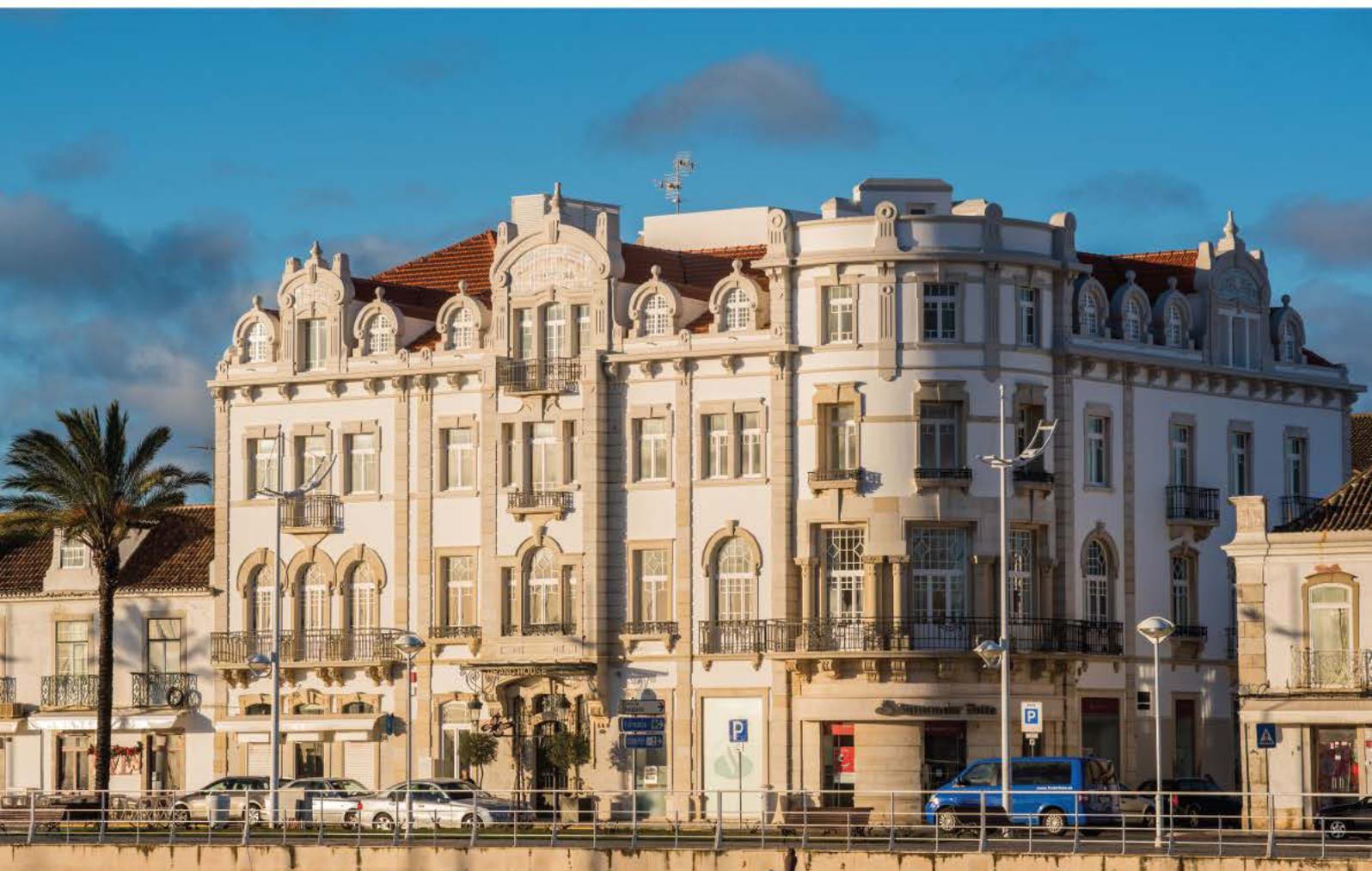
Jan explique qu'un travail considérable, mené avec les producteurs locaux, fonde « la qualité supérieure »





