

# destination Portugal

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

JUIN/JUILLET/AOÛT 2021

NUMÉRO 21 • 6,95 €

MAGAZINE

n°21

Carnet de voyage

## Algarve authentique

**OLHÃO** LA BELLE ORIENTALE | **IRIA FORMOSA** LA TENTATION DES ÎLES | **ESTOI, SÃO BRÁS DE ALPORTEL, QUERENÇA, LOULÉ, SALIR, ALTE, SILVES...** SUR LA ROUTE DES VILLAGES BLANCS | **MONCHIQUE** : LE PARADIS DES RANDONNEURS



Art de vivre

## LA ROUTE DU PORTO

Entre quintas et chais,  
tout savoir sur l'un des plus  
grands vins du monde

Monumental

## PALÁCIO NACIONAL DE QUELUZ

Le Versailles portugais

Belgique-Lux 6,95 € / Suisse 10 CHF / Canada 11,99 \$ Can

L 13601 - 21 - F: 6,95 € - RD



VASCO ÉDITIONS

# LE PORTUGAL A TANT À VOUS OFFRIR

Et nous aussi.  
En accompagnant vos projets.



Empruntez en France pour votre **bien au Portugal**

Financement  
jusqu'à 100% <sup>(1)</sup>  
en France,  
à taux fixe.

Garantie d'une société  
de caution permettant  
de ne pas hypothéquer  
votre bien<sup>(2)</sup>.

Une expertise  
patrimoniale, fiscale  
et juridique.

Des conseils d'experts  
dans l'immobilier,  
pouvant aller jusqu'à  
l'évaluation de votre  
future acquisition.

Contactez-nous: [investirauportugal@banquebcp.fr](mailto:investirauportugal@banquebcp.fr)

(1) Sous réserve d'acceptation de votre dossier de crédit immobilier par la Banque BCP. L'emprunteur dispose d'un délai de réflexion de dix jours avant d'accepter l'offre de crédit.

(2) Sous réserve de l'acceptation du dossier par CEGC (Compagnie Européenne de Garanties et Cautions) - Société anonyme au capital de 160 995 996 € - Entreprise régie par le Code des assurances - 382 506 079 RCS Nanterre - 16 rue Hoche - Tour Kupka B - TSA 39999 - 92919 Paris la Défense Cedex - Tél. : +33 1 58 19 85 85

Document à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

BANQUE BCP, SAS à Directoire et Conseil de Surveillance, au capital de 173 380 354 euros. Siège social : 16, rue Hérold - 75001 PARIS - N° 433 961 174 RCS PARIS - N° identification TVA FR 71 433 961 174. Intermédiaire d'assurance, immatriculé à l'OrIAS sous le N° 07 002 041 - site web ORIAS : [www.orias.fr](http://www.orias.fr). Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution (ACPR) - 4 Place de Budapest - CS 92459 - 75436 PARIS CEDEX 09 - site web ACPR : [acpr.banque-france.fr](http://acpr.banque-france.fr). Carte professionnelle de Transactions sur immeubles et fonds de commerce N° CPI 7501 2017 000 021 774.



Banque BCP

Partenaire de vos projets  
en France et au Portugal

Trimestriel - N°21  
juin/juillet/août 2021

3, rue Chateaubriand  
63400 CHAMALIÈRES

**ÉDITEURS**

Christophe BONICEL  
06 42 60 79 65.  
cbonicel@icloud.com  
Yves GOUTORBE

**RÉDACTION**

**Rédacteurs**

Fabrice DE LESTANG, Sarah SERGENT,  
Gilles DUPUY, Vivien COUZELAS.

**Secrétaire de rédaction**

Gilles DUPUY

**Direction artistique**

Michèle FILLIAS

**Maquettes**

Geoffrey Mortier

**Photos**

Sarah SERGENT,  
agences Shutterstock et AdobeStock

Photo de couverture : Silves,  
© e55evu AdobeStock

**PUBLICITÉ**

Véronique CELERI - (33) 6 22 36 84 48  
veronique@vasco-editions.com

**ABONNEMENT**

ABOMARQUE CS 63656  
31036 Toulouse Cedex - FRANCE  
05 34 563 560  
[www.shop-vasco.com](http://www.shop-vasco.com)

**DISTRIBUTION**

**France**

MLP

**Contact réseau France**

MEDIASDIF

Olivier LE POTVIN  
02 32 45 44 43. (33) 6 64 65 63 75  
olepotvin@wanadoo.fr

**Portugal**

INTERNATIONAL NEWS PORTUGAL  
Contact : Elsa NEVES  
(351) 21 898 20 21

[elsa.neves@internews.com.pt](mailto:elsa.neves@internews.com.pt)

**Belgique, Suisse, Québec**  
MLP

**IMPRESSION**

Graphicscalve S.p.A. Italie

Dépôt légal à parution  
Commission Paritaire  
N° 0622 K 93131

Numéro ISSN 2494-4831



**Directeur de publication**  
Christophe BONICEL

Édité par



**VASCO EDITIONS**

SARL au capital de 1000 €  
SIRET 819 199 464 00010

Siège Social : 3, Rue Chateaubriand  
63400 CHAMALIERES

Principaux actionnaires :  
Yves GOUTORBE, Christophe BONICEL

Toutes reproductions (même partielles)  
des articles publiés dans *DESTINATION PORTUGAL*  
sans accord de la société éditrice est interdite  
conformément à la loi du 11 mars 1957  
sur la propriété littéraire et artistique.  
La rédaction n'est pas responsable de la perte ou  
de la détérioration des textes ou photos qui lui  
sont adressés pour appréciation.



**Édito**

# Forcément authentique

Il y a deux Algarve. Celle des stations balnéaires bétonnées, des plages bondées et des soirées endiablées, et celle autrement plus authentique que nous vous proposons de découvrir avec ce nouveau numéro. Le temps d'un périple émaillé de belles rencontres, nous avons visité Olhão, un village de pêcheurs dont les maisons traditionnelles, coiffées de terrasses, évoquent immanquablement l'habitat des médiinas d'Afrique du Nord. Mais Olhão sait également vivre avec son époque, via une politique culturelle consistant à mettre l'art dans la rue - en témoignent les étonnantes statues disséminées un peu partout dans le village. Juste en face s'étendent la Ria Formosa, ses îles et ses plages immenses, une bulle de nature indomptée, un paradis pour les âmes éprises de solitude et de ressourcement.

Puis, nous avons pris la route des villages blancs, à la découverte d'un chapelet de petites localités au charme authentique, toutes plus ravissantes les unes que les autres. Enfin, nous sommes parties en randonnée sur les sentiers de la montagne de Monchique, nous enivrer des senteurs de fleurs d'oranger et nous abreuver jusqu'à plus soif de panorama sublimes, avant de plonger vers la pointe occidentale de l'Europe, direction le Cabo de Sao Vicente et ses falaises éternellement battues par les vagues de l'Atlantique. Un beau programme pour votre été!

Après avoir visité l'étonnant Palácio Nacional de Queluz - le Versailles portugais, les azulejos en prime -, nous sommes remontés vers le Nord, histoire de vous révéler tous les secrets de ce breuvage envoûtant qu'est le porto. Au fil de notre dossier, vous deviendrez incollables sur les tawnies et les vintages, et vous ferez plus ample connaissance avec les producteurs qui, souvent depuis plusieurs générations, élaborent ces merveilles dans le secret des *quintas* du Haut Douro.

À l'heure où vous lirez ces lignes, les frontières devraient commencer à rouvrir, et la vie normale reprendre ses droits. Souhaitons que rapidement, les terrasses des cafés et des restaurants se remplissent, et que l'insouciance de l'été nous gagne. Mais pas trop quand même... le virus rôde encore, alors prenez soin de vous et des autres.

Bien à vous,

Christophe BONICEL



Rejoignez-nous sur facebook et instagram

[www.facebook.com/MagazineDestinationPortugal](http://www.facebook.com/MagazineDestinationPortugal)

Version numérique disponible sur l'appli



à télécharger sur l'App Store et Google Play

n°21

# SOMMAIRE

juin/juillet/août 2021

# destination Portugal

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

MAGAZINE



## Actus

### 8 Les news de l'été

## Carnet de voyage

### 12 L'ALGARVE AUTHENTIQUE

#### D'Olhão au Cabo de São Vicente

Au sud du Portugal, baignée par l'Atlantique sur 155 kilomètres de côtes, l'Algarve couvre environ 5 000 kilomètres carrés. La plus petite des régions du pays a pourtant tout d'une grande... Entre la Ria Formosa et la Serra de Monchique, entre la Costa Vicentina et la Serra do Caldeirão, que de paysages captivants ! Oubliez ces quelques stations balnéaires trop construites pour renouer avec les villages de pêcheurs et les plages confidentielles. Osez quitter l'océan et les pins parasols pour les rivières et les chênes-lièges de l'intérieur. Redécouvrez les plaisirs de la marche en partant à l'assaut de ces villages blancs. Enfin, prenez le temps, cédez à la contemplation, faites la sieste à l'ombre d'un figuier, enivrez-vous du parfum des fleurs d'oranger et squattez les miradouros, à l'affût des couchers de soleil !

### 14 OLHÃO La belle Orientale

#### 24 LA RIA FORMOSA

- 27 Farol Comme « phare »...
- 28 Culatra Au bout de la Terre
- 29 Santa Luzia Un air de Côte d'Azur
- 30 Cacela Velha Un diamant brut
- 31 Tavira Dans les entrailles de l'enfer

### 32 SUR LA ROUTE DES VILLAGES BLANCS DE L'ARRIÈRE-PAYS

- 34 Estói La poésie incarnée
- 36 Milreu L'Algarve romaine
- 37 São Brás de Alportel Cœur économique de la région
- 39 Querença En pleine lumière
- 40 Loulé Le grand marché
- 42 De Salir à Rocha de Pena Tout un point de vue
- 44 Alte Des histoires d'eaux
- 46 Silves Un voyage dans le temps
- 48 Monchique Quand la montagne vous gagne !

### 50 LA MER QU'ON VOIT DANSER

- 52 De Vila do Bispo au Cabo de São Vicente Au bout du monde
- 54 Ferragudo Carte postale de l'Algarve

...



# PORTO CRUZ

PAYS OÙ LE NOIR EST COULEUR



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

n°21

# SOMMAIRE

juin/juillet/août 2021

# destination **Portugal**

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

MAGAZINE



56



80



64



99

Le cahier pratique  
**vivre**  
au Portugal

- 100 Conseils juridiques et fiscaux  
Fiscalité des cryptomonnaies
- 102 Immobilier
- 110 L'agenda de l'été

...

Monumental

## 56 PALÁCIO NACIONAL DE QUELUZ

Le Versailles portugais

Édifié au XVIII<sup>e</sup> siècle pour le compte du futur Pedro III, le palais de Queluz, près de Sintra, est l'un des plus beaux exemples européens d'édifice rococo, un style qui fit florès à l'époque. Sa visite, tout comme celle de ses jardins, renvoie à l'une des ères les plus prospères du Portugal, quand l'or du Brésil inondait le pays, autorisant toutes les folies à ses souverains.

au monde. De l'autre côté de la ville de Porto et du fleuve Douro, Vila Nova de Gaia constitue la vitrine de l'or brun portugais. Mais c'est dans la vallée du Douro, dont les paysages de vignobles en terrasses surplombent le fleuve jusqu'à l'Espagne, que s'élabore le précieux nectar. Loin des clichés d'un simple vin d'apéritif ou de dessert, les *tawnies* et surtout les *vintages* s'avèrent mille fois plus subtils et raffinés que ne le laissent penser les bouteilles bas de gamme vendues dans nos supermarchés. Découverte.

Art de vivre

## 64 VALLÉE DU DOURO

Sur la route du porto

Porto... Cet onomastisme désigne un vin doux inventé presque par mégarde, mais largement développé et commercialisé par les Anglais. Et ce, grâce, ou disons plutôt « à cause » des Français, qui en sont paradoxalement devenus les premiers consommateurs

- 76 Dégustation Les différents vins de Porto
- 80 Les meilleures quintas de la vallée du Douro
- 92 Les meilleurs chais à Vila Nova de Gaia

Mon Portugal à moi

## 113 DAVID CASTELLO-LOPES

« Je pleure chaque fois que j'entends l'hymne portugais »

Anciens numéros

Page 105

Abonnement

Pages 106-107

La boutique

Pages 108-109

# L'ALGARVE, LE MEILLEUR CHOIX DE L'APRÈS COVID!

Les beaux jours arrivent et avec eux l'espoir de retrouver « la vie d'avant ». Celle qui nous permet de voyager, de se réunir entre amis, de profiter de la nature. Après plus d'un an de restrictions, nous voulons privilégier la qualité de vie. L'Algarve est sans conteste la région en Europe qui répond le mieux à cette demande. Ses atouts sont très nombreux : de l'espace et une absence de pollution, 310 jours de soleil par an, un haut niveau de sécurité des biens et des personnes, 200 km de plages, 35 parcours de golf, un accueil de qualité, une gastronomie aux accents méditerranéens privilégiant les produits locaux (poissons, fruits, légumes), un régime fiscal privilégié pour les retraités, un marché immobilier accessible.

Créée en 2015, SO PORTUGAL PROPERTIES est à votre disposition pour vous faire découvrir ce paradis qu'est l'Algarve. Parce que nous ne voulons que des clients heureux, nous les accompagnons bien au-delà de la transaction immobilière pour réussir leur projet d'installation et d'investissement au Portugal : régime fiscal, importation de voiture, ouverture de compte bancaire, gestion locative, projet de construction, décoration, travaux de rénovation, etc.



François COIZY  
Gérant

Licence AMI 11226



## PLUS QU'UNE AGENCE !



Estrada das Escanxinas - Edifício Irbosol  
8135-105 Almancil

AGENCE IMMOBILIÈRE EN ALGARVE

**WWW.SO-PORTUGAL.COM**

TÉL.: +351 965 12 08 16 / +336 31 78 11 55 / +351 289 366 376

email: [contact@so-portugal.com](mailto:contact@so-portugal.com)

SOCIÉTÉ



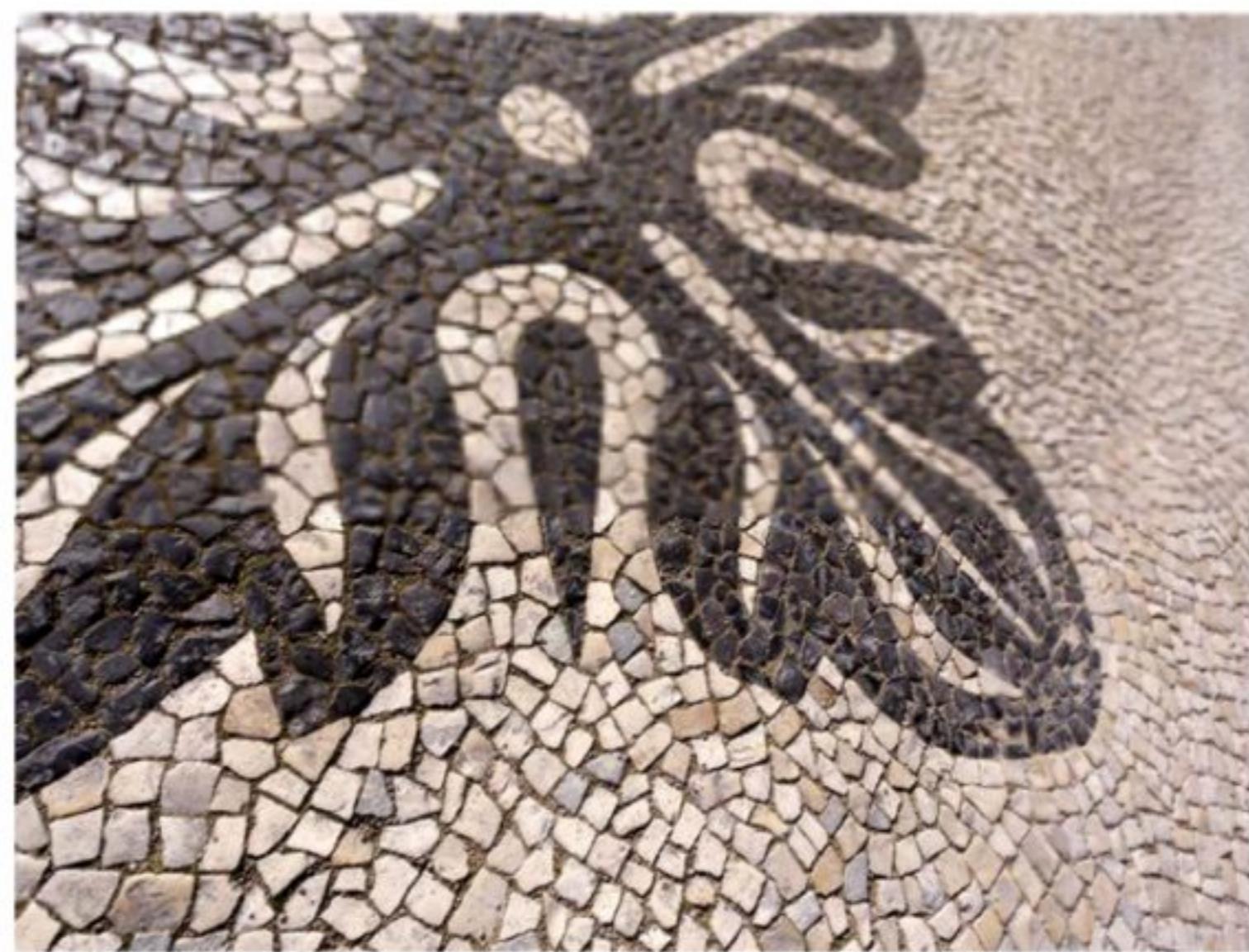
## À Madère, les nomades numériques déboulent !

