

Torel Avantgarde

Le nouvel hôtel 5 étoiles de Porto est une ode à tous les arts

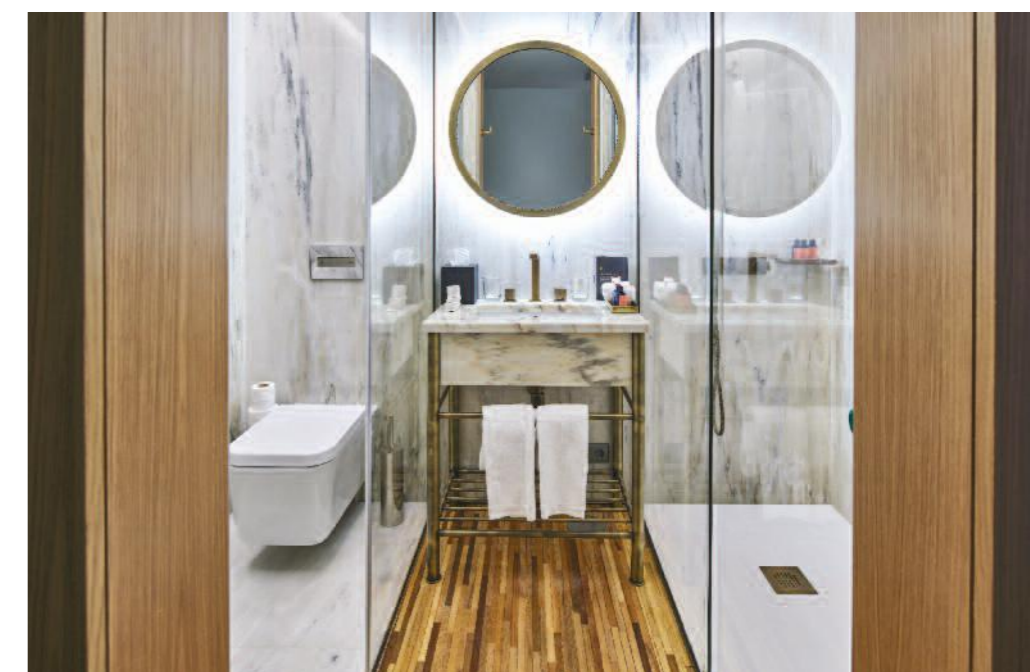
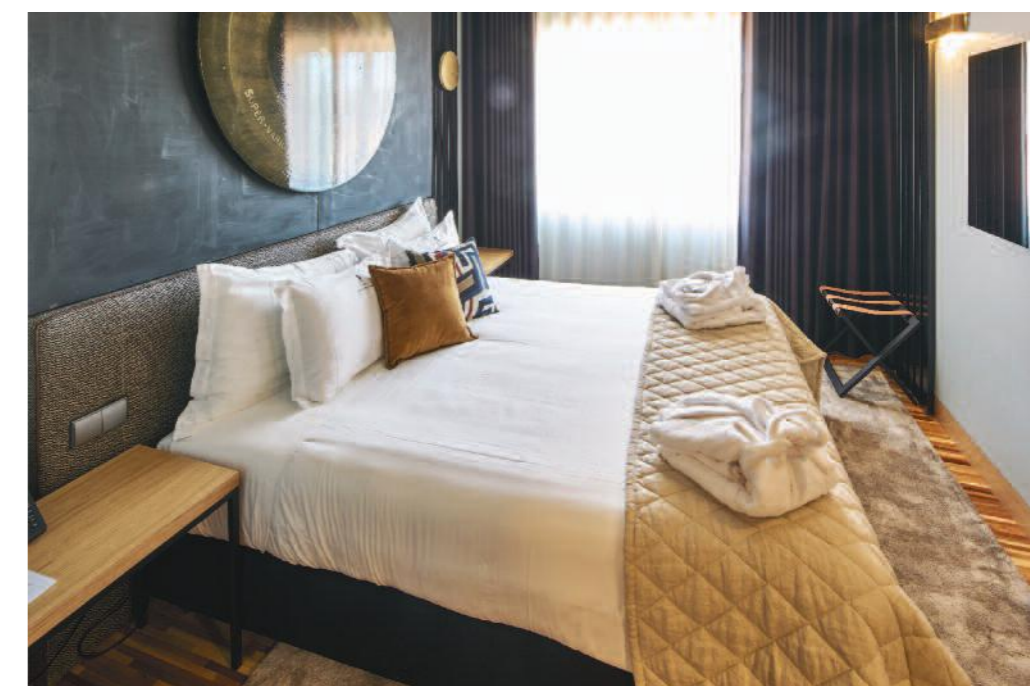
TEXTE Alexandra Stilwell

À vis aux amateurs d'art et de confort, il y a un nouvel hôtel de charme à Porto et il dépasse toutes les attentes. Situé dans le bas de la ville avec une vue sur le fleuve Douro à vous couper le souffle, le Torel Avantgarde est le nouveau "must" de la ville.

