

Milk

DECORATION

Featuring : Lukas Cober — Anna Karlin — Gallery Fumi
Sophie Lou Jacobsen — Kim Haddou & Florent Dufourcq

STYLE : LE PHÉNOMÈNE KELLY WEARSTLER
TENDANCES : COUP D'ÉCLAT SUR LES LUMINAIRES
ARCHI : VISITE CHEZ LE CORBUSIER

Style et inspiration pour tribus contemporaines

Porto Bello. — Face à Porto, dans l'ancien district industriel Vila Nova de Gaia, The Rebello a ouvert ses portes cet été. Un hôtel 5 étoiles au confort domestique, empreint de l'esprit créatif et cosmopolite de la ville.

TEXTE : LAURINE ABRIEU - PHOTOS : FRANCISCO NOGUEIRA



Photo : Francisco Nogueira



L'architecte d'intérieur Daniela Franceschini s'est inspirée de l'histoire industrielle du bâtiment pour créer un lieu qui célèbre l'art et la créativité. Lignes épurées, textures audacieuses et détails saisissants singularisent ce décor fait de mobilier vintage, design contemporain et œuvres artisanales.

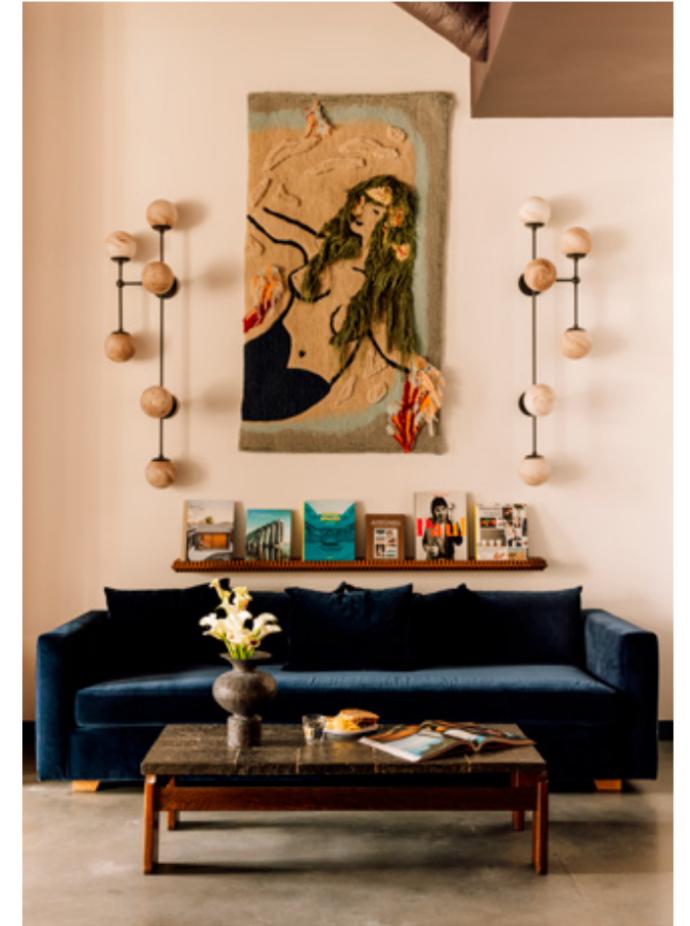
À Porto, les établissements sont nombreux à se targuer de posséder le meilleur rooftop. À notre sens, c'est depuis le toit du Rebello, nouvel hôtel 5 étoiles planté sur les rives du Douro, face à Porto, que la perspective la plus belle se contemple. Situé à Vila Nova de Gaia, du côté des principales caves à vin, l'établissement prend ses quartiers dans quatre bâtiments : deux blocs centraux nouvellement construits et deux édifices industriels du XIX^e siècle. Le site, occupé depuis des années, abritait auparavant une usine d'ustensiles de cuisine.

L'agence portugaise Metro Urbe en charge du projet architectural a pris soin de préserver les caractéristiques historiques du lieu, à l'instar des façades et de la structure en pierre. Cette attention au passé industriel de la zone guide entièrement le projet du Rebello, du nom de l'établissement, hommage aux petits

bateaux en bois (les fameux *rabelos*) qui transportaient les tonneaux de vin de Porto vers les bâtiments portuaires de Gaia, jusqu'à sa décoration orchestrée par l'architecte d'intérieur Daniela Franceschini, qui livre un lieu célébrant l'art et la créativité. Inspirée par la façon dont les artistes et les créatifs ont toujours investi les espaces industriels à travers l'histoire, la fondatrice de l'agence Quiet Studios a façonné un décor éclectique, aux jeux de matières et de textures bien menés, composé de pièces vintage et contemporaines, de réalisations sur mesure, mais aussi et surtout de nombreuses œuvres d'art et créations artisanales. Avec, comme fil rouge, l'âme du site résumée en quatre thèmes, à savoir l'eau, le vin, le bois et l'industrie.

Ainsi, dans le lobby, au-dessus d'un canapé bleu profond, siège une tapisserie d'Edurne Camacho où file

Photos : Francisco Nogueira



une sirène. Plus loin, des herbes de la pampa, comme au bord du Douro, guident vers le Spa. Dans les chambres, les têtes de lit évoquent les eaux ondulantes du fleuve et les lavabos s'inspirent d'anciens réservoirs d'eau. *“L'inspiration et le choix de tous les matériaux, formes et couleurs viennent de ce que j'ai observé dans le bâtiment d'origine avant le début de la construction”*, explique l'architecte. Petite pépite de l'établissement, le Spa ne déroge pas à la règle. *“Nous avons trouvé des vestiges d'une ancienne villa romaine sous le bâtiment du Rebello, je suis allée la voir pendant que les archéologues la cataloguaient et la fermaient, c'est devenu mon inspiration pour le Spa. Je voulais créer un espace en utilisant la double hauteur qui donnerait l'impression d'un bain romain.”* Piscine chauffée, sauna et salle de soins, l'offre repose sur les principes des médecines traditionnelles chinoise, japonaise

Photos : Francisco Nogueira

et indienne pour créer des *“traitements sur mesure”*. Mention spéciale au *“Tranquillity massage”*, à savourer pendant que les enfants sont au club qui leur est dédié. L'établissement comporte au total 103 appartements, allant de 37 à 195 m², ainsi qu'une salle de sport et des salles de réunion. Au rez-de-chaussée, le restaurant Pot & Pan propose une expérience totale où une carte courte, faite de plats réconfortants servis à partager dans des casseroles et des poêles, est basée sur *“une cuisine portugaise traditionnelle avec une touche de modernité, préparée à partir des meilleurs produits de saison”*, dit le chef André Coutinho. Cerise sur le gâteau, le bar du rooftop – on y revient –, le Bello, est assurément l'un des meilleurs endroits de la ville pour prendre un cocktail ou se délecter d'un verre de vin du pays avec, sous les yeux, un Porto de carte postale. ●