Les nomades numériques sont de plus en plus nombreux à travailler à distance dans un autre pays que le leur. La pandémie a accéléré ce phénomène. Aujourd'hui, Ponta do Sol compte bien tirer profit de ce phénomène. Le 1<sup>er</sup> février dernier, cette ville d'environ dix mille habitants située à l'ouest de Funchal, la capitale de Madère, a inauguré un nouveau centre pour le coworking de plusieurs centaines de places, avec espaces de travail, wifi et aide à l'hébergement. Madère est en train de devenir une destination phare pour la jeune génération de nomades numériques, qui y trouve ce qu'elle cherche : qualité de vie, grands espaces, climat clément, le tout à deux ou trois heures d'avion seulement de la plupart des capitales européennes. Selon le cabinet international de consultants MBO Partners, on estime qu'il y a dans le monde quarante et un millions de nomades numériques – des travailleurs libres d'exercer leur activité n'importe où, parce que leur employeur le leur permet ou parce qu'ils travaillent en indépendant grâce aux nouvelles technologies. Or le contexte de la pandémie, ajouté aux progrès du numérique, se traduit par une accélération du phénomène, qui s'étend désormais à un spectre élargi d'activités, du juriste au comptable, en passant par le conseiller fiscaliste, le spécialiste du marketing et les métiers de la technologie financière. L'un des grands objectifs du projet est d'intégrer les nouveaux travailleurs nomades à la vie économique et sociale de Ponta do Sol. « Nous voulons créer du lien. Faire venir des gens du monde entier qui se mêlent authentiquement aux Madériens », explique Gonçalo Hal, un natif de Lisbonne spécialiste de ces nouvelles mobilités et artisan du projet. ♦

Source : *Courrier International*

PATRIMOINE

## La calçada candidate au patrimoine mondial de l'UNESCO



Quiconque a déjà arpентé Lisbonne – l'avenue de la Liberté, la place du Rossio ou encore celle de l'Empire, à Belém, par exemple – a peut-être pu apprécier, sous ses pieds, un art ancestral et typiquement portugais. Des petits pavés de calcaire blanc et de basalte noir qui, par leur agencement, forment des motifs plus ou moins complexes. Son nom ? La *calçada portuguesa*. Littéralement : la « chaussée portugaise ». Le 19 mars dernier, l'association qui représente ceux que l'on appelle au Portugal les *calceteiros* (les « maîtres-paveurs ») a officiellement déposé une candidature auprès de l'UNESCO dans le but de valoriser un « *art en voie d'extinction* ». En 1927, Lisbonne comptait quatre cents de ces artisans, contre seulement onze aujourd'hui. Pour António Prôa, le président de l'Association de la *calçada portugaise*, à l'origine de la candidature, il est important de faire reconnaître la *calçada* comme « *une expression artistique, un élément historique, culturel et identitaire de Lisbonne et du Portugal* ». ♦

Source : *Courrier International*

CRISE SANITAIRE

## Probablement pas de test ni de quarantaine pour se rendre au Portugal cet été

Alors que l'Union européenne entame des discussions autour d'un passeport vaccinal destiné à relancer l'industrie du voyage sur le Vieux Continent cet été, Rita Marques, ministre portugaise du Tourisme, a déclaré vouloir éviter les contraintes pour les arrivées internationales, en particulier celles en provenance du Royaume-Uni. En 2019, plus de trois millions de touristes issus de Grande-Bretagne ont visité le Portugal. Selon la ministre, le pays est une destination « *très populaire, surtout chez les citoyens du Royaume-Uni* ». En ce sens, elle s'engage à faire tout ce qui est en son pouvoir pour éviter la quarantaine ou les tests de dépistage aux sujets de la reine Elizabeth II. En toute hypothèse, ces dispositions devraient également s'appliquer à tous les touristes européens. ♦

Source : [lepetitjournal.com](http://lepetitjournal.com)



# TERRÉSENS

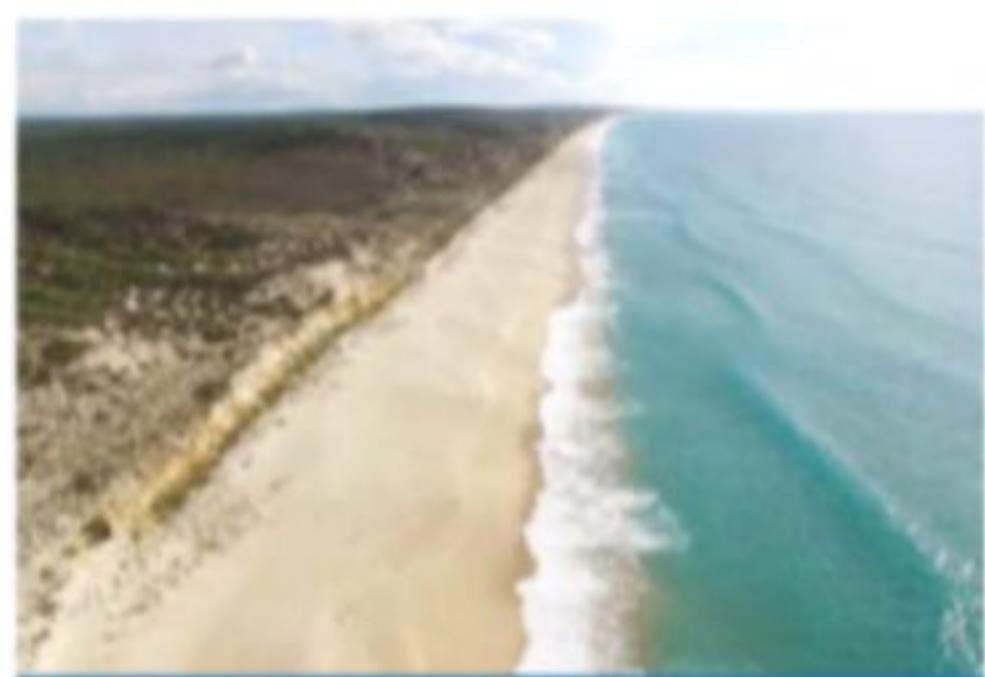
VIVEZ L'EXPÉRIENCE



Illustration à caractère d'ambiance et non contractuelle. Non à l'échelle et non à l'échelle.

## DEVENEZ PROPRIÉTAIRE AU PORTUGAL

### 3 programmes d'exception



**COMPORTA – CARVALHAL**

Travaux en cours



**CHARNECA DE CAPARICA**

Lancement commercial



**MECO**

Lancement commercial



MAISONS ET VILLAS HAUT DE GAMME



EMPLACEMENT À PROXIMITÉ DES PLAGES



SERVICES DE GESTION & CONCIERGERIE\*



ACHAT EN RÉSIDENCE PRINCIPALE OU SECONDAIRE\*

\*Selon programmes

**TERRÉSENS - PROMOTEUR, COMMERCIALISATEUR ET GESTIONNAIRE DEPUIS 2008**

Spécialiste de l'immobilier mer et montagne

[www.terresens.com](http://www.terresens.com) - [contact@terresens.pt](mailto:contact@terresens.pt) - +33 4 72 14 66 50



## Le deuxième aéroport de Lisbonne ne se fera pas tout de suite

Il semblait enfin avoir pris son envol, mais voilà que le projet d'un nouvel aéroport à Lisbonne est à nouveau cloué au sol. Le énième rebondissement d'un « *feuilleton interminable* », commentait *Público* dans son éditorial du 3 mars dernier. Face à la chute du trafic aérien provoquée par la pandémie (moins 70 % en 2020 à Lisbonne) et aux inquiétudes environnementales des élus locaux, le gouvernement d'Antonio Costa a décidé de réévaluer le projet. Sa construction, à Montijo, sur la rive sud de l'estuaire du Tage, avait pourtant été confiée au groupe de BTP français Vinci, qui s'était engagé à investir plus d'un milliard d'euros pour doubler d'ici à 2022 la capacité aéroportuaire de la capitale portugaise, à 50 millions de passagers par an.

Il n'en sera rien. Juste avant la décision de l'exécutif, le régulateur du secteur aéronautique avait rejeté le projet de Vinci en raison de l'avis défavorable émis par deux des communes concernées, Moita et Seixal, dont les maires évoquaient notamment des inquiétudes liées à l'environnement. Une autre hypothèse, abandonnée en 2010 alors que le Portugal sombrait dans la crise de la dette, refait surface : celle de construire l'aéroport sur un champ de tir situé à Alcochete, toujours sur la rive sud du Tage, à la sortie du pont Vasco da Gama. Il n'y a de toute façon plus urgence, puisque selon l'Association internationale du transport aérien, le secteur ne devrait se relever de la crise déclenchée par la pandémie qu'à l'horizon 2025 ou 2026.

• Source : *Courrier International*

## TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

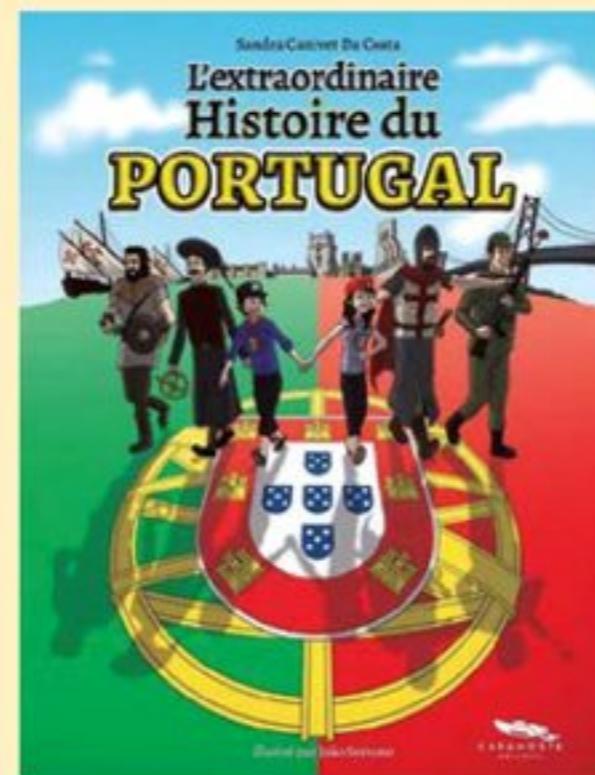


## Le Portugal en pointe sur l'hydrogène vert

Le 7 avril 2021 se déroulait la conférence « L'hydrogène dans la société, combler les lacunes », dans le cadre de la présidence portugaise du Conseil de l'Union européenne. Celle-ci a permis de poursuivre l'objectif de placer l'hydrogène comme pilier de la transition énergétique européenne et du Portugal. À l'occasion de cette conférence, le secrétaire d'État à l'énergie, João Galamba, a déclaré que le Portugal prévoit de développer au moins deux « vallées de l'hydrogène » dans les prochaines années, pour la production, la distribution, l'exportation et l'utilisation d'hydrogène vert dans le pays. L'une devrait se trouver dans le port de Sines, et l'autre dans le nord du pays. Selon le dirigeant, le Portugal ne veut pas rester en dehors de la course pour installer ce type « d'écosystèmes intégrés qui permettent le développement systématique des différents éléments de la chaîne de valeur de l'hydrogène vert », en intégrant la phase de production à la distribution et à l'utilisation. Le gouvernement a signé mercredi 7 avril un protocole d'accord sur la coopération institutionnelle pour la filière hydrogène avec la Banque européenne d'investissement (BEI), même si l'on ne connaît pas encore, à ce stade, les montants d'investissements. ♦

• Source : [lepetitjournal.com](http://lepetitjournal.com)

## BEAUX LIVRES



## L'extraordinaire histoire du Portugal

SANDRA CANIVET DA COSTA ET JOAO SERRANO

L'histoire du Portugal pour les enfants. Ce livre s'adresse essentiellement aux jeunes Portugais nés et vivant dans un pays francophone. En famille, découvrez les grandes étapes de la formation du Portugal et son évolution jusqu'à aujourd'hui. Avec des images, des cartes et des dessins, Matilde et Ruben, les héros du livre, vous racontent l'invasion des Romains, puis des musulmans. Ils vous expliquent comment la solidarité chrétienne a permis la naissance du pays, comment les grandes découvertes l'ont considérablement enrichi, comment le grand tremblement de terre, puis l'invasion française l'ont fragilisé, pourquoi et où sont partis les Portugais... L'histoire du Portugal est riche, pleine d'échanges avec toutes les cultures du monde. Et une chose est sûre, les Portugais représentent bien plus, dans le monde, que les dix millions d'entre eux qui vivent au Portugal.

• Cadamoste Éditions, 124 pages, 24,90 euros.

# Retraite DORÉE Au Portugal



Algarve



## Un Paradis pour Retraités

Programmes Immobiliers **CLÉ EN MAIN** a partir de **185.000 €**

### QUI SOMMES NOUS?

### Agent Immobilier Français:

Je me présente Claudio Abrantes, franco portugais né en France où j'ai vécu jusqu'en 2002.

Je vis au Portugal, en Algarve (Région Sud), depuis 2002 où j'ai créé ma Société: Palmeiras Do Sul- Construções, lda.

### Consultant en immobilier Français

Cláudio Abrantes

Tel. 00351 939 459 791

Tel. 0033 651 036 772

Nous vous proposons également les prestations suivantes :

- Travaux de Rénovations et constructions neuves tous corps d'état;
- Bureau d'étude (Architectes et Génie Civil);
- Gestion locative;
- Décoration d'intérieur;
- Services d'entretien (Jardiniers, Piscinistes, Femmes de Ménage);
- Accompagnement démarches administratives et possibilité de prise en charge complète (Vols, Hôtels, Transfers Aéroport/Hôtel).