L'Avantgarde fait partie du groupe Torel Boutiques qui possède le Torel Palace à Lisbonne et le Torel

Cliffs à Óbidos. Les trois partenaires du groupe, le portugais João Pedro Tavares, et les deux Autrichiennes Barbara Ott et Ingrid Koeck, ont une chose en commun; ils ont tous les trois décidé de changer de carrière et de vie. C'est pourquoi ils ont uni leurs forces et leur passion pour l'hôtellerie pour fonder une petite chaîne d'hôtels de charme qui vise à créer des expériences de luxe dans une atmosphère décontractée.





Pour eux, un investissement à Porto fut l'étape la plus logique. "C'est la deuxième ville du Portugal où les choses ont aussi beaucoup évolué," dit Ingrid, qui s'y est installée il y a à peine un mois. "On a voulu faire un hôtel qui incarne cette magnifique ville, connue pour son art, son architecture et, bien sûr, son vin."

L'hôtel ne pourrait pas être mieux localisé, dans une rue calme en plein centre ville, à côté de l'Institut du Vinho Verde et à quelques pas du fleuve. Perché sur la hauteur, il profite d'une fabuleuse vue de la scène riveraine de Porto et des caves de Porto sur la rive gauche.

En entrant dans le lobby nous ne nous apercevons pas encore de la dimension et de l'originalité du décor qui nous attend. C'est en entrant dans le salon que nos sens se réveillent. Un authentique jardin de merveilles se dévoile devant nous, un tapis de fleurs pendu au plafond et des murs couverts de roses jaunes et blanches; c'est une vision incroyable digne

d'un rêve. C'est la designer portugaise Isabel Sá Nogueira qui est responsable pour la décoration des espaces communs, tandis que l'atelier Nano Design a décoré les chambres. Ils ont tous les deux travaillé avec plus d'une douzaine des meilleurs artistes, designers et artisans du pays pour créer un espace vivant. "Notre but n'était pas de construire un hôtel de design, mais de beaux espaces, confortables et plein de caractère", dit Ingrid.

Chacune des 47 chambres, décorées individuellement, a été inspirée par un artiste révolutionnaire, que ce soit dans le domaine de la musique, de la peinture ou de la mode. Chacune est la célébration d'un esprit créatif, y compris d'icônes portugaises comme José de Almada Negreiros et Fernando Pessoa et des sommités internationales telles que Coco Chanel, Marcel Duchamp, Auguste Rodin, Nina Simone et Frida Kahlo. Chaque détail a été étudié, de la couleur des murs au matelas, tout est d'un confort absolu. Les





“Notre but n’était pas de construire un hôtel de design, mais de beaux espaces, confortables et plein de caractère”

Suites Deluxe offrent le luxe extrême avec une baignoire carrée en mosaïques avec une vue de 180° sur le fleuve, alors que la Suite Royale profite d'une grande terrasse privée avec la même splendeur.

Dans le sous-sol de cet immeuble des années 1940, le Spa a tout ce que l'on désire: bain turc, sauna, gymnase et deux salles de soin. Ici encore, la décoration nous fait rêver. Le mur du couloir est recouvert de mousse naturelle et le parquet est en bois, on se croirait en pleine forêt. À l'extérieur il y a un petit jardin avec de magnifiques transats aux coussins blancs et une piscine en mosaïques, ici le calme règne.

Comme chaque chambre a un nom et une signification, le restaurant devait également faire hommage à un personnage historique et dans ce cas, qui a influencé l'industrie du vin. Le restaurant, le Digby, a été nommé d'après Kenelm Digby, un diplomate et philosophe anglais à qui on attribue l'invention de la bouteille de vin moderne. La cuisine est assurée par la Casa da Comida, un restaurant renommé de Lisbonne. Au menu, pour commencer, les incontournables ceviche de loup de mer et coquilles Saint-Jacques aux amandes et aux truffes. Comme plat principal la spécialité est le “bife à portuguesa” - un steak cuit à la perfection, et le canard avec une sauce au Porto. Le dessert favori de tous est le Lusitano, un dessert aux saveurs bien portugaises.

La terrasse, qui offre la même vue privilégiée que le jardin et les suites, est idéale pour prendre un repas lors d'une journée ensoleillée ou déguster un cocktail en début de soirée. C'est une expérience unique, qui vous fera rêver longtemps après votre séjour. ✨



TOREL AVANTGARDE

RUA DA RESTAURAÇÃO, 336 | PORTO, 4050-501
TÉL +351 220 110 082 | WWW.TORELAVANTGARDE.COM
CHAMBRES À PARTIR DE €95 PAR NUIT.