

Los Angeles
Cannes
Madère
Séville
Miami
Paris
Bruxelles
Londres
Singapour
Zurich
Sao Paulo

ARTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains

VILLAS
CONTEMPORAINES
MOBILIER OUTDOOR
2009

ITA 9€, ES 9€, ALL 9€, BEL/LUX 8.8€, CH 15 FS, CAN 16.95\$, UK 7.5 £, NL 9€, GR 8.9€, PORT CONT 8.8€, AUT 11.9€



M 06314 - 26 - F 7,50 € - RD

SPECIAL HABITAT
180 PAGES ULTRA TENDANCES

BALADE À ISTANBUL - ÉVÈNEMENT : MAJESTIC 62 CANNES
RENCONTRES : FRÉDÉRIC SICARD - CHRISTOPHE TOLLEMER
MARTINO GAMPER - SELECTION DESIGN MAISON & OBJET 2009

26
ENGLISH TEXT

The Vine



Hôtel conceptuel s'il en est, The Vine a une histoire. Flashback : en 2001, Gonçalo Henriques, représentant le propriétaire, raconte avoir prévu un hôtel 4* de 120 chambres. Le projet avançant, s'incarnait l'envie de bâtir un lieu différent et atypique en plein cœur de Funchal. C'est ainsi que le célèbre Ricardo Bofill a signé les façades en verre blanc opalescent. Et pour trouver l'architecte d'intérieur à la hauteur de ce challenge, le talent de Nini Andrade Silva y a été associé.

A concept hotel if ever there were one, The Vine has a history. Flashback: in 2001, Goncalo Henriques representing the owner, says he had expected a four-star hotel with 120 rooms. As the project advanced, he was willing to build a different atypical place in the heart of Funchal. So the famous Ricardo Bofill designed the facades in opalescent white glass. And the talented Nini Andrade Silva was tapped to become the interior architect worthy of this challenge.

Di-Vin!



Après une 'soft opening' en décembre, The Vine, finalement plus intime avec ses 5*, 57 chambres et 22 suites en design majeur, a rejoint le catalogue exclusif 'designhotels' et est fin prêt pour accueillir les hôtes les plus célèbres, stressés et blasés de la planète. Ici, le plaisir de tous les sens est la priorité absolue, un épicurisme dont le vin, Madère oblige, sert de fil rouge. De gigantesques photos rétroéclairées au plus près des sarments de vigne, des grappes, signées Henrique Seruca et Alma Mollemans, rythment les étages et les ciels de lit. Nini Andrade Silva a transcendé le concept de la vigne dans une symbolique au minimalisme vaporeux. « J'aime avoir une histoire à raconter. Ici, ce sont les quatre saisons, une par étage, la vigne, les pierres et galets volcaniques de l'île, les hauts fauteuils design du patio qui évoquent les hottes de vendangeur, les sculptures hyper stylisées du restaurant jouxtant le lobby, pour un effet 'sous la treille' futuriste. »

After a 'soft opening' in December, The Vine, finally a more intimate five-star hotel with 57 rooms and 22 suites, took its place in the exclusive 'designhotels' catalogue and is now ready to welcome the most famous guests in the world, however stressed out and indifferent. Here it is pleasure for all the senses that is the absolute priority, with the obligatory Madeira as the main thread of the Epicurean lifestyle. Gigantic backlit photo closeups of vine shoots or bunches of grapes signed by Henrique Seruca and Alma Mollemans spread throughout the hotel and over the beds. Nini Andrade Silva transcended the concept of the vine in a vaporous minimal symbolism. « I like having a story to tell. Here, it is the four seasons, one per floor, the vine, stones and volcanic rocks of the island, the hyper-stylized sculptures in the restaurant near the lobby for a futuristic under-the-trellis effect. »



L'escalier, aux marches habillées de moquette... lie-de-vin, s'enroule autour d'une pluie métallique et, dès la réception, le ton global est donné : aéré, luxe épuré, chic et fou. Un immense sofa rond en daim (création de Nini) et sa pyramide de gros galets en feutre contrastent avec d'anciennes vasques en bois du Nagaland (Inde), une entorse bien maîtrisée à l'orthodoxie avant-gardiste. Dans l'espace lobby/lounge, Nini a éparpillé de drôles de pierres en résine argentée en guise de tables basses. Dans le restaurant, caché par des sarments de vigne sur une calade de galets volcaniques, d'étonnantes tables et chaises en aluminium sont l'œuvre méditée d'un designer-gourou indo-philippin... Dans les chambres, l'impact sensoriel est une antithèse à la morosité. Le lit semble léviter sur un éclairage qui apprivoise la transparence dans un souffle immatériel. L'élément eau est résolument prégnant avec une baignoire en premier plan. Dans les suites, elle se la joue carrément glamour (tapissée de cuir façon croco dans la 512, en stucco gris dans la 419...). Au top, la terrasse panoramique 360° avec vue époustouflante sur Funchal, ses collines, l'océan, les îles, oxygène les neurones. La piscine, un superbe bassin de nage, allonge ses 23 m et rejoint un Jacuzzi jamais vu, qui lui aussi file en longueur, en écho aux 'levadas', les canaux insulaires. Siroter une coupe de champagne sur un large daybed gris et pourpre tient de l'instant d'éternité.