Palmeiras do Sul  
Construções, Lda.

palsul.loja@gmail.com • [www.palsul.com](http://www.palsul.com)

Construção Civil  
e Remodelações  
CONSTRUCTIONS ET  
RÉNOVATIONS  
Tous Corps d'Etat  
T./F. 00351 282 082 817  
T. 00351 939 459 791



PORTIJANELAS  
PVC & ALUMÍNIO  
WINDOWS & DOORS

geral@palsul.com • [www.palsul.com](http://www.palsul.com)

PVC & ALUMÍNIO  
PORTES ET  
FÉNETRES / VOlets  
PVC et Aluminium  
T./F. 00351 282 082 817  
T. 00351 939 459 791

Bureau  
Rua S. Pedro, n.º 119  
Boavista - 8500 Portimão  
Tel./Fax: 00351 282 082 817

[info@retraiteimmobilierportugal.fr](mailto:info@retraiteimmobilierportugal.fr)

[palsul.loja@gmail.com](mailto:palsul.loja@gmail.com)



[www.retraiteimmobilierportugal.fr](http://www.retraiteimmobilierportugal.fr)







D'OLHÃO AU CABO DE SÃO VICENTE

# L'Algarve authentique



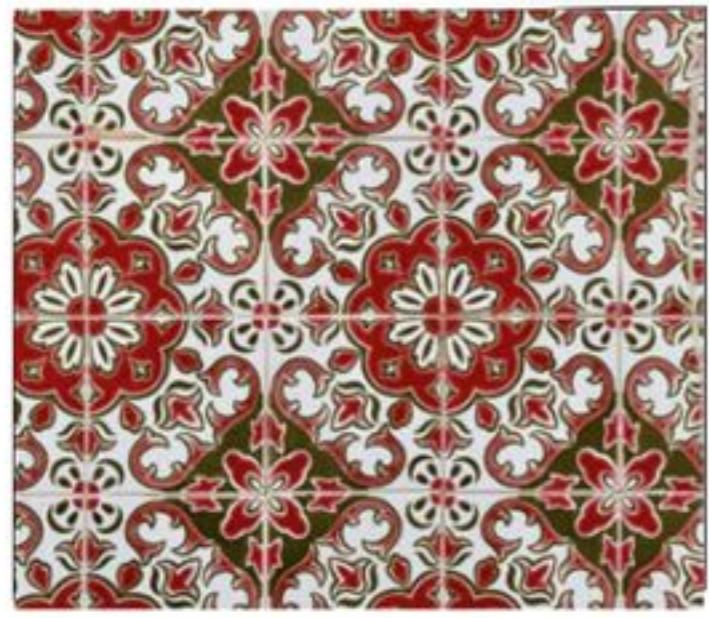
Au sud du Portugal, baignée par l'Atlantique sur 155 kilomètres de côtes et délimitée au nord et à l'est par l'Alentejo et l'Espagne, l'Algarve couvre environ 5 000 kilomètres carrés. La plus petite des régions du pays a pourtant tout d'une grande... Entre la Ria Formosa et la Serra de Monchique, entre la Costa Vicentina et la Serra do Caldeirão, que de paysages captivants ! Oubliez ces quelques stations balnéaires trop construites pour renouer avec les villages de pêcheurs et les plages confidentielles. Osez quitter l'océan et les pins parasols pour les rivières et les chênes-lièges de l'intérieur. Redécouvrez les plaisirs de la marche en partant à l'assaut de ces villages blancs, autant d'adorables conservatoires des traditions. Enfin, prenez le temps, cédez à la contemplation, faites la sieste à l'ombre d'un figuier, saluez les cigognes en haut des clochers, enivrez-vous du parfum des fleurs d'oranger et squattez les *miradouros*, à l'affût des couchers de soleil ! Vous l'aurez compris, la belle vie, c'est par ici...

Textes et photos SARAH SERGENT (sauf mention)





© Goran Welsh / Magazine Photography / Contrasto



# Olhão

## La belle Orientale

C'est entre Faro et Tavira que la belle se cache. En effet, la route côtière ne laisse rien paraître des atours de cette cité historique. De surcroît, la lagune la protège du tourisme de masse, les plages – magnifiques – se situant à une demi-heure de bateau. Vous sentez déjà le parfum des embruns, mais sans deviner encore qu'ils viendront vous chercher jusque... sur votre toit.



**Il y a bien une ville d'en bas et une ville d'en haut : celle des pas de porte depuis lesquels on harangue bruyamment ses voisins et celle des toits-terrasses où l'on étend son linge, mais pas que !**

Ces rooftops qui servaient jadis à sécher le poisson font aujourd'hui l'objet de bien des convoitises. Les locaux y ont installé salons de jardin et barbecues et les touristes ne jurent que par l'exotisme de ces inattendus *riads* en terre d'Occident. Ce serait néanmoins oublier qu'Olhão fut l'*Alham*, autrement dit le « rêve » des conquérants arabes durant



quelques siècles. On appelle d'ailleurs toujours médina le cœur de la cité. Concentrée entre la voie ferrée et la lagune, celle-ci se perd dans un dédale de ruelles dont on pense ne jamais pouvoir sortir. Puis on l'apprivoise, tout comme ces pavés absolument redoutables pour les fans de talons hauts. Alors par pitié, enfilez une bonne paire de baskets, y compris pour arpenter l'Avenida 5 de Outubro ! Cette promenade interminable part de la marina pour rejoindre les grandes pêcheries, en passant par le jardin Patrão Lopes, à côté duquel vous embarquerez sur le taxi-boat d'Eduardo pour Farol et Culatra... Ces îles appartiennent au Parque Natural da Ria Formosa, une réserve naturelle de 18 000 hectares, qui court sur 60 kilomètres de littoral, entre les plages de



© Bob Denner Studios/stock

Garrão et de Manta Rota. Canaux, marécages, marais salants, chenaux ostréicoles et bancs de sable seront votre lot quotidien, un paysage sublimissime que vous apprêterez d'abord depuis le hublot de l'avion, à condition d'avoir réservé un *window seat F* ! Mais revenons à nos moutons, ou à nos poissons plutôt ! Et c'est au

**Ci-dessus.**  
Le marché en brique rouge et ses dômes, comme un clin d'œil au passé oriental de la ville.





**Ci-dessous.**  
La réplique du Bom Sucesso, voilier ayant navigué en 1808 jusqu'au Brésil pour annoncer au roi João VI, la victoire des forces alliées sur l'armée de Napoléon.

marché que ça se passe, dans l'un des deux bâtiments en brique rouge qui claquent dans ce tableau hypnotique. Insolites, ils reposent sur des pilotis en bois. Leurs dômes sont bien entendu un clin d'œil au passé oriental de la ville. Hors la frénésie qui règne ici le samedi matin, ce qui est vraiment sympa, c'est d'y

**Ces rooftops qui servaient jadis à sécher le poisson font aujourd'hui l'objet de bien des convoitises. Les locaux y ont installé salons de jardin et barbecues et les touristes ne jurent que par l'exotisme de ces inattendus riads en terre d'Occident.**

prendre son café et le beignet qui va bien avec, ou d'y déjeuner en terrasse, côté mer. De ce belvédère ultra prisé, vous apercevrez la réplique du Bom Sucesso... C'est à bord de ce voilier qu'ont navigué, en 1808, soixante-dix pêcheurs jusqu'au Brésil ! Pourquoi cette expédition folle ? Pour aller informer le roi

João VI, contraint à l'exil, de la victoire des forces alliées sur l'armée de Napoléon.

Cet acte de bravoure permit à Olhão d'obtenir le statut de ville à part entière, la libérant ainsi des rivalités entre Faro et Tavira.





© Guine Vidal of Algarve Photography

## La «nostalgie» au secours du patrimoine

Cette victoire fait toujours la fierté des locaux : «*Dire que je suis un descendant de ceux qui ont chassé l'empereur français !*», nous dit Marcelo Morreiros amusé. Ce dernier est l'associé de la regrettée décoratrice d'intérieur Claudia Lichtenstein (décédée il y a trois mois), qui s'était installée à Olhão il y a quelques années, encore remplie du souvenir des étés passés ici chez ses grands-parents. C'est ainsi qu'elle avait redécouvert la belle cité et s'était mise à ressusciter ses maisons sans âge, avec l'aide d'architectes et d'artisans passionnés, via la création de son entreprise, Saudade, en 2017. «*Évidemment, ces constructions sont protégées et la mairie veille au grain !*» poursuit Marcelo. *Sauf entretien, les façades et les toits-terrasses doivent rester intacts. En revanche, nous faisons sauter les azulejos qui ont été ajoutés tardivement pour des raisons pratiques. En effet, il était devenu moins coûteux à poser, plutôt que d'avoir à repeindre chaque année ces extérieurs malmenés par l'humidité. Les badigeons les plus usités*

*étaient de couleur ocre, gris ou bleu pâle. Nous réintégrons aussi les tuiles en terracotta, typiques de l'Algarve, les portes et fenêtres en chêne et les carreaux de ciment traditionnels. Ces maisons ont un charme original qui tranche avec le bâti informe des stations balnéaires des trente dernières années. Le tourisme actuel*

*veut de l'authenticité, raison pour laquelle nous les vendons ou les louons pour proposer une offre différente du marché habituel.*» Les plus anciennes maisons, qui datent du XVIII<sup>e</sup> siècle, se trouvent sur le front de mer. Érigées par les pêcheurs, elles couvrent de 60 à 70 m<sup>2</sup> de surface. Celles qui sont situées



Au centre.  
Marcelo  
Morreiros, l'associé  
de feu la  
décoratrice  
d'intérieur Claudia  
Lichtenstein,  
créatrice de  
l'entreprise,  
Saudade.

© Studio



**Ci-dessus.**  
L'église principale de Notre Dame du Rosaire, sur la Praça da Restauração. La façade est (photo de droite) abrite une loggia sous laquelle se cache la Capela do Senhor dos Aflitos, lieu destiné à prier pour les pêcheurs disparus en mer.

**En bas.**  
Le dôme de l'église de Nossa Senhora da Soledade.

plus en arrière étaient la propriété d'armateurs ou, plus récemment, de rois de la conserve ! Il faut dire qu'Olhão fut longtemps le port de pêche le plus important du pays pour le thon et la sardine. Leurs maisons faisaient entre 120 à 150 m<sup>2</sup> de surface. Toutes sont blanchies à la chaux. Toutes s'étagent sur deux ou trois niveaux. Et leur forme carrée a donné l'expression « médina cubiste ». En vous baladant, il vous suffira de lever les yeux pour apprécier cette architecture singulière, ancrée dans l'histoire et dans la vie d'une société tournée exclusivement vers la mer, tout en étant incroyablement moderne.

#### Et dieu dans tout ça ?

L'église principale de Notre Dame du Rosaire, qui campe sur la Praça da Restauração, date du XVII<sup>e</sup> siècle. À l'intérieur, une seule nef mène jusqu'à l'autel central : un festival de boiseries sculptées et dorées typiquement rococo. Des colonnes torses soutiennent un arc triomphal. Des pampres de vignes s'enroulent autour d'elles et des angelots s'y accrochent. D'autres supportent consoles et voussures. Le Christ trône en haut de cette surenchère décorative. Deux piliers ainsi qu'un arc en stuc peint



encadrent le tout. De chaque côté se trouvent deux autels plus petits, dont celui de Nossa Senhora do Rosário montrant la Vierge sur un nuage, sur fond de fresque végétale, et celui consacré au Sacré-Cœur. Il faut assister aux offices pour avoir la chance de voir ces autels illuminés. En sachant la ferveur des Portugais, venez bien à l'avance pour être sûr de ne pas être refoulé à l'entrée ! Rendez-vous maintenant devant la façade est ! Contre toute attente, celle-ci abrite une loggia sous laquelle se cache la Capela do Senhor dos Aflitos (« Seigneur des affligés »), lieu destiné à prier pour les pêcheurs disparus en mer. En vous approchant de la grille, vous verrez un vaste panneau en azulejos du XVIII<sup>e</sup> siècle

représentant la Crucifixion devant laquelle sont en permanence allumées des bougies. Curieuses sont ces figurines, y compris celle de l'Enfant Jésus, ces têtes, ces jambes et ces pieds en plastique, qui sont utilisés lors des processions !

Tout près, l'église de Nossa Senhora da Soledade vaut surtout par son extérieur et ce dôme qui domine le musée d'Olhão, anciennement confrérie royale Compromisso Maritimo, construite en 1768, pour recueillir les pêcheurs malades et les victimes de naufrages. Il y a aussi cette église abandonnée, située sur l'Estrada Nacional 125, au nord de la ville...

#### Une galerie à ciel ouvert

Érigée en 1918, cette « église » est en réalité la maison de Vivendo Vitória, l'un de ces grands manitous de la sardine en boîte cités plus





# Les maisons Saudade



## Luz Almirante

*Une restauration hors-norme pour un pied-à-terre chic et charme*

Cette bâtie centenaire est exceptionnelle : 200 m<sup>2</sup> et une hauteur sous plafond peu courante. Le grand escalier en pierre, digne d'un palais vénitien, a pu être conservé. Tous les sols anciens et les stucs polychromes à dominante rose ont été ravivés. Les parquets

en chêne ont été polis et vitrifiés. Les moulures ont été repeintes pour que chaque détail soit bien mis en valeur. De la dentelle ! Le grand lustre en cristal du couloir et le miroir monumental s'imposent au-dessus de l'escalier. Majestueux ! Le mobilier, ainsi que les objets de décoration ont été choisis dans un souci d'harmonie, d'élégance et de fonctionnalité. Et le résultat parle de lui-même ! La cuisine et la salle de bains ont été aménagées pour coller

aux exigences du confort actuel, avec un parti-pris design vraiment splendide. De fait, les carreaux de ciment, en particulier le duo de noir et de blanc de la salle de bains, s'en trouvent magnifiés. Le plus, ce sont ces marches qui s'envolent derrière une porte dérobée, jusqu'au rooftop. Un premier palier s'ouvre sur une douche en plein air, pourvue d'une jolie mosaïque bleu dur, cernée par des cactus. Puis une autre marche conduit au Graal : une immense terrasse à la fois ensoleillée et

ombragée, nantie d'une cuisine d'appoint, d'une plancha, de chaises longues, et chose inattendue, d'une chambre avec une salle d'eau... Une configuration idéale quand on part en vacances avec des amis. Chacun ses quartiers ! La vue sur les toits, pour ne pas dire la vie sur les toits, est fantastique. Et toutes ces cheminées qui pointent vers le ciel à l'image de mini minarets sont une signature commune à toute l'Algarve, même si aucune d'elles ne se ressemble... ♦



## Casa Saudade

*Faire l'expérience d'un riad*

Depuis la rue, rien ne laisse deviner un tel trésor. Une porte bleue s'ouvre sur un salon d'accueil, tout blanc, sauf le parquet sur lequel glisse discrètement la lumière du patio, et où la fraîcheur est d'emblée palpable. L'unique touche de couleurs vient d'un fragment de carreaux de ciment jaune, vert et bordeaux. Un étroit couloir conduit à la fois dans la cuisine, petite, mais coquette, et dans la courvette

intérieure, hissée de hauts murs blancs, couronnée d'une rambarde en fer forgé, au premier étage. Un escalier serré grimpe jusqu'aux chambres d'un côté, jusqu'au bassin de l'autre.

Des cabochons en faïence bleue et blanche, une vieille porte en bois et un bougainvillier rose vous guident jusqu'à ce point d'eau providentiel au bord duquel prendre l'apéro. En traversant les espaces de nuit, la perspective



d'une autre terrasse s'amorce avec l'heureuse surprise d'un bar ouvert sur un salon de jardin coiffé d'une jolie pergola. Autre ambiance ! Et ce n'est pas tout, car un autre escalier surgit de derrière une guérite crénelée convertie en douche d'appoint pour déboucher sur une troisième terrasse où gisent trois transats plein soleil. Le lieu est suffisamment ouvert pour profiter d'un horizon dégagé, mais aussi parfaitement conçu pour ne pas être vu. Mouettes et goélands s'invitent sur les chapeaux des cheminées.

Et le carillon du clocher de l'Igreja Matriz Nossa Senhora Do Rosário retentit... *What else ?* ♦

Rua da Soledade, 7. Tél. : +351 915 436 207.  
[saudadealgarve.com](http://saudadealgarve.com) / [luzdoalgarve.eu](http://luzdoalgarve.eu)



haut, venus d'Italie pour faire fortune. Cette villa ou « folie » est de style néo-gothique, avec notamment des fenêtres jumelées de forme ogivale et des vitraux de couleurs. Les frises en tuiles séparant les différents niveaux relèvent, elles, du vocabulaire esthétique de l'Art nouveau. L'utilisation abondante du fer est également typique de cette époque. Regardez notamment les rambardes des balcons et la décoration des avant-toits, un chouïa orientalisante! Le porche trahit aussi cette inspiration.

