

# Lisbonne - L'autre guide

**LES ADRESSES CONFIDENTIELLES DES LISBOÈTES**



ÉDITIONS JONGLEZ

# #01

## QUELQUES HÔTELS QU'ON AIME VRAIMENT BIEN

Lisbonne regorge d'hôtels de charme mais tous, évidemment, ne méritent pas de s'y arrêter. Voici notre sélection.

### > **Palácio Príncipe Real**

Installé dans un palais construit en 1877, l'hôtel Palácio Príncipe Real est parfaitement situé, comme son nom l'indique, à quelques pas de Príncipe Real et à une minute à pied de la très charmante Praça das Flores (voir p. 93).

Très jolis azulejos dans un des salons, vastes chambres, magnifique piscine et jardin intérieur (rare en plein centre de Lisbonne), accueil parfait des propriétaires anglais Miles et Gail... Une adresse de grande qualité.



**PALÁCIO PRÍNCIPE REAL**  
R. DE SÃO MARÇAL 77



[palacioprincipereal.com](http://palacioprincipereal.com)

Instagram : @palacioprincipereal







© FRANCISCO NOGUEIRA







PHOTOS © YVES DURONSOY

### > Tarabel Lisbon

Dans le charmant quartier résidentiel de Lapa, mais à quelques minutes de certains des meilleurs restos de Lisbonne, le Tarabel est l'un des plus beaux hôtels de Lisbonne (peut-être même le plus beau ?), à l'image de son grand frère à Marrakech. Décoration raffinée extrêmement réussie, accueil charmant, très belle piscine au bout du jardin à étages, cuisine de qualité réservée aux hôtes... Une très grande réussite.



**TARABEL LISBON**  
R. SACRAMENTO À LAPA 15



+351 21 405 0450

tarabellisbon.com

Instagram : @tarabellisbon



#  
03

## CROQUER DANS UNE BIFANA

La bifana est aux Portugais ce que le jambon-beurre est aux Français. Une solution facile, rapide, pas chère et qui a peu de chance de décevoir vraiment. Entre deux tranches de *papo seco* (le pain portugais), une escalope de porc très fine, marinée au vin blanc sec, jus de citron, laurier, paprika, ail et gentiment arrosée de jus de cuisson. À tartiner de moutarde juste avant de croquer dedans pour relever l'affaire, avant de finir par quelques verres de vin.

Pour plus de gourmandise, croquez dans le « leitão », sandwich typiquement portugais, préparé avec du cochon de lait.



NOVA POMBALINA



Pour la bifana :



**AS BIFANAS DO AFONSO**  
R. DA MADALENA 146

[instagram.com/explore/locations/  
440586039731769/as-bifanas-do-afonso](https://www.instagram.com/explore/locations/440586039731769/as-bifanas-do-afonso)

Pour le leitão :



**NOVA POMBALINA**  
RUA DO COMÉRCIO 2

+351 21 887 4360





PHOTOS © FOUR SEASONS HOTEL RITZ LISBON

#07

## UN 400 MÈTRES SUR UN ROOFTOP

Entrez dans l'hôtel, marchez en direction de l'ascenseur d'un pas assuré, appuyez sur le -1. Arrivé au Spa, prenez un pass d'une journée. Changez-vous, prenez l'ascenseur, filez au 11<sup>e</sup> étage. Mirage face au Tage, une piste de running est posée là sur le toit. Pour faire la course avec le soleil, défier les nuages, les jambes dans les airs, le regard embrassant Lisbonne à 360°.

Tout simplement magique\*.

*\* La magie ayant un coût assez élevé, ce running 5 étoiles est tout indiqué pour un cadeau. Le pass d'une journée comprend l'accès à la salle de sport et au spa. On vous garantit que vous (ou la personne que vous régalez) ne le regretterez pas.*



**FOUR SEASONS HOTEL RITZ LISBON**  
**R. RODRIGO DA FONSECA 88**



+351 21 381 1400

[fourseasons.com](https://www.fourseasons.com)





#  
12

## UN APÉRO À LA BELLE ÉTOILE SUR DES MARCHES LISBOÈTES

Quand vous en aurez assez de la morue, rendez-vous dans ce petit restaurant perdu dans un *beco* du vieux quartier de la Mouraria. Ouvert en 2012, il est le tout premier vegan de la ville. On y croise des habitués, des riverains et des voyageurs de passage attablés sur les escaliers transformées en terrasse. Aux beaux jours, des musiciens jouent au pied des marches, comme dans un amphithéâtre à ciel ouvert – parfait pour boire un verre en fin de journée. La carte, créative et saisonnière, change régulièrement. Pensez à réserver, surtout en été.