The wine-colored carpeted staircase wraps around a metallic rain framework, and from the lobby the overall tone is set, arien, pure luxury, chic and wild. An immense round suede sofa created by Nini and its pyramid of huge felt stones contrast with the ancient wooden bowls from Nagaland in India, a well mastered twist to avant-garde orthodoxy. In the lobby/lounge area, Nini scattered odd silver resin stones for low tables. In the restaurant, hidden by vine shoots on a pile of volcanic stones, astonishing tables and chairs made of aluminum are the thoughtful fruits of an Indo-Philippine designer-guru. In the rooms, the sensory impact is an antithesis to morosity. The bed seems to levitate on lighting that takes on transparency in an immaterial breath. The water element is strongly presented with a bathtub in the foreground. The suites play with glamour in the crocodile leather wallpaper in the 512, the gray stucco in the 419. On the top, the panoramic terrace with its breathtaking 360° view of Funchal, hills, ocean, islands, oxygenates the brain. The pool, a superb lap pool of 23 meters, ends in an unusual long Jacuzzi echoing the island canals. Sipping a glass of champagne on a large gray and purple daybed gives you a feeling of eternity.





Sur cette terrasse des délices, magique la nuit avec les lumières de la ville, le restaurant gastronomique UVA (pour l'étymologie vinicole, pas les rayons) est un argument supplémentaire à fort coefficient hédoniste, où officie le jeune et surdoué chef français Thomas Faudry, supervisé par Antoine Westermann (Drouant, 3* au Michelin). Il vous en fait voir de toutes les saveurs créatives à damner les archanges, concocte des plats goûteux à tomber et vous réconcilie avec la vie. Mais pour parfaire cette expérience édénique, les soins capiteux de vinothérapie du spa (un vrai de vrai), vous emportent au nirvana. Dans un décor pur et zen, les doigts de fée de Manuela vous élèvent en apesanteur au-dessus des contingences quotidiennes. Massages relaxants ou toniques, bains à remous aux meilleurs crus d'Afrique du Sud dans un tub à la lumière lustrale, requinquent nos flux énergétiques dans une béatitude à se désintoxiquer du Prozac. On peut oser l'oxymore : frénésie de sérénité. Si le restaurant UVA et le spa sont déjà les hot spots du Tout-Madère, le directeur Roberto Simone affirme son intention de faire sans cesse évoluer The Vine. João Camacho, qui dirige les relations publiques, fourmille de projets : défilés de mode, soirées funky avec performers et DJs, lancements de marques prestigieuses ou pourquoi pas, pique-niques nocturnes au champagne sur les collines... La gentillesse, la compétence, la discrétion et le supplément d'âme de l'hôtel attirent déjà des célébrités qui savent qu'ici, elles ne seront jamais harcelées. Et puis, l'île est si belle !

Catherine Peyre



On this terrace of delights with the magical night in the city lights below, the gastronomical restaurant UVA is an additional argument in favor of hedonism. Here the young and gifted French chef Thomas Faudry officiates under the supervision of Antoine Westermann (Drouant, 3* in Michelin), He will let you taste all the creative savors to drive the archangels mad, concocting dishes to bow down to that reconcile you with life. But to perfect this eden-like experience, the heady wine therapy treatments in the real spa will lift you to Nirvana. In the pure Zen decor, Manuela's magical fingers will take you to weightlessness above the daily constraints. Relaxing or tonic massages, whirlpool baths of the best of South African wines in a lustrous lighted bath, will spark our energy flow in beatitude worthy of disintoxication from Prozac. One might dare state the oxymoron: frenzy of serenity. Though the UVA restaurant and spa are already the hot spots of Madeira society, the director Roberto Simone confirms his intention to make The Vine evolve all the time. Joao Camacho, in charge of public relations, is full of projects: fashion shows, funky evenings with DJs and performers, prestigious product launches and even night picnics with champagne on the hills. The kindness, competence and discretion and the extra soul of the hotel already attract celebrities who know that they will never be bothered here. And true, the island is so beautiful!