En 2000, la municipalité acquiert le bâtiment alors dans un état déplorable. En échange du nettoyage du site, elle confie les lieux à l'artiste de rue Dário Silva plus connu sous le pseudo de « Sen ». Lui et Sergio sont les deux pionniers du street art en Algarve. D'abord illégitimes dans leurs interventions, ils se sont vite distingués des simples tagueurs et ont même fini par être missionnés par la mairie pour transformer des édifices délabrés en œuvres d'art ou encore en ateliers pour former de nouveaux talents chez les frénétiques de la bombe aérosol ! C'est ainsi





Sur les murs de la Rua da Fábrica Velha des peintures exceptionnelles racontent la vie d'antan, celle des ouvriers à l'usine, des pêcheurs en mer, d'hommes et de femmes immortalisés grandeur nature. C'est un vrai devoir de mémoire qui a été fait ici et l'émotion est manifeste.

qu'Olhão s'est dotée d'une sacrée collection, et que s'est créée, en 1999, avec l'aval des habitants, l'association Satori. Non seulement ravis de voir des quartiers délaissés reprendre des couleurs, lesdits habitants se sont même impliqués dans un projet d'envergure Rua da Fábrica Velha, en bordure du Bairro do Levante. En effet, ils sont venus en masse apporter de vieilles photos pour nourrir les fresques des quatre artistes commandités sur ce travail de longue haleine : Dgiphi, Mistik, Gnoise et Kaset. Sur les murs de cette rue, des peintures exceptionnelles racontent la vie d'antan, celle des ouvriers à l'usine, des pêcheurs en mer, d'hommes et de femmes immortalisés grandeur nature. Audacieux est ce parti pris du noir et blanc, rare sur la scène graffiti, qui donne une dimension solennelle à l'ensemble. C'est un vrai devoir de mémoire qui a été fait ici et l'émotion est manifeste. Vous noterez que certains tableaux s'inspirent aussi, dans le traitement de la forme, de l'avant-garde russe du début du XX<sup>e</sup> siècle. Toute la ville porte la patte de ces artistes fort doués. Que ce soit sur les docks, les immeubles, les commerces ou encore le long de la voie ferrée, c'est un monde grouillant de personnalités emblématiques, de héros de cartoons et d'anonymes, qui vous suivra jusqu'au fin fond de l'Algarve. C'est à Ponte de Salir que Satori est désormais installée. Vous ne pourrez d'ailleurs pas y échapper, car les portraits qui occupent la façade sud du bâtiment, situé à l'angle du Camino Deserto et de la route principale, se voient de loin...

#### Du street art à la sculpture

Quand l'art ne s'exprime pas sur les murs, il s'incarne sur les places. À travers la sculpture en particulier, il raconte les légendes d'Olhão... Sur la place Patrão Joaquim Lopes, s'avance la statue en bronze d'une femme maure appelée Floripes. Plusieurs histoires courent sur la belle. Toutes s'accordent pour dire qu'elle apparaissait à minuit, pieds nus, vêtue de blanc, le visage enveloppé dans un voile



et une fleur dans ses cheveux blonds. Elle errait depuis des siècles, dans l'attente que son père, chassé par Alphonse III du Portugal durant la Reconquista, revienne la chercher. À défaut d'avoir pu la secourir à temps et pour la protéger, ce père lui jeta un charme d'éternité. Celui-ci pouvait néanmoins être défait, «à condition qu'un homme l'enlace au bord d'une rivière, lui fasse une entaille au niveau du cœur et traverse avec elle l'océan jusqu'en Afrique du Nord, avec deux bougies allumées sans jamais qu'elles ne s'éteignent, et l'épouse une fois arrivés». La version noire de cette histoire est que tous les hommes qui se seraient essayés à l'exercice auraient péri noyés dans la Ria Formosa ! Alors forcément, la belle

finit par faire peur et les anciens évitaient de traîner près du moulin à eau, toujours visible à trois kilomètres à l'est de la ville. Pour calmer un enfant pas sage, on le menaçait d'appeler Floripes ! Certains disaient même que sa magie était devenue tellement puissante au fil du temps qu'elle apparaissait aussi le jour. Ils prétendaient qu'elle payait toujours ses achats en pièces d'or et qu'elle n'attendait jamais sa monnaie. Anecdotique, nous direz-vous, mais de là découle une expression devenue populaire sur le fait de laisser sa monnaie aux commerçants. Cocasse surtout est la résurgence de cette légende en pleine Première Guerre mondiale, rapportée dans un livre paru en 1993. Cela s'est passé dans les

**Ci-dessus.**  
Sur la place Patrão Joaquim Lopes, la statue de Floripes, légende d'Olhão.  
**Page de gauche.**  
La maison de Vivendo Vitória (en haut), confiée à l'artiste de rue Dário Silva. Les fresques en noir et blanc de Dgiphi, Mistik, Gnoise et Kaset dans la Rua da Fábrica Velha.



Ci-dessus. La légende du garçon maure ensorceleur, représentée sur une placette par un groupe de sculpture en métal, en 2D.

En bas. Autre légende représentée dans une statue argentée, celle du garçon aux gros yeux.

Flandres, dans une tranchée défendue par des soldats portugais. Alors que deux d'entre eux, originaires d'Olhão, faisaient les sentinelles un soir d'hiver, ils virent la silhouette d'une femme émergeant sous la neige. Imaginant qu'il ne pouvait s'agir que de Floripes, ils n'appuyèrent pas sur la gâchette... ce qui sauva la vie à cette femme belge qui s'était enfuie pour échapper aux Allemands!

#### De légende en légende

Autre œuvre avec la légende du garçon maure ensorceleur, représentée sur une placette par un groupe de sculpture en métal, en 2D. Il



fixe le moment où l'enfant demande à se joindre à d'autres en train de jouer. Dans la légende, remarquant qu'il est timide et maladroit, l'un d'eux, prénommé Manuel, lui propose d'aller jouer ailleurs. Touché par son geste, le garçon lui dit qu'il connaît un endroit très spécial. Enthousiaste, Manuel le suit. Ils arrivent devant une trappe que le gamin ouvre et qui n'est autre que l'entrée d'un trésor. À la vue de tout cet or, Manuel devient fou. Le garçon réussit à l'apaiser et lui promet de ne jamais le quitter. Il se rend néanmoins invisible pour que les parents de Manuel n'aient pas à découvrir sa présence. Toutefois, sa maman s'aperçoit de l'état de démence qui a gagné son fils et l'emmène à l'église pour s'y confesser. Manuel retrouve la raison et le garçon disparaît aussitôt.

Autre légende, celle du garçon aux gros yeux, qui traite aussi d'une mystérieuse apparition. Il se serait présenté à des pêcheurs en pleurant. Ceux-ci l'auraient réconforté, après quoi, il se serait aussitôt volatilisé. Cette statue argentée rejoint dans le style celle d'Arraúl, trônant sur le Largo João da Carmo. Ce géant aurait survécu à la destruction de l'Atlantide, avant d'être avalé par une baleine, puis recraché sur une plage magnifique. Tombé amoureux du lieu à son réveil, il aurait décidé de le protéger en érigeant une barrière de sable à partir de laquelle sont nées Farol, Culatra, Barreta et Armona... ♦

## NOS ADRESSES *coup de cœur*



MANGER

ZÉ E MARIA

Une boutique

de déco tendance où trouver toutes sortes d'objets de très belle facture, plus quelques vêtements bienvenus pour la belle saison.

• Rua da Soledade, 6. Tél. : +351 928 100 218. [zeemaria.com](http://zeemaria.com)



PRODUITS GOURMANDS



SANTA MARIA MADALENA

Située juste à côté du restaurant Chá Chá Chá (lire ci-dessous), cette boulangerie-pâtisserie est tenue par la charmante Déborah. Que les intolérants au gluten se rassurent, ils trouveront leur bonheur ! Elle vend aussi des produits du terroir : confitures, miel, mais également quelques objets décoratifs traditionnels et de bon goût.

• Travessa do Gaibeú, 24.

[instagram.com/santamaria.olhao](https://www.instagram.com/santamaria.olhao)



MANGER

CHÁ CHÁ CHÁ

Chá Chá Chá, c'est le resto de Kevin Gould, ex-journaliste à la rubrique tourisme du *Guardian*. Il est venu à Olhão pour faire un papier et est tombé amoureux de cette ville. Il s'y est installé, a créé son restaurant en 2018, puis sa boulangerie en 2020. Il fait son menu du jour avec les produits du marché. Il travaille aussi directement



avec certains pêcheurs et agriculteurs. Il revendique une cuisine simple, authentique, bien faite. Si vous devez manger des palourdes durant votre séjour, c'est ici qu'il faut venir ! En été, il sert ses poissons et crustacés, avec par exemple un mélange d'algues et de courgettes sautées, et en hiver, avec des pois chiches et du chorizo. Ses tapas *petiscos* sont une tuerie, tout comme le thon mayonnaise maison et celui à la ricotta de brebis et tomate. La salade de thon poêlé est un must. Quant à la déco, on est fan ! Tout bleu à l'intérieur, avec une incroyable collection de miroirs et de paniers. Le soir à la fraîche, la mini-terrasse est tout simplement exquise...

• Travessa do Gaibeú, 19. Tél. : +351 918 727 242. [chachacha.pt](http://chachacha.pt)



### FIGO DE PITA

Ne vous y trompez pas ! Si le lieu est rustique, la cuisine ne l'est pas. Pas de morue ou de coquillages à la crème, mais des plats branchés et originaux, et ce qui ne gâche rien, bons pour la santé ! Le *bowl teriyaki* au poulet

est servi avec du quinoa, de l'avocat, des patates douces et un œuf poché. Le *bowl poké* au saumon ou tofu, est lui accompagné de quinoa, d'avocat, de chou rouge, de concombre et de mangue. Le *bowl budha* combine tofu sauté au curry, houmous de betterave, tomates cerises, chou rouge, avocat, épinards, graines de courge, sur une base de quinoa et de granola. Franchement savoureux ! Les hamburgers sont top, y compris la version végane. De plus, le personnel est super adorable.

• Rua Moinho da Barreta, 48. Tél. : +351 934 427 766.

[facebook.com/figodepita.olhao](http://facebook.com/figodepita.olhao)

### MOGNO

Mogno, comme le nom d'un arbre menacé d'extinction au Brésil. Ici, on affiche une conscience écologique et la déco est raccord : centrée sur la nature, avec l'évocation d'une forêt. Très chouette ! Dans votre assiette, ce sont à 95 % des produits bio. Tout est fait maison. Le brunch propose un granola, yaourt et fruits, des crêpes au miel d'Algarve ou au beurre de cacahuètes et banane, des œufs aux tomates cerises et ciboulette, un grand choix de bols sucrés, énergisants. Pour le déjeuner ou le dîner, le *tataki* de thon avec son yaourt de soja, citron vert et coriandre est rafraîchissant. Et le suprême de poulet fermier avec son ragoût de légumes, son riz basmati et sa sauce *chimichurri* est excellent. La tarte au chocolat et noisettes est un monument !

• Avenida 5 de Outubro, 160. Tél. : +351 289 705 269. [mogno.pt](http://mogno.pt)



SÉJOUR



### Luxe

#### CASA FUZETTA

Cette maison à louer est hors-norme. Nous sommes dans l'exceptionnel pour une petite ville comme Olhão. La maison historique a été magnifiquement réhabilitée, avec la touche de design en plus. La piscine en rooftop est spectaculaire. Idéale lorsqu'on veut passer des vacances entre amis. Un minimum de dix personnes est requis. Pour en savoir plus, contactez Tara ou Jonathan, les heureux propriétaires !

• Travessa Heliodoro Salgado, 7. [cazafuzetta.com](http://cazafuzetta.com)



Bonne piste



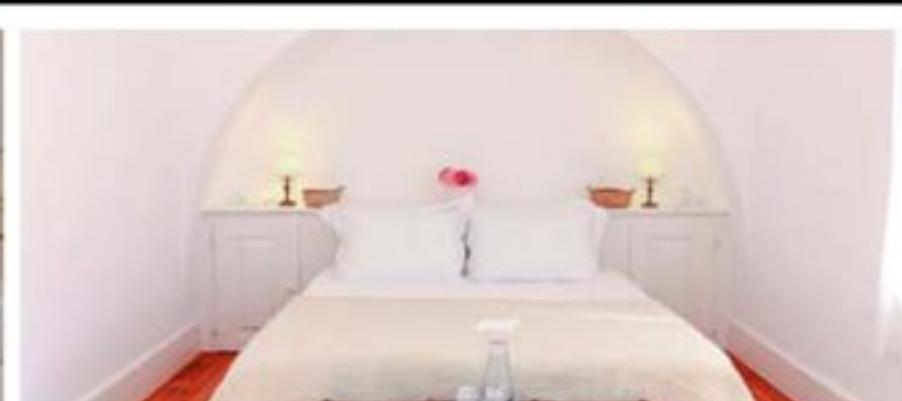
### Charme

#### LUZ DO ALGARVE

Luz do Algarve est une agence de location de maisons de charme et d'appartements, avec un service de ménage bien sûr, mais aussi, cerise sur le gâteau, un

service de conciergerie. Besoin d'organiser un dîner pour une occasion particulière, de réserver un bateau-taxi ? Catherine, Bruno et Olivier font leur maximum. Ils connaissent Olhão et l'Algarve comme leur poche. Alors, autant vous dire qu'ils ne sont pas avares de bons conseils ! Dans l'offre d'hébergements figurent les maisons *Saudade*.

• Tél. : +351 928 100 218. [luzdoalgarve.eu](http://luzdoalgarve.eu)



### Guesthouse

#### EL CONVENTO

Que diriez-vous d'une superbe maison d'hôtes, aménagée dans une ancienne institution de jeunes filles, à deux pas des restaurants et de la lagune ? La maison a été restaurée par ses occupants, un historien et une enseignante qui se sont essayés avec succès à tous les corps de métiers pour transcender le lieu ! Bois, marbre et vieilles pierres se marient merveilleusement. La terrasse sur le toit est un atout supplémentaire. Quant au petit-déjeuner, on adore ! Ce pain tout juste sorti du four, ces confitures maison, ces produits achetés au marché avant que vous ne vous levez, c'est du vrai savoir-vivre, tout ça...

À partir de 105 euros la chambre pour deux personnes, selon la catégorie et la saison.

Tél. : +351 912 463 233. [fr.conventoolhao.com](http://fr.conventoolhao.com)





# La Ria Formosa

## La tentation des îles

Classé Parc naturel depuis 1987, la Ria Formosa comprend cinq îles-barrières et deux péninsules : la péninsule d'Ancão, que les habitants appellent l'île de Faro, l'île de Barreta, aussi connue sous le nom d'Ilha Deserta, l'île de Culatra, l'île d'Armona, l'île de Tavira, l'île de Cabanas et, enfin, la péninsule de Cacela...



à visiter

## Centro de Educação Ambiental de Marim



Ici, vous saurez tout sur la Ria Formosa. On vous y explique aussi bien le fonctionnement des salines que l'élevage du chien d'eau, le pourquoi de la flore endémique et les traditions de pêche. C'est bien fait et ça permet de se familiariser progressivement avec la culture locale. ♦

Quinta de Marim. Tél. : +351 289 700 210.



Cette réserve naturelle abrite une diversité d'écosystèmes attirant par conséquent une grande variété d'espèces d'oiseaux, dont la poule sultane est la mascotte ! Oiseaux migrateurs, flamants roses, martins-pêcheurs, aigrettes et ibis y sont facilement observables. Sous l'eau,

cette fois, vit la plus importante communauté d'hippocampes au monde. La zone fournit enfin 90 % des palourdes et des huîtres du pays. Pour le moins, une des espèces les plus attachantes reste le... chien d'eau portugais, capable de plonger pour attraper les poissons se débattant dans les filets. Il était d'une aide précieuse pour les pêcheurs. Il est donc logique de le voir peint lui aussi sur les fresques de la Rua da Fábrica Velha. La pêche, le ramassage des mollusques, mais également l'extraction du sel, sont les activités traditionnelles de la réserve. Sachez que Le Parc naturel organise des promenades en barque anciennement utilisée pour la pêche au thon. Mais vous pourrez lui préférer le kayak ou le stand up paddle. Découvrir la réserve à vélo est un must. Les sentiers qui longent les dunes et les pinèdes, face aux lagons, sont non seulement superbes, mais aussi parfaitement balisés. Au coucher du soleil, la balade le long du Ludo Trail est féerique... Les plans d'eau s'enflamment littéralement. Et si vous avez la chance à ce moment-là de voir passer des oies sauvages, alors ce sera la consécration. À vous le bond de *followers* sur Instagram ! \*



Pratique



## Faire la traversée en bateau-taxi

S'il existe des ferries faisant la navette d'île en île, les horaires sont en revanche contraignants. L'alternative des taxis-boats est donc bien pratique, même si un peu plus coûteuse. Comptez 15 euros le trajet, en sachant qu'il faut

20 minutes pour rallier les îles à la côte contre 40 minutes en ferry. Eduardo se fera un plaisir d'acheminer les lecteurs de *Destination Portugal* !