 **THE FOOD TEMPLE**  
BECO DO JASMIM 18

+351 21 887 4397

thefoodtemple.com  
Instagram : @the\_food\_temple



THE FOOD TEMPLE © TAMARA SELIVAN



© LUCIE ETCHEBERS



THE FOOD TEMPLE © MARIA MEDICI



#  
20

## UN LIEU HISTORIQUE, LOIN DES MODES ET DES FOULES DE TOURISTES

Non loin de Príncipe Real, le Snob est un lieu historique qui a su garder le charme suranné de l'époque de sa création dans les années 1960. On aime l'atmosphère feutrée et confidentielle, la déco chic et intemporelle, les cocktails, le service prévenant et attentionné et le fait de devoir sonner pour pouvoir rentrer...

Si certains viennent simplement prendre un verre, d'autres viennent dévorer le fameux « bife à Snob » (un steak avec un œuf dessus), une spécialité de la maison, à la carte depuis cinq décennies.

Repris en 1975 par Albino Oliveira, peu après la révolution portugaise, le lieu offrit un refuge secret aux politiciens, journalistes, révolutionnaires et intellectuels de l'époque. Parmi eux, l'écrivain José Saramago y avait ses habitudes.



**BAR-RESTAURANT SNOB**  
RUA DE O SÉCULO 178



+351 926 459 164

snobbar.pt  
reservas@snobbar.pt

Instagram : @snobbar.pt



© ALAMY / PICTURELIBRARY

#  
22

## UN BAR DE NUIT POUR PRENDRE SON TEMPS

Derrière sa façade Art nouveau, le Fox Trot est un bar historique créé par Luís Pinto Coelho (à qui l'on doit aussi le magnifique mais trop touristique Pavilhão Chinês).

On aime son atmosphère chaleureuse, ses lustres en cristal, ses boudoirs feutrés et ses banquettes en velours qui évoquent l'atmosphère douillette et chargée d'un vieux pub anglais.

Entre deux (bons) cocktails, vous pourrez aussi jouer au billard ou commander à manger, notamment le *prego no pão* (sandwich à la viande), grand classique lisboète.

Un excellent endroit pour prendre un verre près de Príncipe Real.



**BAR FOX TROT**  
TV. DE SANTA TERESA 28



+351 213 952 697

barfoxtrot.pt

Instagram : @barfoxtrot







#  
26

## UN CHEF-D'ŒUVRE DE RESTAURANT JAPONAIS

Avec ses dix places autour d'un comptoir en « U », Omakase Ri est un restaurant japonais d'exception où l'on se sent presque privilégié d'avoir trouvé une place.

Pas de menu (on informe seulement la très sympathique équipe de ses éventuelles intolérances alimentaires) : on assiste ensuite pendant deux heures (qui passent vite) à un défilé de plats dont la finesse, le raffinement et la précision sont spectaculaires. Évidemment, tout est également magnifiquement présenté et les produits d'une qualité parfaite : le wasabi n'est par exemple pas en tube mais frais, comme dans les meilleurs restaurants au Japon. À ne pas rater.

