

L'OFFICIEL

VOYAGE

Hot Spot : AlmaLusa Baixa, repaire Lisboète intimiste en plein coeur vibrant du Chiado

Doté de seulement 28 chambres et suites, cet hôtel élégant à la localisation hors-paire est l'adresse idéale pour (re)découvrir l'autre ville aux sept collines.

30.06.2022 by Melanie Mendelewitsch



Envie d'une escapade Lisboète les mains dans les poches, sans d'embarasser d'un véhicule à garer?

Idéalement situé sur l'immense Praça do Municipio, le ravissant hôtel AlmaLusa Baixa/Chiado jouit d'un emplacement idéal. Aménagé dans un bâtiment du XVIIIème siècle remarquablement rénové, le lieu conserve la richesse de son background architectural tout en répondant aux attentes d'une clientèle exigeante.

Toutes en longueur et aménagées comme autant d'appartements indépendants et originaux, les vastes chambres et suites offrent une vue dégagée sur la place, au taux d'ensoleillement qui ravira tous ceux en manque cruel de vitamine D.

Teintes douces, plafonds vertigineux et matières organiques donnent au visiteur l'illusion parfaite de visiter une maison traditionnelle Portugaise, les services d'un hôtel raffiné en bonus.

Une localisation qui permet de rejoindre en quelques minutes seulement la vaste Praça do Comércio et ses nombreux restaurants ainsi que le bord de mer, mais aussi l'inmanquable quartier perché du Chiado.

Ancien QG des artistes, ce district à la délicieuse effervescence constitué de rues tortueuses et colorées regroupe aujourd'hui des boutiques triées sur le volet, mais aussi de nombreux cafés et restaurants parmi les meilleurs de la ville, notamment autour de sa célèbre place Luís de Camões.



Entre deux ballades dans les rues alentour, on se restaure à la table de Delfina, cantine portugaise traditionnelle de l'hôtel qui met à l'honneur les saveurs locales.

Des plats simples mais savoureux, qu'on accompagne d'une sélection impeccable des meilleurs crus issus de vignobles Portugais réputés.

Mentions spéciales à l'émincé de boeuf *Pica Pau*, aux succulents beignets de morue ainsi qu'à la surprenante saucisse fumée de gibier *Alheira* accompagnée d'un oeuf et de feuilles de navet.

Et pour finir, on ne saurait que trop conseiller aux becs sucrés la délicieuse *Sericaia*, dessert typique de l'Alentjo servi avec une glace aux prunes à se damner.

Informations et réservations sur <https://www.almalusahotels.com/fr>