• Taxis Marítimos (Eduardo Alexandre), embarcadère d'Olhão.

Tél. : +351 918 818 301.



## Farol Comme « phare »...

**Hé oui, on ne voit que lui ! Construit en 1851 et renforcé en 1929, il culmine à 50 mètres de hauteur.** Il possède une portée optique de 25 miles marins, soit 45 kilomètres. Il est ouvert à la visite depuis peu, une aubaine pour qui n'a pas le vertige, car la vue depuis le top est fantastique... Les six kilomètres de plage se déroulent devant vous comme un immense tapis blond. Rassurez-vous, il y aura de la place pour tout le monde ! Entre deux séances de bronzette, voire de snorkelling (plongée avec masque et tuba) pour les plus courageux – l'eau est incroyablement claire,

mais frisquette –, promenez-vous dans le village ! Les maisons sont toutes différentes. La végétation est très présente, avec une majorité de plantes fleuries. D'ailleurs, les habitants de l'île – ils sont environ un millier à y vivre à l'année – mettent un point d'honneur à entretenir leur jardin. On se croirait sur Tenerife, mais sans les reliefs... ♦



### À savoir

#### Farol de Santa Maria

Le phare se visite tous les mercredis entre 14 et 17 heures. Se présenter directement sur place. L'entrée est gratuite.

#### Ilha do Farol





## Culatra

*Au bout de la Terre*

**L'embarcadère est à seulement cinq minutes en taxi-boat de celui de Farol, et pour cause, puisqu'il s'agit en réalité de la même île.** Mais son étendue (5,9 km<sup>2</sup>) justifie deux points d'ancrage distincts, situés au nord côté lagune, les plages, elles, se trouvant au sud. L'arrivée au ponton des pêcheurs est spectaculaire, qui plus est en matinée, quand ceux-ci rentrent au port. Pas de doute, les

cages et les filets sont pleins, car les goélands se pressent comme des vautours. Une fois sur la terre ferme, c'est l'Igreja Capela qui vous accueille. Tel le cœur d'une place de village, elle concentre autour d'elle la vie de l'île. Les anciens papotent à l'ombre, sur les marches. Le café-resto d'en face désaltère les touristes avant qu'ils ne partent à l'autre bout de la Terre, car c'est bel et bien l'impression qu'on a, lorsqu'on traverse le village pour rejoindre la



plage ! Passée la dernière maison, un paysage de dunes et de touffes caractéristiques prend le relais. Inutile de chercher la mer, elle est loin, loin devant. Raison pour laquelle une passerelle en bois a été aménagée au-dessus de ce précieux biotope, histoire de ne pas vous décourager et surtout de protéger l'habitat de certaines espèces. La récompense est de taille, en tout cas ! La plage est immense, l'océan est magnifique – la visibilité sous-marine, qui va jusqu'à quinze mètres, est idéale pour les plongeurs – et le Molhe Leste, le bar de la plage, propose aussi des matelas et des parasols. La belle vie, quoi ! ♦



### En poursuivant sur le littoral, à l'est...

Fuzeta est aussi le nom du village que la Ria Formosa sépare de l'île du même nom. Ce n'est certes pas le plus charmant de cette côte, mais l'ambiance des quais, du fait des bateaux, des cabanes de pêcheurs et des restaurants de poissons, est vraiment sympa. On se laisse rapidement gagner par un parfum de je ne sais quoi, une nonchalance, un bonheur hébété. La plage, située en fond de course, est splendide. Bref, on peut y passer la journée sans s'ennuyer une seconde. Ce village a aussi une particularité : la beauté de son cimetière. Celui-ci s'étend au pied du clocher de l'église accolée. La perspective bleutée de ses allées en azulejos est éblouissante.



#### A CONCHA

Si ce restaurant n'est pas directement situé sur le port, l'ambiance y est vraiment cool, qui plus

est en soirée. Le boss est français et échangera volontiers avec vous. Côté cuisine, on est sur un mix de spécialités françaises et portugaises. On priviliege les poissons et les fruits de mer – les croquettes sont délicieuses –, les grillades, avec des entrées qui font la part belle au fromage servi avec du miel local, à la charcuterie ibérique, mais aussi au foie gras. Les calamars à l'ail sont délicieux et les gambas sur la plancha, hum... De plus, c'est copieux, avec un bon rapport qualité-prix.

• Rua da Liberdade, 95-97, Fuseta. Tél. : +351 961 336 278. [concha.pt](http://concha.pt)



## Santa Luzia

*Un air de Côte d'Azur  
des années 1980*

**À Santa Luzia, on ne pêche pas les palourdes comme dans les îles de la Ria Formosa, mais le poulpe.** Cette pêche est encore pratiquée de manière traditionnelle, à l'aide de pots en argile que l'on jette à l'eau. Ne se doutant de rien, le céphalopode s'y engouffre, mais ne peut en ressortir. Au retour de cette pêche nocturne, vous verrez tous ces pots entassés sur les bateaux, puis s'aligner sur les pontons du village. Autant vous prévenir : le poulpe est au menu de tous les bons restaurants, en salade bien sûr, frit ou au barbecue. Mais le meilleur, c'est encore cette spécialité locale qu'est l'arroz de polvo. Et pour vous donner l'eau à la bouche, voici les ingrédients qui transpercent la bête : riz, oignons, ail, laurier, tomates et huile d'olive...

La balade du front de mer, ou plutôt du front de lagune, est très agréable. Les bâtisses colorées, avec en particulier cette palette de bleus éclatants, charment à tous les coins de rue. Les baraques des pêcheurs marquent la fin de l'empreinte humaine sur le site. En effet, la lagune reprend ses droits et les crabes grouillent comme autant de scarabées dans *La Momie* ! La plage la plus proche, car il y a toujours une plage, c'est la Praia da Terra Estreita, accessible uniquement en bateau depuis le petit port. Encore sauvage, elle échappe au tourisme de masse, même l'été. À l'ouest, la Praia de Barril est non seulement superbe, mais se trouve juste à côté du Cemitério das Âncoras, autrement dit le « cimetière des Ancres ». Pas banal !



Elles sont des centaines plantées dans le sable, tel un monument permanent à la mémoire des pêcheurs de thon qui naguère peuplaient l'île. ♦

Nos bonnes adresses



### MEIA PIPA

On se croirait dans un repaire de pirates !

En plus du cadre et de la terrasse, il y a de la bonne musique, avec des concerts tous les week-ends. Et pour accompagner votre drink, une sélection de tapas comme on aime.

• Rua Marchal Gomes da Costa. Tél. : +351 919 756 122.

[facebook.com/Meia-Pipa-Bar-Santa-Luzia](https://facebook.com/Meia-Pipa-Bar-Santa-Luzia)



### VINCENT

Un nom français pour une cuisine

française revisitée avec des saveurs locales. La terrine de poisson est super délicate en bouche, le filet de daurade

rôti à la provençale est extra, et la cuisse de canard confite ultra fondante. La crème brûlée à la cannelle vous changera des sempiternelles *pastéis de nata*. La fraîcheur, la qualité et la créativité décrivent parfaitement ce moment gustatif que vous allez partager. À tester absolument !

• Rua Teotónio Pereira, 7. Tél. : +351 965 375 775.

[facebook.com/vincentrestaurantsantaluzia](https://facebook.com/vincentrestaurantsantaluzia)



## Cacela Velha

*Un diamant brut*

**S'il est un endroit d'où l'on peut embrasser cette merveilleuse réserve naturelle qu'est la Ria Formosa, c'est bien Cacela Velha.** Nous aurions pu passer des heures à la contempler, du haut des remparts de ce village aussi minuscule que fascinant. Ses ruelles pavées, ses maisons blanchies à la chaux et son église quasi au ras de la

falaise plantent le décor. Cette dernière, remaniée à plusieurs reprises, a conservé une porte latérale de style gothique. Elle accueille en été des concerts de musique classique dans le cadre du festival régional Clássica em Cacela. Quant à la fête de Nossa Senhora da Assunção, patronne de l'église, elle se tient le troisième week-end du mois d'août. La forteresse, elle, a été construite sur les vestiges d'un ancien

château maure. De cette époque, elle possède encore une citerne almohade. Chaque année, en juillet, durant quatre jours, les Noites da Moura Encantada célèbrent le souvenir de cette occupation arabe avec des spectacles musicaux, la reconstitution d'un souk et des stands de nourriture orientale. Les parties du fort occupées actuellement par la Garde nationale républicaine datent du XVIII<sup>e</sup> siècle et ne sont pas ouvertes au public. À droite du mirador, un escalier vous conduira jusqu'à l'océan, entre figuiers, amandiers et figuiers de barbarie. C'est d'ailleurs au pied du village que se trouve la Praia da Fábrica, qui compte parmi les plus belles plages au monde... ♦





# Tavira

*Dans les entrailles de l'enfer*

**Avant de rejoindre le monde d'Hadès, faites une halte à Tavira ! Les arcades de la mairie, le calepinage au sol, les jardins andalous, la grande horloge, les maisons aux toits à quatre pans et le pont dit romain qui enjambe la rivière Gilão, tout cela fige un moment d'extase. C'est à sept kilomètres de la belle cité que se cache le Pego do Inferno, ou «puits de l'enfer». «Se cache» est bien le terme, car le trouver est une autre paire de manches ! Le GPS vous suggérera de vous garer sur une aire caillouteuse, bordée d'orangers. C'est à peine si l'on aperçoit un sentier coupant dans les hautes herbes et montant en pente douce. Le doute s'installe, lorsqu'on entend enfin le bruit de l'eau en contrebas. Il vous faudra redescendre prudemment, la terre étant sèche et ultra-glissante. Au beau milieu de nulle part, un panneau vous invite à prolonger votre errance jusqu'à un promontoire abrupt. Et là, enfin, vos yeux plongent illico dans une étendue d'eau émeraude, alimentée par une cascade. Cette couleur est due à la présence du carbonate de calcium venant de la roche qui l'enserre. Pour gagner cette piscine naturelle, c'est un autre parcours du combattant qui vous attend ! Il faudra vous accrocher aux branches jusqu'à un verger d'orangers, puis vous frayer un dernier chemin dans une végétation dense**



et quasi primaire. Une machette ne serait pas de trop ! Puis, vous arrivez sur la grève, émerveillé. Cet enfer est bien doux... Le nom de ce site tire son origine d'une légende. Il y a bien longtemps de cela, une charrette tirée par des chevaux serait sortie de la route et se serait écrasée au fond du lagon avec ses occupants. Les corps n'auraient jamais été retrouvés. Le



Portugal aime les légendes. Nous, on préfère ces coins de nature providentiels ! ♦



## TERRAZE

L'emplacement de ce bar à cocktails, au bord de la rivière, est imbattable.

On peut aussi y manger : calamars à l'ail, gambas au piri-piri et

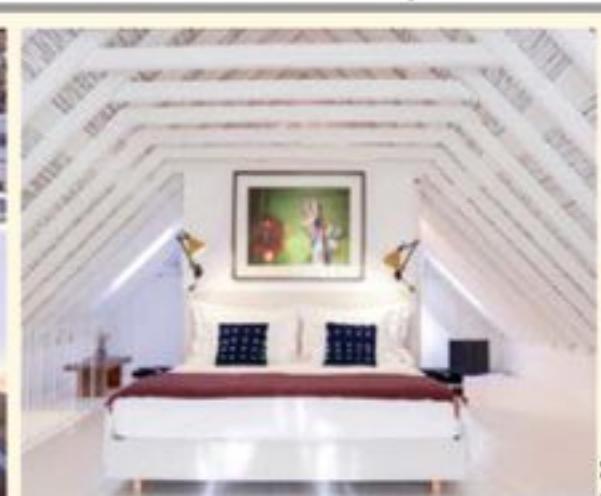


citron, poulet grillé, planche de charcuterie ou de fromages. La carte est basique, mais les saveurs de l'Algarve sont bien au rendez-vous.

• **Rua Borda d'Água da Assêca, 1, Tavira.**

Tél. : +351 281 327 481.

[facebook.com/terraze.tavira](http://facebook.com/terraze.tavira)



## SÃO PAULO BOUTIQUE HOTEL

Bien sûr, nous aurions pu vous recommander la Pousada, splendide par ailleurs ! Mais avec ses tuiles patinées, ses pignons, ses décrochements de terrasses sur le toit, ses vieilles portes en bois, ses tomettes, ses carreaux de ciment, son mobilier tradi ou coloré et ses œuvres d'art contemporaines, cette adresse située en pleine ville est tout simplement sublime.

• **Praça Doutor António Padinha, 22, Tavira.**

Tél. : +351 968 575 409. [saopauloboutiquehotel.com](http://saopauloboutiquehotel.com)





# L'arrière-pays Sur la route des villages blancs

L'église est au centre. Une petite place ombragée l'enlace amoureusement avec ses bancs et ses terrasses de café. La fontaine chante. Le rouge des rince-bouteilles et le mauve des arbres de Judée éclaboussent les murs immaculés... Bienvenue dans les villages blancs de l'arrière-pays d'Algarve.



**Vous serez irrémédiablement attiré par le clocher de l'église paroissiale qui pointe au milieu du village.** Si la structure interne est du XVI<sup>e</sup> siècle, la façade, elle, a été remaniée après le tremblement de terre de

## Estói

*La poésie incarnée*

1755, tout en respectant l'esthétique et l'esprit originaux. Le retable du chœur, superbe dans sa simplicité, date de 1830-40. Le bois qui a servi à la confection des chapelles latérales provenait de vieux bateaux de pêche. Vous noterez la qualité des sculptures de São Vicente, de Santo António et de São Luis, de style maniériste, et celles de Nossa Senhora do Rosário et de Nossa Senhora do Carmo, toutes deux du XVIII<sup>e</sup> siècle. En revanche, la fresque néo-classique du plafond du baptistère fait sourire. Les putti ont bien désenflé. On sent l'économie de moyens ! Pour le moins, cette volée de marches en extérieur est une trouvaille, car l'élévation du bâtiment s'en trouve doublement amplifiée. La petite place (Praça da Liberdade) est vraiment croquignolette... L'arbre centenaire, les bancs, le café et l'animation, tout y est. Un autre détail piquera votre curiosité : ce portail baroque ocre-rose délavé en fond de cours. Il

s'agit de l'une des entrées du Palácio d'Estói (fin du XVIII<sup>e</sup> siècle)... L'allée de palmiers, le bruissement des fontaines, puis la vue sur les jardins à la française sont un pur ravissement. Le réemploi de colonnes romaines apporte la touche romantique. Des parterres fleuris s'étendent au pied d'un soubassement monumental couvert d'azulejos bleu et blanc. Le double escalier qui permet d'accéder à la terrasse en impose.

### Un cadre exceptionnel

Le panorama sur les champs d'orangers alentour est dépaysant et le parfum qui s'en dégage au printemps est divin. Ce sont les hôtes de la Pousada qui en profitent aujourd'hui, le palais ayant été converti en hôtel de charme. S'y promener est néanmoins autorisé, et y prendre un café permet de se poser dans un cadre tout à fait exceptionnel. Si vous connaissez le palais de Queluz, près de





Lisbonne (lire page 56), vous ne serez pas sans faire quelques rapprochements. Vous prendrez l'escalier en pente raide, à droite du portail en question, pour arpenter la ville haute. Sur le mur, figure la représentation de la fameuse tête romaine de Milreu (lire page 36), emblème du site archéologique situé à proximité. On arrive ensuite à la croisée d'une rue qui donne sur l'arrière d'une Pousada dotée d'un badigeon tout neuf tout beau, et d'une petite place arborée, mêlant architecture contemporaine et traditionnelle, façades blanchies à la chaux, encadrements clinquants bleus ou mauves, et tuiles en terre cuite de la région. Vous monterez encore en longeant de jolies maisons, jusqu'à une seconde église, ou plutôt une chapelle, qui fait l'angle de la Rua Fernando Álvaro Secco : l'Ermida de Nossa Senhora do Pé da Cruz. Le vitrail moderne de la pietà est très chouette. ♦

**Au centre et en vignette.**  
L'église paroissiale d'Estói.  
**Au centre, en bas.**  
L'Ermida de Nossa Senhora do Pé da Cruz à l'angle de la Rua Fernando Álvaro Secco.  
Les jardins du Palácio de Estói.