**OMAKASE RI**  
RUA GARCIA DE ORTA 71C  
SHOPPING LAPA 71 STORE 1

+351 91 409 4506  
omakase.ri.com  
Instagram : @omakase.ri

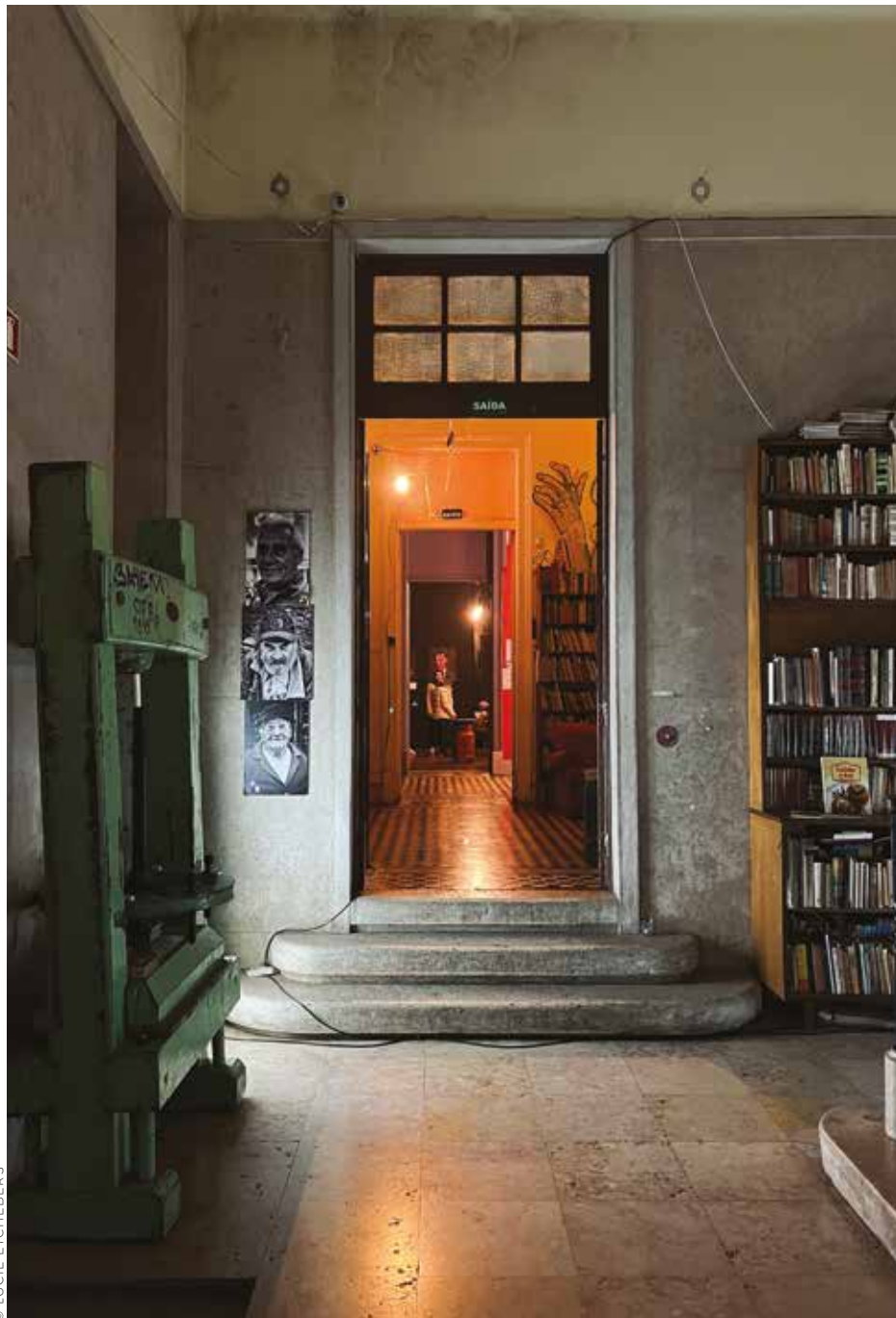
Il est fortement conseillé de réserver longtemps à l'avance ou de compter sur un peu de chance pour des places en dernière minute







© CECILE LOPES PHOTOGRAPHY



#  
31

## UNE SOIRÉE ALTERNATIVE À MARVILA

À l'est, entre les vestiges industriels et le renouveau culturel de Marvila, les soirées lisboètes n'ont jamais été aussi animées.

Hébergée dans une ancienne usine d'armement longtemps abandonnée, d'où son nom (« l'usine du bras d'argent »), la Fábrica Braço de Prata est depuis 2007 le lieu alternatif le plus intéressant de la ville.

Cet immense terrain de jeu (12 salles) où s'entrecroisent restaurant, concerts, expositions, rencontres littéraires, pièces de théâtre, cours de danse et raves, n'a de cesse de se réinventer. Explorez et laissez-vous inspirer.



**FÁBRICA BRAÇO DE PRATA**  
**RUA DA FÁBRICA DO MATERIAL DE GUERRA 1**  
**MARVILA**



[fabricabracodeprata.com](http://fabricabracodeprata.com)

Instagram : @fabricabracodeprata





## **LISBONNE**

### **NOUS AVONS VISITÉ 1000 LIEUX, NOUS N'AVONS RETENU QUE LES MEILLEURS**

Les plus beaux hôtels de charme de Lisbonne, courir sur une piste au milieu des nuages, se perdre dans une canopée tropicale, trinquer avec un vieux de la vieille, pénétrer dans le repaire secret des chanteurs de fado, découvrir les meilleurs spots de Marvila, passer une soirée surréaliste dans un palais du XVIII<sup>e</sup> siècle, plonger dans l'*underground* lisboète secret...

Hôtels confidentiels, restos d'exception, bars cachés, balades secrètes... *L'autre guide* propose une sélection exigeante et éclectique pour tous les budgets. Pensé pour les voyageurs comme pour les habitants, il dévoile des adresses choisies avec soin par des auteurs locaux, où chaque lieu est la promesse d'une découverte hors des sentiers battus, loin des foules. Une nouvelle approche de l'art du voyage.

« Un guide essentiel » (*New York Times*)

**ÉDITIONS JONGLEZ**

144 Pages

16,95€ - prix valable en France

[info@editionsjonglez.com](mailto:info@editionsjonglez.com)

[www.editionsjonglez.com](http://www.editionsjonglez.com)



ISBN : 978-2-38715-035-6



9 782387 150356 >