de tout ce qui constitue sa carte : « Le pain vient d'une boulangerie de VRSA, la viande d'une boucherie de Manta Rota, l'huile d'olive, les fruits et les légumes de Moncarapacho, les tomates biologiques de Tavira, le sel de Castro Marim, le queijão (fromage frais) de São Brás de Alportel, confie-t-il. Le concept du Beach Club s'articule autour de recettes « réconfort ». Par exemple, pour les pizzas, on mélange des aliments locaux, délicats et surprenants : figues séchées, queijão et porto, jambon ou artichauts. On propose aussi des hamburgers stylisés. Mais nos spécialités sont le poisson frais, le poulpe et la cataplana. Une excellente sélection de vins, notre sangria maison ou nos nombreux cocktails signature accompagnent à la perfection notre menu et donnent envie de prolonger le moment en profitant de la vue. »

Du côté du Grand Salon, la cuisine est gourmande mais pas opulente. Au choix, deux menus dégustation sont proposés : l'un avec trois plats (52 € plus un accord vin de 32 €), l'autre avec cinq (75 € plus un accord vin de 42 €). La carte change tous les trois mois, selon la saison, mais les menus sont mis à jour chaque semaine. Le très parfumé bouillon thaïlandais aux nombreuses variétés de champignons et filet de veau, accompagné par un Quinta da Pedra Alvarinho 2013 et un vin rouge Post Scriptum Douro de 2016, est un véritable régal pour les papilles.



Avant le dîner, une pause au bar est indispensable, d'une part pour contempler les boiseries d'origine impeccablement restaurées, mais surtout pour déguster un des cocktails inspirés des années 1920. Alors que l'horloge est arrêtée à 18 h – moment idéal pour un cocktail –, le mixologue/bartender Miguel donne un masterclass complet, expliquant les recettes et les histoires derrière trois boissons fameuses : le Negroni, le Tom Collins et le Dry Martini.

Le personnel du Grand House propose 13 activités pour ses clients, parmi lesquelles une visite historique guidée de VRSA, une promenade à cheval sur la plage et à travers les marais salants de Castro

Des tons bleus et blancs illuminent ce lieu et des objets anciens, ainsi que de nombreux livres dispersés un peu un partout, lui confèrent un caractère historique. Un escalier orné de mosaïques et d'une rambarde de style ancien mène au premier étage, à la bibliothèque, au salon, au restaurant et au bar.





ALORS QUE L'HORLOGE EST ARRÊTÉE À 18 H - MOMENT IDÉAL POUR UN COCKTAIL -, LE MIXOLOGUE/BARTENDER MIGUEL DONNE UN MASTERCLASS COMPLET, EXPLIQUANT LES RECETTES ET LES HISTOIRES DERRIÈRE TROIS BOISSONS FAMEUSES : LE NEGRONI, LE TOM COLLINS ET LE DRY MARTINI.

Marim, ou en autogire dans les airs. Et pour les plus aventureux, une séance de plongée avec les thons.

Le principal atout du Grand House réside sans aucun doute dans son accueil. « Une bouteille de champagne, c'est du luxe, mais on peut l'acheter n'importe où. Le luxe, pour nous, c'est de donner de l'affection, de l'amour et de l'attention à nos hôtes. C'est leur donner l'opportunité de profiter d'un espace bien aménagé, de prendre leur temps, de bien dormir et de bien manger », souligne Marita Barth. C'est ça le Grand House, c'est grand.

Les prix commencent à 200 € par nuit en basse saison.
www.grandhousealgarve.com

GRANDS EXTRAS

A l'automne prochain, en plus de l'hôtel et du Beach Club, le Grand Gallery sera inauguré. Ce concept-store sera géré par White & Kaki, avec un espace pour les expositions et les collections de capsules de Maria João Azevedo, la conceptrice des tissus d'ameublement de l'hôtel.

Le Grand Café, un espace sophistiqué et exotique, ouvert à tous, verra aussi le jour. Les deux édifices seront construits au rez-de-chaussée du Grand Hôtel. Le premier étage accueillera une nouveauté en Algarve, un club privé pour les clients et les membres, inspiré d'un « speakeasy », avec un espace pour fumer le cigare, des salles de cinéma et de dîners privés, qui pourront également être utilisées pour des conférences ou des activités de team-building. ✨