#### POUSADA PALÁCIO DE ESTÓI

Non seulement l'idée d'un séjour dans un lieu historique unique est séduisante, mais le restaurant est aussi une halte gastronomique vivement recommandée.

À partir de 150 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua de São Jose. Tél. : +351 210 407 620. [pousadas.pt](http://pousadas.pt)



© Lucy Team Studio Shutterstock



© Jorge Alves Shutterstock



© Jorge Alves Shutterstock

## Milreu L'Algarve romaine

Ce site que les archéologues ont d'abord pris pour l'antique *Ossonoba* (le nom romain de Faro – NDLR) rassemble les vestiges d'une gigantesque villa datant du I<sup>er</sup> siècle avant Jésus-Christ, en activité jusqu'au I<sup>er</sup> siècle de notre ère. Construite au carrefour de routes commerciales, sur la rive gauche du Rio Seco, elle était divisée en deux zones principales : la partie résidentielle, et la zone agricole avec ses entrepôts, son pressoir à huile et ses caves à vin. Compte tenu d'une production importante, le vin était assurément destiné à la vente. Les parties domestiques étaient organisées autour du traditionnel atrium. Non seulement la galerie à portique mesurait trois mètres de large et était couverte d'un toit en tuiles, mais elle était également pourvue de remarquables frises décoratives, sur lesquelles on identifie un riche bestiaire marin : perches, poissons rouges, poissons argentés, calamars, pieuvres et dauphins. Ce thème était raccord avec le bassin qui trônait au centre, et dans l'ensemble avec les autres représentations exhumées du chantier, dont ce centaure évoluant sur les flots. Toujours est-il que la facture, la virtuosité et le souci du détail de ces mosaïques ont conduit les spécialistes à affirmer qu'elles avaient été réalisées par des artisans renommés qui venaient probablement de Carthage. Le prestige de cette villa était tel qu'elle possédait son propre temple, un édifice de 800 m<sup>2</sup>, en marbre et de style corinthien, dont l'abside servit plus tard de basilique aux chrétiens. La voûte, qui culminait à dix mètres de hauteur, était ornée de tessères d'or. Des mosaïques en verre coloré ont été retrouvées en nombre. La pièce la plus connue de Milreu est cette magnifique tête de femme en marbre, la *Cabeçinha Romana de Milreu*, les cheveux relevés et tenus par un diadème à trois rangs. ♦

© Museu Nacional de Arqueologia, Portugal





# São Brás de Alportel

*Cœur économique de la région*

**Peu avant d'arriver dans cet autre village blanc, la Rome antique a laissé là aussi un témoignage : le Percuso da Calçadinha.** Cette ancienne route qui reliait

Ossonoba (aujourd'hui Faro) à Pax Julia (Beja) est visible sur 1480 mètres. Elle est délimitée par des pierres de coutelas et mesure environ 2,50 m de large. Elle grimpe progressivement jusqu'au seuil de l'Igreja Matriz, dans un décor bucolique, entre chênes-lièges et oliviers. Les dalles romaines sont reconnaissables entre toutes : renflées, de taille plutôt moyenne à grande. Elles sont conservées ici, uniquement sur quelques mètres. À moins d'être un passionné, la balade, si agréable soit-elle, n'est pas incontournable.

Le cœur historique de São Brás de Aportel est délicieusement pavé. On le découvre avec surprise, comme on découvre la butte aux Cailles dans le 13<sup>e</sup> arrondissement de Paris, un village dans la ville ! Les placettes, les maisons longues et basses, les frontons et les couleurs lui donnent un petit air mexicain. Les modestes logis de l'architecture populaire côtoient des bâtiments aux façades embellies d'azulejos et de balcons en fer forgé, appartenant aux industriels du liège. L'exploitation de ce bois est



d'ailleurs illustrée par une fresque grandeur nature, peu après l'office du tourisme. Ce dernier occupe l'ancien palais épiscopal qui date du XVI<sup>e</sup> siècle. Du domaine primitif,

reste le Jardim de Verbena (« jardin de la Verveine ») avec sa belle fontaine. Juste à côté, vous noterez, en bord de route, cet autel du XVIII<sup>e</sup> siècle, le Passo da Paixão. C'est une des stations qui ponctuent la procession du Senhor dos Passos. Cette manifestation religieuse, déjà en cours au XVI<sup>e</sup> siècle, se tient pendant le carême durant lequel on décore le Pas avec des fleurs. Et le dimanche de Pâques, d'autres fleurs viennent couvrir le parvis de l'église. ♦

**En vignette.** Témoignage de la Rome antique : le Percuso da Calçadinha, ancienne route qui reliait Faro à Beja.

**En bas.** Fresque grandeur nature illustrant l'exploitation du liège, située peu après l'office du tourisme.



## Centro da Calçadinha

Le Centre explicatif et d'accueil de Calçadinha a été aménagé dans l'ancien abattoir municipal. Il intègre le produit des fouilles du site archéologique de São Brasense, fournissant un cadre théorique au parcours de la voie romaine. Pour vous accompagner durant la balade, des visites guidées sont organisées. Un vrai plus pour faire revivre ce qu'il reste de l'axe antique.

**Rua do Matadouro, 2, São Brás de Alportel.**

Tél. : +351 289 840 004. cm-sbras.pt



## Museu do Traje

Ce musée du costume est l'occasion d'infiltre une splendide bâtie du XIX<sup>e</sup> siècle, dont vous pourrez apprécier l'ornement des plafonds, les stucs marbrés, la fraîcheur des peintures murales, l'ancienne cuisine de la maison, puis le patio. Ce sont au total dix-huit salles dans lesquelles sont organisées des expositions temporaires autour de différents thèmes,

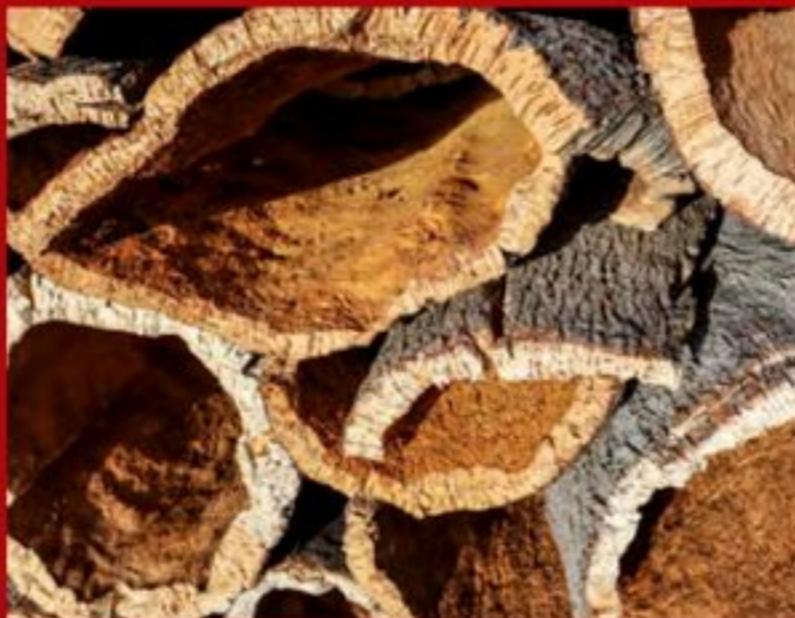
comme le vêtement dans les tâches quotidiennes, dans le cadre du travail ou encore dans le contexte des fêtes et rites de passage. Vous êtes ici ni plus ni moins que dans un musée des arts et traditions populaires. L'artisanat est d'ailleurs encore vivace. Mentionnons les chaises en bois de São Brás de Alportel, les tuiles de



la vallée de Mealhas, les balais, les nattes et les paniers de Soalheira, et les jouets en bois. Moteur économique de la région depuis cent cinquante ans, le liège fait quant à lui l'objet d'une exposition permanente. Et à travers tout cela, c'est aussi l'histoire qui est mise en lumière, la vie sous la monarchie, les révoltes du peuple et la République, la Grande Guerre, les problèmes ayant conduit à la dictature et, enfin, la période contemporaine. Situées dans un bâtiment attenant, les écuries ont été conservées en l'état et présentent une collection d'outils agricoles. Dans les jardins, puits, moulin à vent et étangs achèvent le tour de la propriété. ♦

**Rua Doutor José Dias Sancho,**  
**61, São Brás de Alportel. Tél. : +351 289 840 100.**  
[museu-sbras.com](http://museu-sbras.com)

## Savoir-faire



## L'exploitation du chêne-liège

São Brás de Alportel est le centre de la Rota da Cortiça, la « route du Liège ». Au Portugal, le chêne-liège est protégé par la loi de... 1209, interdisant l'abattage illégal. Il faut dire aussi que le pays concentre la plus importante surface de la suberaie (forêt de chêne-liège – NDLR) mondiale, soit 32,5 % des 2 687 000 hectares recensés. Il est également le premier producteur mondial avec 49 % des 221 428 tonnes produites par an. Prendre des dispositions était donc la moindre des choses, d'autant plus que cet arbre offre une bonne protection des sols et s'avère être un allié précieux contre les feux de forêt, du fait de sa faible couverture. De plus, ces suberaies génèrent un écosystème riche et varié, abritant plus d'une centaine de plantes, vingt-quatre sortes d'amphibiens et de reptiles, cent soixante espèces d'oiseaux, ainsi qu'une quarantaine de mammifères.

Le chêne-liège, qui vit généralement jusqu'à 200 ans, atteint en moyenne 20 mètres de hauteur. Isolante et crevassée, son écorce, qu'il renouvelle chaque année, peut atteindre jusqu'à

25 centimètres d'épaisseur. Le liège qu'il produit est recueilli environ tous les neuf ans, sur des spécimens âgés d'au moins 25 à 30 ans. L'écorçage ou démasclage, dit *descortiçamento* en portugais, consiste en cinq étapes : ouvrir, c'est-à-dire fendre l'écorce à l'aide d'une hache, séparer ce qu'on appelle la planche entre le tronc et le liège, découper la planche de liège qui va être décollée, extraire, puis marquer le tronc écorcé. Lors du premier écorçage, on obtient un liège dur et de structure irrégulière, qui va servir principalement à la fabrication de revêtements de sol. Neuf ans plus tard, on procède à la *secundeira*. On obtient cette fois une matière moins dure et de qualité moyenne. Et c'est seulement à partir du troisième écorçage qu'on récolte le fameux liège noble dont on fait les bouchons. Cette production est la plus rentable de toutes.

Saviez-vous que la récolte de ce liège se mesurait en « *arroba* » et qu'un *arroba* était égal à quinze kilos ? Et pour vous donner une idée, un arbre produit deux à cinq *arrobas*. Une chose est sûre,

c'est que cette matière cumule de nombreuses vertus : légèreté, élasticité, compressibilité, imperméabilité non seulement aux liquides, mais aussi aux gaz, plus une top résistance. C'est un excellent isolant thermique et acoustique, propriétés qui ont conduit la NASA à l'utiliser pour certaines pièces de fusée. Et enfin, le liège est antibactérien, antistatique, hypoallergénique et imputrescible. Bref, hors les revêtements, les bouchons et la maroquinerie, ses usages sont multiples ! Christian Louboutin en importe pour la fabrication de ses chaussures. Dans un registre plus exotique, le champion hawaïen Garret McNamara a surfé la vague de Nazaré sur une planche composée de liège. Et pour l'anecdote, sachez qu'en 2014, à l'occasion de l'ArtRave, Lady Gaga a porté une robe réalisée intégralement en liège, signée par la créatrice Teresa Martins. ♦



### ECO CORK FACTORY FRANCISCO CARRUSCA



La visite d'une usine s'impose. Celle de la famille Carrusca existe depuis le XIX<sup>e</sup> siècle.

En plus de l'expérience, elle bénéficie de toutes les certifications de qualité en vigueur. Une projection vous introduira le sujet, avant la visite des ateliers. Passionnant !

• **Sítio da Mesquita Baixa. Tél. : +351 965 561 166.**

[eco-corkfactory.com](http://eco-corkfactory.com)



# Querença

*En pleine lumière*

**La route qui va de São Brás de Alportel à Querença dessine des lacets entre des pins immenses et des eucalyptus touffus se détachant sur une terre rouge.**

Le village s'agrippe sur les versants d'une colline particulièrement escarpée au-dessus

de laquelle dominent la sublime église de Nossa Senhora da Assunção (XVI<sup>e</sup> siècle) et le Pólo Museológico da Água (Tél. : +351 289 422 495). L'ensemble, tout blanc, reflète une lumière à vous décoller la rétine ! Quant à ce musée dédié à l'eau, moderne et interactif, il se propose de tout vous dire sur les ruisseaux, les norias, les moulins, les barrages de la

région, les cultures liées à l'irrigation, et même les légendes qui y sont rattachées, le tout à l'aide d'audioguides. Sont également abordés les sujets de la flore et de la faune recensées sur le site de la Fonte de Benémola à proximité. Un préambule pertinent à la randonnée qui va suivre (lire page 40)... ♦



*Notre belle adresse*

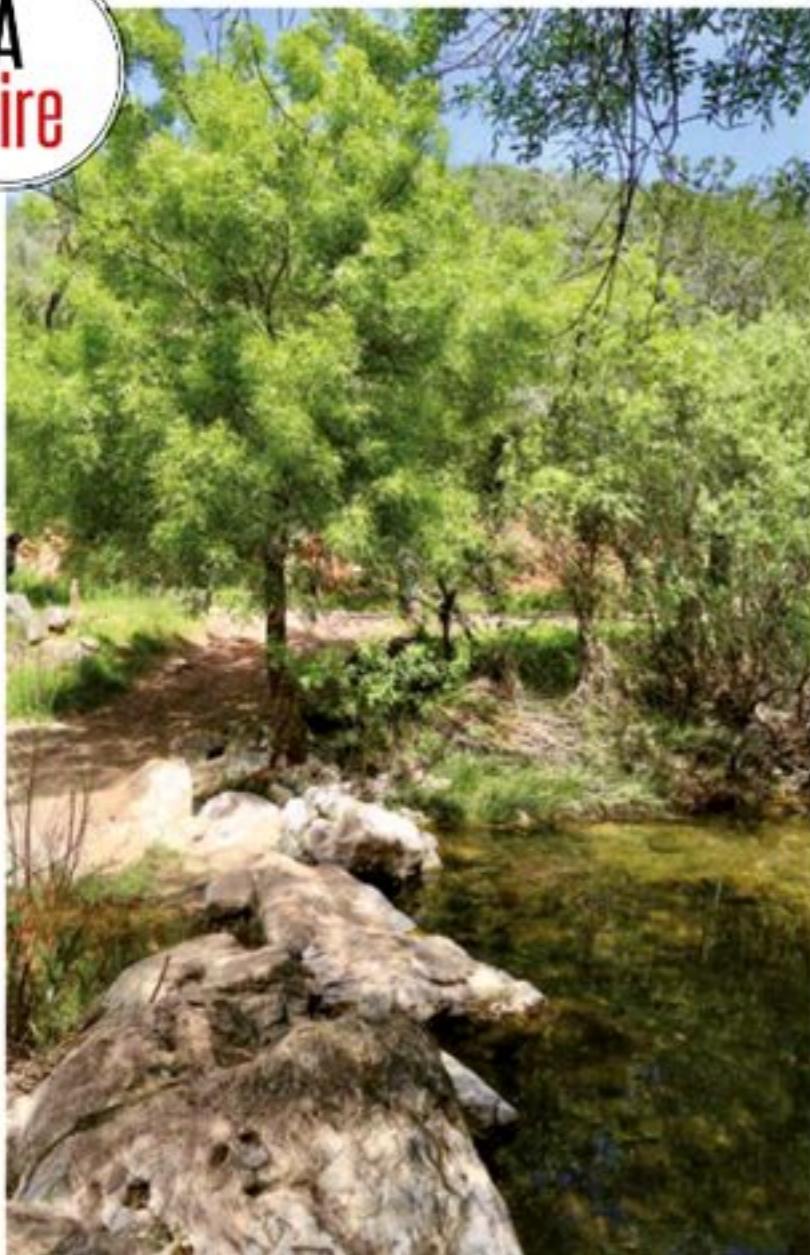


## QUINTA DOS VALADOS

Imaginez une ancienne ferme au beau milieu des amandiers, des oliviers et des caroubiers ! Si les chambres sont simples – mais dotées de l'air conditionné –, la piscine est un argument de poids en plein été. Pour ceux qui voudraient s'attarder plus longtemps et avec leur tribu, les gîtes sont vraiment charmants.

