

LES SUITES AT THE CLIFF BAY OUVRE À MADÈRE

Le nouvel hôtel du groupe PortoBay, un cinq étoiles de 23 suites de luxe, se présente comme le produit le plus exclusif du groupe sur l'île de Madère. Une expérience qui réunit confort, luxe et histoire au travers de suites élégantes et d'un nouveau concept de restauration, l'Avista. Deux maisons centenaires et une nouvelle aile sont entourées de jardins luxuriants et offrent une vue extraordinaire, garantissant une expérience de rêve.



Le Les Suites at The Cliff Bay se dresse au nord-est de l'emblématique hôtel The Cliff Bay, à proximité de la célèbre Estrada Monumental, à Funchal, et il occupe une superficie totale de 6 000 mètres carrés.

L'hôtel, situé au sommet d'un promontoire, propose deux maisons centenaires, toutes les deux du début du siècle dernier : dans l'une, la réception et deux suites très exclusives, et dans l'autre un restaurant avec différentes ambiances et une équipe dirigée par le chef Benoît Sinthon. La nouvelle aile est constituée d'un bâtiment de 21 suites de luxe, spacieuses et dotées de grandes terrasses. Les espaces sont reliés par de beaux jardins, une piscine à débordement et une vue unique sur la mer et la célèbre baie de Funchal.

Une localisation idyllique et tranquille qui propose également un accès à tous les équipements de l'hôtel The Cliff Bay voisin, pour une véritable expérience de confort et de commodité, caractéristique des hôtels PortoBay.

SUITES SPACIEUSES

Dans la nouvelle aile, les suites proposent deux typologies différentes, la suite et la suite duplex, les unes et les autres spacieuses et confortables, entrée, chambre à coucher et placard, salon, salle de bain en marbre et de grandes terrasses avec une vue à couper le souffle, donnant la sensation d'être sur un belvédère. Les 15 suites (61 m² + 16 m² de terrasse) donnent sur l'océan Atlantique et les 9 situées au rez-de-chaussée ont un accès sur un jardin privé accueillant. Les 6 suites duplex (66 m² + ? m² de terrasses) répartissent l'espace social

et l'espace nuit sur deux étages. Elles ont deux salles de bain et proposent également un détail très exclusif, un ascenseur privé à l'intérieur de la chambre.

Dans la maison centenaire, la master suite (123 m² + 38 m² de terrasse) possède deux chambres à coucher, une kitchenette et une très grande terrasse. L'Artistic Suite (49 m² + ? m² de terrasses) est quant à elle une suite différente située au dernier étage.



Tous les détails ont été minutieusement choisis pour garantir un plus grand confort. Les matériaux naturels et nobles sont prédominants : noyer au sol, armoires et autres détails, salle de bain revêtue de marbre grec, lavabos double vasque, baignoire large et cabine de douche, trois miroirs et des articles de toilette Bvlgari. Dans la chambre, nous trouvons de grands lits (2x1 ou 2x1,20 mètres de largeur), avec d'élégantes têtes de lit en cuir naturel, des textiles naturels aux tons neutres et un système d'éclairage accueillant. Les terrasses sont équipées de mobilier confortable permettant de profiter de la vue sublime.

En termes de technologie, tout l'hôtel est équipé de wifi gratuit et les suites ont deux grandes Smart TV amovibles de 49 pouces équipées de connexion USB et HDMI.

VUE SPECTACULAIRE ET ESPACES DE DÉTENTE RELAXANTS



Sa localisation, ouverte sur la mer, le cadre des jardins verdoyants, l'horizon infini face à vous et la sensation d'être sur un belvédère promettent de vous créer des souvenirs pour toute la vie. La piscine à débordement dans un décor très exclusif, le jacuzzi et un harmonieux solarium confèrent une sensation idyllique au Les Suites. Les jardins, les lounges et les esplanades, la salle de sport et celle de pilates complètent l'offre de loisir.

