

The Good Life

VOYAGES | CULTURE | DESIGN | ARCHI | MODE | MOBILITÉS | FINANCE | N°59 JUILLET / AOÛT / SEPT. 2023 | 8,50 € | thegoodlife.fr

BUSINESS & LIFESTYLE IN A BEAUTIFUL WORLD

Côte d'Azur

NICE EN PLEINE
RÉNOVATION URBAINE

Italie

FOOD TRIP SECRET
SUR LA CÔTE TOSCANE

Rio de Janeiro

LA VISION DU
MAIRE EDUARDO PAES

Finance

FIN DE PARTIE
POUR LA TECH ?

Mode

UPCYCLING : LES CRÉATEURS
SE JETTENT ENFIN À L'EAU

Parfums

LA NOUVELLE VAGUE
DES EAUX IODÉES

The Good Life

NOUVELLE
FORMULE

LES 25 PLUS
BELLES PLAGES
DU MONDE

SPÉCIAL
ROSÉ

L 14005 - 59 - F: 8,50 € - RD





Au-dessus de la plage, comme un air de paradis à Madère

Les terrasses d'un ancien couvent surplombant l'océan Atlantique ont été converties en un jardin de vignes et de plantes odorantes où régaler ses sens et dormir en paix. Bienvenue à Socalco Nature, un lieu créé en famille par Octávio Freitas, chef cuisinier madérien et célébrité gastronomique locale.

PAR NATHALIE CHAHINE

« **Regardez la beauté de ces grappes !** Les grains vont bientôt brunir, devenir transparents. La récolte promet d'être magnifique. » Quand il parle des vignes de Socalco, Juan Fontseve a des trémolos dans la voix, et pour cause : c'est lui qui a mis en terre les 1 500 plants et tiré d'un long sommeil les 13 parcelles de terrasses étagées face à l'océan. L'endroit, splendide, appartenait jadis à un couvent dont les ruines coiffent toujours le sommet de la colline : un lieu béni pour créer un jardin d'Éden. L'histoire commence en 2017, quand le chef cuisinier madérien Octávio Freitas achète le terrain et ses bâtiments avec l'idée d'en faire sa maison de vacances. Quelques années et beaucoup de rêves plus tard naît le projet un peu fou d'y créer une table raffinée et des chambres dans les vignes. Les rênes de cet équipage sont confiées à Nélia Freitas, sœur du cuisinier et pro du tourisme, assistée de son époux Juan. « *Nous avons ouvert en octobre 2020, en plein confinement, en proposant une nuit et un dîner du chef. La formule visait la simplicité, avec un menu unique qui changeait tous les jours. C'était un pari, mais, en très peu de temps, nous affichions complet, avec des clients venus des quatre coins de Madère* », se souvient-elle.



De belles assiettes savoureuses

Au crépuscule, il flotte ici comme un air de maison de campagne idéale. Les baies vitrées grandes ouvertes sur le ciel et la verdure effacent les frontières entre la terrasse, le restaurant et la cuisine, où l'équipe s'active déjà pour préparer le repas. Deux chats paressent sur le seuil en attendant les caresses. De petites tables chatoyantes accueillent verres de Spritz et assiettes de fromages locaux, sur fond de bossa nova douce. Chacun savoure la brise et le soleil couchant sur la baie de Calheta, avant de glisser en douceur vers le dîner-surprise du chef. Ce soir, il a prévu des patelles en persillade, un loup de mer sur lit d'oignons, suivi d'une longe de porc aux pois chiches : les assiettes belles et savoureuses mettent les produits en vedette, revisitant de manière créative les classiques de la gastronomie portugaise. Dans la cuisine-atelier, le chef exécutif André Gonçalves fait danser

poêles et assiettes, distribue des feuilles de menthe sur les moelleux au chocolat. « *On travaille essentiellement les produits frais de Madère. Les œufs viennent d'un poulailler du village, les poissons de la pêche locale, la plupart des légumes et herbes aromatiques de nos jardins. Et le pain est fait maison* », explique André. Seule entorse au 100 % local, la carte des vins met en valeur les meilleurs crus portugais, dont quelques vins produits par Octávio Freitas sur des domaines prestigieux. Bientôt les rejoindra le galatriza, le vin blanc fruité poussé sur les pentes abruptes de Socalco.