*À partir de 60 euros la chambre pour deux personnes. À partir de 80 euros le gîte.*

**• Corcitos, Querença. Tél. : +351 962 703 566. [quintadosvalados.com](http://quintadosvalados.com)**



### Fonte Benémola Une cure de jouvence

Ce sentier pédestre en forme de boucle est absolument enchanteur. De surcroît, il ne présente aucune difficulté. Cette balade est

d'ailleurs la sortie dominicale préférée des familles locales. Certes, beaucoup préfèrent s'installer sur les aires de pique-nique plutôt que de cavaler. Mais la petite marche digestive le long de ce ruisseau ne se refuse pas. Rafraîchissante ! En tout, 4,5 km de terre battue à parcourir parmi une incroyable variété d'arbres, de plantes et de fleurs : chênes-lièges, chênes verts, frênes, peupliers, tamaris, saules, oliviers, genévrier, mastic, faux-poivrières, arbousiers, caroubiers, lauriers-roses, cistes jaunes ou mauves, thym, fenouil et romarin sauvages... Vous citer les trois cents espèces répertoriées ne serait pas raisonnable ! Mais que de couleurs et de parfums ! Dans l'eau, grenouilles, salamandres, tortues et loutres s'activent. Ces dernières se régalent, car tout ce dont elles raffolent – poissons, amphibiens, reptiles, oiseaux aquatiques et insectes – vit en abondance dans cet environnement privilégié. Les oiseaux sont également bien représentés : martins-pêcheurs, hérons, aigrettes, huppes, guêpiers, rossignols, bergeronnettes, grèbes, mésanges et fauvettes. La vallée encaissée accueille aussi des oiseaux de proie. Il existe enfin deux espèces de chauves-souris protégées.

Surprenants sont ces énormes fours à chaux, que l'on prendrait facilement pour des habitats néolithiques. La technique est ancienne : on remplissait le four de bois et de calcaire, puis on recouvrait le tout de terre. Enfin, on mettait le feu au bois une fois le four scellé, pour permettre à la pierre de cuire lentement. Après trois jours de cuisson, on démontait le four pour récupérer la chaux... Bref, ces 392 hectares de nature constituent une demi-journée de grand bonheur ! ♦



© Norberto Rodriguez / Shutterstock

## Loulé Le grand marché



**En partie adossée sur ses fortifications médiévales, la vieille ville vaut surtout pour son marché, le plus important de l'Algarve.**

L'édifice, bâti en 1908 et de style néo-mauresque, est plutôt singulier. Il jouxte la mairie et le Convento do Espírito Santo, transformé en un centre artistique branché. Descendre la Praça da República est encore la meilleure façon de visiter la cité, en allant jusqu'à la Rua Barbacã d'où surgissent encore trois des tours de l'ancien château du XIII<sup>e</sup> siècle. Pour accéder au chemin de ronde, vous devrez passer par le Musée municipal, qui rassemble principalement des pièces de l'âge du bronze et des périodes romaine et musulmane. Pour déambuler dans le centre historique, empruntez la Rua Garcia da Horta jusqu'à



## l'Igreja

Matriz. Si les

façades sont majoritairement défraîchies, l'église tout juste restaurée est une heureuse compilation des styles gothique, baroque et rococo. En l'occurrence, le retable du maître-autel et les azulejos datant du XVIII<sup>e</sup> siècle sont superbes. Le clocher ayant remplacé le minaret de ce qui fut d'abord une mosquée culmine à 45 mètres de hauteur.

Toute proche, se trouve Nossa Senhora do Pilar... Érigé dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, cet ermitage en version mouchoir de poche est imbriqué dans le rempart extérieur, juste à côté de la porte de Faro. Son clocher faisait aussi office de tour de guet. ♦



## SOUVENIRS LOULÉ

Une petite boutique artisanale où trouver de jolies pièces en céramique colorée, tout sauf kitsch et dans un répertoire varié.

• Praça da República, 15



## CAFÉ CALCINHA

Ce lieu est la réplique d'un café brésilien, importé à Loulé par Prazerez & Reis en 1928. L'intérieur est Belle Époque, avec une prédominance du bois et des éléments Art déco. Fréquenté un temps par l'intelligentsia locale, on venait y parler politique, société, sport, et échanger les derniers potins. L'endroit fut le QG du poète António Aleixo, dont la statue en bronze figure sur le trottoir. Dans cette brasserie, les plats du jour sont excellents et bon marché. Si vous avez peu de temps, goûtez au moins une pâtisserie maison. Elles sont excellentes!

• Praça da República, 67, Loulé.

Tél. : +351 964 066 842.

[facebook.com/cafecalcinha](http://facebook.com/cafecalcinha)



## COLHEITA FRESCA

Le lieu est mignon, le patron, un bon vivant, et la carte aussi appétissante que le sont *in fine* les tapas et autres plats. Les fruits de mer au curry sont à tomber, le poulpe à *Lagareiro* super bien préparé et le *chouriço* rôti au cognac une tuerie ! Bref, c'est l'endroit idéal pour prendre une assiette « taste of the market » avec un très bon verre de vin ou une bière fraîche.

• Rua Doutor Joaquim Nunes Saraiva, 19.

Tél. : +351 289 070 608. [facebook.com/colheitafresca](http://facebook.com/colheitafresca)



## MONTE

## DA EIRA

Situé à 4,5 km de Loulé, en direction de Querença, ce restaurant familial

s'inscrit dans le cadre rustique d'une ancienne écurie. La déco va avec. Tables et chaises en bois, collection d'assiettes au-dessus de la cheminée... la totale ! La terrasse est un plus. Quant à la cuisine, on est dans le traditionnel, dans le « goûtu » et dans des associations parfois étonnantes, comme avec ce cheese-cake au saumon fumé, cet agneau à la sauce pesto et menthe, ces asperges aux palourdes, ce ragoût de sanglier aux herbes, ce poulet aux cerises ou encore ce filet de mérou aux gambas et sa salade de betteraves.

• Route de Clareanes. Tél. : +351 289 438 129.

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

## La recette

## Le poulet de Loulé

## Ingrédients

- 1 poulet coupé en morceaux
- 100 g de poitrine de porc
- 100 g de saucisse fumée (linguiça ou chouriço)
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de saindoux
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 gousses d'ail
- 2 bouquets de persil
- 1 dl de vin blanc

## Préparation

- Faites dorer votre poulet dans l'huile d'olive puis cuisez-le avec la poitrine de porc, la saucisse, l'oignon et le bouquet de persil dans un quart d'eau.
- Faites réduire.
- Dans une poêle, faites revenir l'oignon restant avec l'ail et le persil, le tout haché, dans le saindoux.
- Ajoutez cela au poulet et versez le vin blanc.
- Couvrez et faites cuire encore un peu.
- Pendant ce temps, faites cuire le riz façon risotto en prélevant du bouillon du poulet et garnissez avec la saucisse coupée en fines tranches.





# De Salir à Rocha de Pena

*Tout un point de vue*

**Sur la route de Loulé à Alte, se détache un éperon rocheux sur lequel s'accroche un village du nom de Salir.** Si les guides mentionnent les ruines d'un château, sachez qu'elles sont trop peu évocatrices pour mériter qu'on s'y attarde. Toutefois, la vue à

180 degrés sur la Serra do Caldeirão qui se dégage depuis la colline de ce castelo est vraiment belle.

Autre halte panoramique (et sportive, d'ailleurs), la Rocha de Pena. Traduisez «rocher de la Peine»! Ça fait envie, non?

Cette corniche escarpée, que vous devrez gravir à la sueur de votre front, s'élève à 479 mètres. Son ascension – comptez 2 h 30 – permet de côtoyer une nature généreuse, dominée par les chênes-lièges, les oliviers, les arbousiers, les caroubiers, les cistes, la lavande, ainsi que différentes espèces d'orchidées. Dans le ciel, buses, faucons crécerelles et aigles Bonelli tournoient. Toutefois, ce ne sont pas eux qui vous indiqueront le chemin à suivre, mais bel et bien le balisage jaune et rouge qui part au niveau de la fontaine du village (Fonte dos Amados). Le Miradouro Norte est une première et belle récompense. Le passage en direction du Planato, en plein maquis, est carrément inspirant. Au printemps, les hauts buissons de fenouil sauvage y pullulent. Les vestiges d'un long mur de pierre précèdent une plaine tapissée de fleurs. Après une petite montée, c'est un panorama somptueux qui vous attend, avec à vos pieds le village de Penina et au sud, la mer... ♦





Nos bonnes adresses



### PORTO DOCE

Tenu par un couple franco-portugais, ce restaurant traditionnel est à la hauteur. Certes, la cuisine est simple, mais les produits sont frais et les portions copieuses. Possibilité de snacks pour les plus pressés!

• Rua José Viegas Gregório, 25, Salir.  
Tél. : +351 289 489 763.



### CASA DE MÃE & CASA DO DUARTE

Deux maisons pouvant accueillir de deux à six personnes. Piscine, barbecue, tout y est pour se poser dans un bel environnement de nature, à cinq minutes de Salir. On n'est pas dans le moderne et encore moins dans le design, mais les extérieurs sont vraiment appréciables.

• Amleijofra, Salir. Tél. : +351 912 040 676 ou +351 913 332 477. casademaе.com



### CASA DO TORREÃO

Cette splendide guesthouse est bâtie sur les anciennes fortifications du château. Les hôtes sont italo-belgo-hispano-portugais, un joyeux mélange ! En 2014, la restauration a mis en valeur la vieille pierre et les carreaux en ciment, et ravivé la chaux. C'est soigné, coquet, on s'y sent super bien. Bon à savoir, il y a une chambre familiale. Le petit-déjeuner est composé de produits locaux et frais. En extérieur, terrasse et piscine font mouche et pour les veillées, le billard américain fait des heureux.

À partir de 60 euros la chambre pour deux personnes, selon la catégorie et la saison.

• Castelo de Salir. Tél. : +351 933 598 281. casadotorreao.com



## La Via Algarviana

Profitons d'être à Salir pour vous parler de cette voie que notre périple rencontre dans sa seconde moitié. Le CR13, itinéraire de grande randonnée pédestre, s'étire sur environ 300 kilomètres. Depuis Alcoutim jusqu'à Cabo de São Vicente, il sillonne l'Algarve intérieure. Il est divisé en quatorze secteurs pouvant bien entendu être parcourus de manière indépendante. Parfaitement balisé, il propose également des panneaux d'intérêt culturel sur le patrimoine. La végétation, principalement méditerranéenne, va du chêne-liège au pin en passant par l'arbousier et des plantations d'agrumes. Parmi les nombreuses espèces de la flore endémique, nous citerons la bellevalia hackelii, la linaria algarviana et le thymus camphoratus. Vous rencontrerez diverses espèces végétales et animales protégées, comme les orchidées et les narcisses, l'aigle de Bonelli, le grand-duc et la loutre.

L'itinéraire croise de nombreux cours d'eau, des sites géologiques singuliers comme Silves avec son socle en grès, Monchique avec ses reliefs volcaniques, et le Berrocal, sur son assise de calcaire datant du jurassique. Nous parlons du patrimoine et Dicu sait qu'il est important ! Menhirs, norias, moulins, églises et musées ponctuent la balade. Fêtes populaires et religieuses, marchés traditionnels rythment le quotidien de ces étapes. Vous découvrirez enfin un terroir et un artisanat, tous deux riches et variés.

La Via Algarviana offre aussi quatre itinéraires thématiques : la Rota do Contrabandista, à Alcoutim, la Rota da Água, à Loulé, la Rota das Árvores Monumentais et la Rota da Geologia, à Monchique. Sont également associés douze itinéraires pédestres de Petite Randonnée, dits complémentaires.

Il ne vous reste plus qu'à choisir d'emprunter cette voie à pied, à vélo ou en voiture !

- 1 Alcoutim -> Balurcos 24,20 km
- 2 Balurcos -> Furnazinhas 14,30 km
- 3 Furnazinhas -> Vaqueiros 20,30 km
- 4 Vaqueiros -> Cachopo 14,88 km
- 5 Cachopo -> Barranco do Velho 29,10 km
- 6 Barranco do Velho -> Salir 14,90 km
- 7 Salir -> Alte 16,20 km
- 8 Alte -> Messines 19,30 km
- 9 Messines -> Silves 27,60 km
- 10 Silves -> Monchique 28,60 km
- 11 Monchique -> Marmelete 14,70 km
- 12 Marmelete -> Bensafrim 30,00 km
- 13 Bensafrim -> Vila do Bispo 30,19 km
- 14 Vila do Bispo -> Sagres 17,65 km





## Alte

### *Des histoires d'eaux*

Alte est une bourgade idyllique. Les centaines d'amandiers qui l'entourent fleurissent du mois de février à la fin du mois d'avril. Elle s'étend sur la rive droite de la rivière Ribeira, point de rassemblement des villageois, autrefois des femmes qui y venaient laver leur linge, aujourd'hui des familles qui viennent profiter de la plage. En effet, les bords de la rivière ont été aménagés pour former une véritable base nautique. Évidemment, il n'est pas question de sortir les planches à voile, mais dès les premières chaleurs, tout le monde vient y barboter. De plus, cafés et restaurants campent sur les berges pour permettre

aux estivants d'y passer la journée en pleine autonomie. Mais d'où vient toute cette eau ? Les environs regorgent de sources et la force hydraulique servait jadis à faire tourner neuf moulins dans le village même. Le seul encore visible est le Moinho da Abóboda, du XIII<sup>e</sup> siècle. Perdez-vous dans les ruelles d'Alte ! Non seulement ses maisons blanchies à la chaux

sont ravissantes, mais l'art s'invite également sur les murs et sur les places. Fresques et mosaïques immortalisent des scènes de la vie d'antan, sans oublier ces sculptures éphémères qui ouvrent la voie à la création contemporaine. Surélevée, l'église principale de Nossa Senhora de la Assunção remonte au XIII<sup>e</sup> siècle. Elle fut construite par le deuxième





seigneur d'Alte, pour remercier la Vierge d'être rentré sain et sauf de croisade. Son portail manuélin arbore un joli décor végétal. Dans la chapelle de São Sebastião, les azulejos du XVI<sup>e</sup> siècle viennent de Séville. Ceux qui tapissent les murs et les voûtes sont en revanche du XVIII<sup>e</sup> siècle. La statue de sainte Thérèse est remarquable.

Faites une dernière balade jusqu'au belvédère de la Rocha dos Soídos, perché à 482 mètres d'altitude, d'où l'on peut embrasser tout le village ! Ouvrez votre appli « Picture This » et identifiez le sparte, une plante qui pousse ici abondamment, avec laquelle on fabriquait les cordes et les paillassons !

À la sortie du village, derrière le cimetière,

au milieu d'arbustes et de plantes odorantes, un sentier – préférez-le au chemin damé ! – dévale jusqu'à la cascade de Queda da Vigario. Ce ne sont pas tant ses 24 mètres de hauteur qui impressionnent, mais la pureté et la couleur de l'eau. Ces dégradés d'émeraude et de turquoise sur fond de roche ocre et de terre rouge sont stupéfiants. On comprend pourquoi le secret de ce site est jalousement gardé par les locaux ! ♦



Notre  
bonne  
adresse



#### O FOLCLORE

Un resto sans chichi, où l'on se régale d'une cuisine familiale. Nous avons goûté la morue et son riz, l'espadon grillé et le filet mignon de porc sauce tomate et poivrons, rien à redire, si ce n'est que c'était aussi bon que parfumé !

• Avenida 25 de Abril, 1a.  
Tél. : +351 968 868 574.

**Ci-contre.**  
Sculptures éphémères dans les rues et ruelles d'Alte.  
**En bas.**  
La cascade de Queda da Vigario.



© Sopniki ShutterStock



En haut.  
Le vieux pont à cinq arches au bas de Silves.  
Page de droite,  
en haut.  
Le monument-  
fontaine  
d'António Quina,  
en hommage à  
Al Mouhatamid  
Ibn Abbad.