RESTAURANT AVISTA



Le Restaurant & Lounges Avista créé à partir de l'une des maisons centenaires, avec accès direct sur la rue, se marie parfaitement avec une aile contemporaine et de confortables espaces extérieurs.

À l'intérieur, les couleurs neutres se mêlent à quelques détails audacieux, encadrant le paysage mémorable qui se dessine à travers les baies vitrées. La mur recouvert d'*azulejos* de Meinke Flesseman apporte une touche distinctive au pavillon. À l'étage supérieur, un panneau du photographe Henrique Seruca représente la fraîcheur des poissons de la côte.

Ici, le concept de partage est appliqué à différentes expériences gastronomiques inspirées des cuisines méditerranéenne et asiatique. Avec une cuisine ouverte de 12h à 22h, l'offre va de la carte des grillades à la braise faites au Josper, aux options asiatiques, en passant par les amuse-bouches, le menu du jour, les pâtisseries, le thé de l'après-midi, les snacks et les cocktails.

Dans le menu méditerranéen d'Avista nous trouvons le concept de « comfort food », alliant la fraîcheur des ingrédients locaux à un style de cuisine plus décontracté – les grillades. Les légumes du potager PortoBay, les poissons du littoral, les fruits de mer et les différentes coupes de viande sont préparés dans un four Josper, un type de gril fermé qui permet une cuisson à haute température, donnant aux aliments le goût unique des braises et une texture savoureuse. Les produits locaux tels que les fruits tropicaux de Madère, les patelles, le *bolo do caco* et les poissons de la côte sont mis à l'honneur.

Le menu asiatique d'Avista a été conçu en suivant le concept japonais de « raw food ». Dans la « cuisine ouverte » sont préparés des sushis, des sashimis et des ceviches mais aussi des options chaudes, telles que le poke bowl et le ramen. Des produits locaux et orientaux sont confectionnés ici avec des techniques perfectionnées et le résultat est élégant et délicat.

Le menu des amuse-bouches de l'Avista propose des options froides et chaudes pour accompagner les moments de détente dans les lounges. Au cours de l'après-midi, il est possible de personnaliser un thé au choix avec des scones faits maison, des mini sandwiches et des « petits fours ».

La cave propose une collection différenciée de vins, avec des références nationales et internationales, soigneusement sélectionnées par le sommelier Roberto Drummond pour harmoniser les créations des chefs. L'Avista propose une carte de cocktails vaste et audacieuse, signée Eusébio Silva, barman primé.

Tout en suivant l'orientation du chef Benoit Sinthon (The Cliff Bay, restaurant Il Gallo d'Oro, 2 étoiles Michelin), le chef João Luz est responsable de la carte méditerranéenne de l'Avista et la chef Luisa Castro de celle d'inspiration asiatique.

ACCÈS AU THE CLIFF BAY

Le Les Suites est relié à l'hôtel The Cliff Bay. Les deux hôtels sont reliés confortablement par un couloir intérieur et les clients du Les Suites disposent d'un accès à tous les services et tous les équipements de l'iconique hôtel. Accès direct à la mer, piscine d'eau salée, piscine intérieure-extérieure, SPA, restaurants dont le célèbre Il Gallo d'Oro, aux 2 étoiles Michelin, bars et jardins.

» galerie de photos : [téléchargement](#)

» factsheet : [voir](#)

plus d'informations :

Département marketing et communication

+351 291 703 711

press@portobay.pt

À propos de PORTOBAY HOTELS & RESORTS

Le groupe PortoBay gère 15 unités hôtelières : 12 au Portugal (7 sur l'île de Madère, 1 en Algarve, 2 à Lisbonne et 2 à Porto) et 3 unités au Brésil (Rio de Janeiro, Búzios et São Paulo). Il possède environ 3350 lits dans les segments 4 et 5 étoiles dans des environnements urbains et de resort. Avec son siège social sur l'île de Madère, PortoBay Hotels & Resorts est le groupe portugais le plus récompensé au niveau international et avec un taux élevé de fidélisation et de reconnaissance de ses clients.