Un jardin extraordinaire

L'expérience se prolonge dans les jardins qui serpentent entre les terrasses. Trois cépages de vignes sculptent le paysage, accompagnés de dizaines d'autres plantes. On déambule avec bonheur dans ce labyrinthe odorant de lavande et de menthe, de basilic et de verveine. Dans les potagers, salades et betteraves attendent la cueillette. Piments et poireaux poussent à l'ombre de figuiers. De jeunes manguiers et des papayers ont rejoint les *pitangas* (cerisiers de Cayenne), dont les fruits font des glaces délicieuses, et les *araças* acidulés (goyaves-fraises) qui poussent ici en nombre. L'eau est partout, dévalant à grand bruit des montagnes par les canaux des *levadas* quand les vannes s'ouvrent pour l'irrigation. Certains animaux en profitent dans leurs bassins, comme les grandes tortues et la collection de ►

1. 2. 3. et 4. Pour découvrir la cuisine du chef madérien Octávio Freitas (3), on séjourne dans l'une des chambres installées au milieu de ses vignes plantées en terrasses, à flanc de montagne, avec une vue idéale sur l'océan.



- carpes. Ce jardin extraordinaire se poursuit vers le ruisseau qui court jusqu'à la mer ; la fraîcheur des eucalyptus y accueillera bientôt un spa en plein air.

Dormir au cœur du volcan

L'hôtel a été entièrement conçu par le studio madérien MSB Arquitectos. Le résultat est saisissant, entre futurisme à la Tadao Andō et rénovation soignée. Les bâtiments du XVII^e siècle ont été restructurés, quelques autres se sont ajoutés. On s'y sent accueilli comme dans un hameau, où la *quinta* traditionnelle voisine avec les lattes de bois à la scandinave, dans un dialogue entre le passé

et le présent qui offre une belle synergie avec la nature. C'est dans les chambres que le travail des architectes est le plus étonnant. Certaines sont creusées dans les terrasses, avec une grande baie vitrée enchâssée dans les murs de lave. De l'intérieur, le paysage de montagne et de mer s'encadre comme dans un tableau où défilent les nuages roses au soleil couchant. Plus magiques encore sont les maisons fondues dans la roche ; l'une d'elles propose de dormir contre la paroi de la colline, séparée par une grande vitre, avec la sensation troublante d'être au cœur d'un volcan en sommeil. La chambre la plus radicale est directement logée dans une grotte, où la puissance de la roche brute offre un contraste intéressant avec le raffinement de la literie. Surplombant la plage

1. et 3. Établi entre océan et montagne, Socalco Nature jouit de vues à couper le souffle.
2. Cette chambre lovée dans la montagne et creusée à même la roche offre un séjour troglodytique des plus dépaysants.

Y ALLER

Vol aller-retour Madère via Lisbonne à partir de 159 € avec la TAP, au départ de Paris, Lyon, Marseille, Nice et Toulouse.
flytap.com

POUR PROLONGER L'EXPÉRIENCE

À lire :

- *Vivre à Madère*, Jacques Chardonne, Éditions Grasset. Un roman aux allures de récit de voyage qui suit les traces d'un homme entre Madère et Lisbonne, avec des descriptions de l'île qui donnent envie de comparer la Madère de 1953 à celle d'aujourd'hui.
- *Madère, cette île où l'été vient passer l'hiver*, Paul Morand, éditions Nicolas Chaudun. Court récit de voyage pour comprendre l'essentiel de l'histoire et des beautés de Madère, dans un style imagé et intensément poétique.
- *Madère, Guide Évasion*, éditions Hachette. Pour préparer et vivre le voyage, un ouvrage très complet qui comporte idées de balades, bonnes adresses, points sur la culture et l'histoire, ainsi que des conseils pour se déplacer sans voiture.

À écouter :

- *Have some Madeira, my Dear*, The Limelitters.
- *L'île de Madère*, Richard Soudée.
- *Bailinho da Madeira*, Jorge Ferreira.
- *Bailinho da Madeira*, Chris Ribeiro.

de Calheta, un séjour à Socalco a aussi ses joies balnéaires. Sur cette Costa do Sol, face sud de l'île la plus ensoleillée et la moins ventée, les flots de l'Atlantique ont une douceur inattendue qui invite à poser sa serviette au bord de l'eau. Mais l'arrière-pays rugueux est tout aussi tentant, avec ses villages assoupiés perchés sur des à-pics vertigineux. Et il suffit d'une heure pour explorer d'autres facettes de Madère, au nord dans les forêts d'eucalyptus où randonner parmi les hortensias sauvages, avant de profiter de la douceur de vivre que distille Funchal, la capitale. ■
socalconature.com