## À faire Feira Medieva

Cette fête  
médiévale a lieu  
à la mi-août et se prolonge durant  
dix jours. Costumes d'époque,  
spectacles, stands culinaires,  
expositions... L'ambiance est top !  
[cm-silves.pt](http://cm-silves.pt)



# Silves

## *Un voyage dans le temps*

**L'arrivée sur Silves est spectaculaire. La forteresse et la cathédrale soumettent un subtil amoncellement de tuiles ocre et de façades blanches. Saisissant !**

Silves était l'ancienne capitale almohade de l'Al Garb. Imaginez qu'au X<sup>e</sup> siècle, elle était plus grande que Lisbonne ! Cette pierre de grès rouge, employée massivement pour la construction de la forteresse, a dû impressionner l'armée chrétienne de Sancho I, lors de la reprise du site aux Arabes, en 1189. Les remparts étaient alors défendus par onze tours. Ils descendaient sur les versants de la colline pour ceindre la médina. Celle-ci

possédait trois entrées. De cette époque, il reste la porte de Loulé, flanquée d'une petite structure dotée de deux pièces qui fit office d'hôtel de ville jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le château lui-même était le plus vaste

du Portugal. Au XI<sup>e</sup> siècle, il fut la résidence du sultan et poète Al Mouhatamid Ibn Abbad, gouverneur de Séville, de l'Algarve et... de tout Al-Andalus. C'est pour vous dire quel était le statut de Silves dans la péninsule ibérique ! Sa muraille court sur 390 mètres. En son sein, vous visiterez la citerne, un ouvrage de sept mètres de hauteur, qui pouvait approvisionner la ville en eau pendant un an. Il y avait aussi un puits de 60 mètres de profondeur. Et vous verrez enfin les silos souterrains où étaient conservées les céréales.

### Perspectives

N'hésitez pas à vous faufiler à travers les nouveaux quartiers situés en arrière de la cité pour trouver un point de vue du côté nord ! Les fortifications donnent ici sur une infinité de champs d'orangers... À proximité immédiate du château, la cathédrale en impose elle aussi. C'est d'autant plus fragrant à l'intérieur que ce grès domine toujours. Et malgré le style gothique, on est loin de l'esthétique aérienne des cathédrales de France. Même chose pour ce qui est de



l'élévation. Nous ne sommes qu'à 18 mètres de hauteur. À voir néanmoins : la chapelle des tombeaux de João do Rego et de Gastão da Ilha, les navigateurs qui partirent à la découverte des Açores et peuplèrent l'île de Madère. Quant aux autres chapelles, elles sont marquées par un décor baroque, avec les traditionnels retables en bois sculpté et doré. La ville basse est tout aussi plaisante à parcourir, tant les perspectives sont nombreuses. Et puis, il y a cette œuvre fabuleuse d'António Quina, le monument-fontaine en hommage à Al Mouhatamid Ibn Abbad. Que de poésie ! L'artiste a sculpté sept personnages dans leur vie quotidienne au XI<sup>e</sup> siècle. Cinq d'entre eux effectuent des tâches associées au travail de la terre, les deux autres figurant des intellectuels, dont le



célèbre poète et gouverneur évoqué plus haut. Tous paraissent flotter sur l'eau, au côté de plaques en acier, ajourées par des inscriptions en arabe. De nuit, les projecteurs semblent donner vie à l'ensemble, transcendé par ces manifestes de calligraphie.

La balade ne serait pas complète sans une photo du vieux pont. Ses cinq arches sont d'origine romaine et son tablier, d'époque médiévale. D'ailleurs, du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, le lit du fleuve Arade était plus large et plus profond. De fait, la voie était navigable jusqu'à son embouchure, à Portimão. ♦



## Museum Municipal de Arqueologia

En face de la cathédrale se trouve le musée municipal d'archéologie. La muséographie a le mérite

d'être moderne, organisée autour d'un puits du XII<sup>e</sup> siècle, de 20 mètres de profondeur, agrémenté d'un escalier hélicoïdal et percé de trois fenêtres, rare dans l'architecture arabe et unique au Portugal. La grande qualité des pièces des périodes omeyyade, califale, taïfa, almoravide et almohade allant du VIII<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle, avec une forte représentation de la période almohade des XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, atteste de la richesse de la ville et de la densité des échanges commerciaux avec les autres régions du globe.

Rua da Porta de Loulé, 8. Silves. Tél. +351 282 44 48 32.

[cm-silves.pt](http://cm-silves.pt)

Nos bonnes adresses



## CAFÉ INGLÉS

Au pied de la muraille du château, la terrasse ombragée est paradisiaque. S'y poser après une journée de visites, face au coucher du soleil, ne gâche rien ! En soirée, on y joue du jazz ou de la musique latino. La partie restaurant est accueillante et les salades bien meilleures qu'ailleurs. À bon entendeur !

• Rua do Castelo, 11, Silves. Tél. +351 282 442 585. [cafeingles.com.pt](http://cafeingles.com.pt)



## SEGREDO

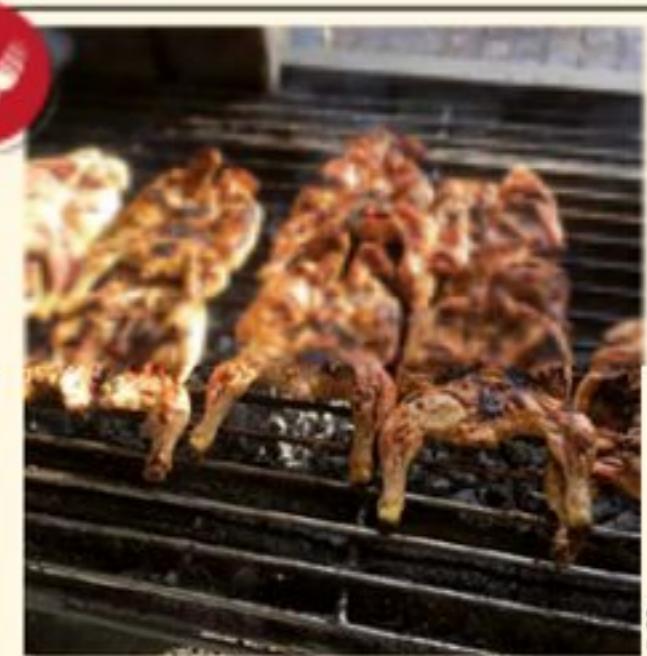
### DOS MOUROS



La rue dans laquelle est situé ce resto annonce le charme que vous trouverez à l'intérieur. Côté balcon, la vue sur les toits et les nids de cigognes est super agréable. À la carte, plein de planches à partager, avec charcuterie et fromage locaux, mais pas que. Le poulet à la marocaine, les pommes de terre bravas, les pois chiches

épicés, les pâtes, tout régale ! Les végétariens ne sont pas en reste. La sangria maison, sinon la limonade ou encore le jus d'orange de Silves ne vous dispenseront pas de prendre un verre de porto. Et tout cela avec le sourire de Kerry et de ses acolytes !

• Travessa da Cato, 13, Silves. Tél. : +351 968 092 942. [facebook.com/moorishsecret](http://facebook.com/moorishsecret)



## CHURRASQUEIRA VALDEMAR

Au marché, parmi les rôtisseries qui servent en terrasse, tout près de la rivière, Valdemar est LA référence en matière de poulet grillé, et ce depuis quarante ans ! C'est aussi le meilleur poulet piri-piri de toute l'Algarve !

• Mercado Municipal Temporário.

Tél. : +351 282 443 138.

[facebook.com/Churrasqueira-Valdemar](http://facebook.com/Churrasqueira-Valdemar)



## QUINTA DA LUZ

Kristin et Tobias sont les hôtes de cette guesthouse de luxe. En 2005, ils ont acquis cette ferme située à cinq kilomètres de Silves, et l'ont réhabilité en fusionnant l'ancien et le design. Ils ont conservé la charpente en bois, la hauteur de plafonds, la blancheur des murs à la chaux, et intégré des pièces d'artisanat local, tout en privilégiant un certain minimalisme. Coup de cœur pour la suite « Limoeiro » ! À l'extérieur, ce sont plus de 60 000 m<sup>2</sup> de verger et de jardin qui sertissent la maison et l'espace piscine. Partisans d'un tourisme plus respectueux de l'environnement, le couple a installé des panneaux solaires, économise l'eau, évite autant que possible l'utilisation du plastique, achète localement et cultive ses propres fruits et légumes.

• Santo Estevão. Tél. : +351 969 255 183. [quinta-da-luz.com](http://quinta-da-luz.com).





# Monchique

*Quand la montagne vous gagne !*

**À l'approche de Monchique, les paysages changent du tout au tout. Si nous ne sommes pas très loin de la mer, nous sommes pourtant dans la Serra de Monchique.** En revanche, pas de neiges éternelles ni de stations de ski sur cette montagne ! Le plus haut sommet, l'Alto da Fóia, plafonne à 902 mètres d'altitude. Mais il n'empêche que l'air est plus frais et que la végétation est ultra verdoyante.

Beaucoup de châtaigniers, de chênes-lièges, de pins et de rhododendrons saturent ce massif schisteux, où l'humidité et la chaleur combinées à ce type de sols volcaniques font des merveilles. Le village, qui surplombe la vallée, est célèbre pour ses thermes situés sur le versant oriental du parc naturel. Les maisons blanches s'étagent en escaliers. Et sur la place de São Sebastião, d'où s'élance la route qui mène au Fóia, l'Igreja Matriz (XIV<sup>e</sup> siècle) mêle styles gothique et manuélin. Le roi Sebastião I venait y prier entre deux cures. Alcalines, les eaux de Caldas de Monchique sont également riches en fluor. Elles sont par conséquent vivement recommandées pour le rajeunissement de la peau, le renforcement des muscles et du squelette et la stimulation du système digestif. Monchique est le paradis des randonneurs. Et il y a vraiment moyen de se faire plaisir, y compris pour les personnes n'ayant pas un niveau de dingue ! La plus facile, une boucle

de huit kilomètres, est réalisable en 2 h 30. ! Le nom de l'itinéraire est « Trilho da Fóia ». Il est signalé sur les panneaux « Rota 3 » et balisé par une double bande jaune et rouge. Le départ se fait depuis le parking du pic de Fóia. Ne vous laissez pas rebuter par les pylônes et antennes paraboliques ! Ils disparaîtront de votre collimateur aussitôt engagé sur le sentier de la balade. Avec un peu de chance, vous serez comme nous, escorté par un adorable chien de berger, surgi de nulle part !

## Le plein de chlorophylle

Pour traverser une plus large variété de paysages, nous avons décidé de mixer la PR3 et la PR5. Au total, nous avons marché dix kilomètres, avec une seule difficulté en fin de parcours, un retour en pente raide sur un bon kilomètre. Aucun regret néanmoins, car les tableaux étaient merveilleux. Dans l'ordre d'apparition, rochers granitiques, bruyère cendrée, pâturages, cultures en terrasses,





chênes-lièges, eucalyptus et gommiers de Camaldoli, peupliers noirs, genêts, arbres à soie, fougères aigles, figuiers, asphodèles blancs et miroirs du temps bleus sont à jamais gravés dans nos mémoires. Trop heureux de ce plein de chlorophylle, nous avons poussé notre visite de la région jusqu'à Marmelete. La route est superbe. Sur votre droite, à un moment donné, vous apercevrez un panneau indiquant « Vale de Figueiras ». Garez votre voiture et baladez-vous dans cette forêt d'eucalyptus. Magique ! Si le village est sympa, mais sans plus, son église jouxte le GR13, alias la Via Algarviana. Pour ceux qui souhaiteraient rejoindre Aljezur à pied, la rivière de Cerca, l'ombre des chênes-lièges et des eucalyptus, tout comme la compagnie des framboisiers et des cistes, rendent ce tronçon méga plaisant.

Une fois à Aljezur, avec le mont Fóia en toile de fond, le château, le moulin, l'église, les ruelles, les cultures d'arachide et de patates douces, le spectacle est de taille. Il ne vous restera plus qu'à suivre la rivière d'Aljezur pour rallier l'océan... ♦



### *À faire*

#### **Feira dos Enchidos Tradicionais**

Ce n'est pas tous les jours qu'on fait la fête de la saucisse, alors si vous passez par là le premier week-end de mars, profitez-en ! Spectacles folkloriques et expositions artisanales au programme.

[cm-monchique.pt](http://cm-monchique.pt)

Nos bonnes adresses



#### **A CHARRETE**

A Charrete, c'est le restaurant le plus populaire de Monchique. On y organise même des mariages... Dans cette ancienne épicerie de caractère, l'authenticité n'est pas un vain mot. Et puis, il y a cet extraordinaire vaisselier qu'ils ont conservé. Dans l'assiette, ce sont de bons petits plats à la sauce régionale : soupe de poisson, *chourico* épicé, gambas à l'ail, mérou grillé, rôti de porc noir de Monchique, carré d'agneau à la menthe... La carte change souvent, avec des semaines thématiques. Incontournable !

• Rua do Doutor Samora Gil, 30-34,

Monchique. Tél. : +351 282 912 142.

[facebook.com/Restaurante-A-Charrette](http://facebook.com/Restaurante-A-Charrette)



#### **QUINTA DA VINHA DO GAIO**

Les quelques kilomètres qui séparent Monchique de Cortes longent une route magnifique.

L'arrivée sur la guesthouse, entre les chênes-lièges et les cultures, laisse rêveur. Mais vous ne rêvez pas ! Il faudra d'ailleurs vous promener sur les chemins qui partent de la maison... Toute la famille, y compris le chien et le chat, vous accueille sur le perron. La terrasse des chambres, qui donne sur la nature, est providentielle. Le petit-déjeuner est un festin : scones et yaourts maison, miel local, gâteaux et charcuterie que vous dégusterez face au verger. Le petit plus ? Le chauffage de l'eau par des panneaux solaires, qui va dans le sens de l'esprit écoresponsable des propriétaires.

• Cortes, Casais, Monchique. Tél. : +351 282 912 600. [vinhadogaio.com](http://vinhadogaio.com)



### *La recette*

#### **Filets de merlu à la façon de Monchique**

##### **Ingrédients**

- 1 œuf
- 1 bouquet de persil
- 600 g de pommes de terre
- 1 dl de lait
- 100 g d'oignons
- 50 g de poivrons rouges
- 1 citron
- 100 g de beurre
- Sel

##### **Préparation**

- Assaisonnez les filets de merlu avec le sel et le jus de citron. • Nappez-les de lait puis faites-les faire un aller-retour dans la farine. • Faites-les revenir doucement à la poêle, dans 50 gr de beurre. • Entre-temps, coupez les oignons et faites-les revenir dans une casserole, dans le reste du beurre.
- Cuire l'œuf dur. Hacher les poivrons, le persil et l'œuf et mélanger le tout avec les oignons. • Lorsque les filets sont cuits, recouvrez-les du mélange et servez-les avec les pommes de terre, avec une dernière touche de persil.





# La mer qu'on voit danser

Ici, les vagues dansent, fouettent, abrasent, sculptent... Elles revigorent aussi... Les criques et les grottes sont autant de prodiges que dame Nature a façonnés pour nous convaincre, si ce n'était déjà fait, de l'extrême beauté de l'Algarve.





© Olli Stomps

# De Vila do Bispo au Cabo de São Vicente

*Au bout du monde*

En haut et page  
de droite, en  
bas.

Le Cabo de São  
Vicente.  
En vignette.  
Vila do Bispo.



**Vila do Bispo est lui aussi de ces villages enjôleurs, où l'on grimpe le long de ruelles immaculées pour s'offrir un panorama dont on ne se lasse pas.** Sur le chemin, les moulins charment. Tout autour, la végétation

a déserté, laissant le beau rôle au seul ciel bleu, qui semble vouloir engloutir tout le paysage. Cap à l'extrême sud-ouest de l'Europe

occidentale, vers ce bout du monde – car c'est bien ainsi qu'on l'a considéré jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle –, cette falaise haute de 80 mètres, balayée par le vent, où l'on voulait depuis la nuit des temps un culte au soleil. Il faut dire qu'ici, ses couchers sont bluffants. Pourquoi São Vicente ? Parce qu'en 1171, sous les ruines d'une chapelle, on a retrouvé la dépouille de saint Vincent de Saragosse, patron des vignerons soit dit en passant ! Il aurait été enterré là quatre siècles auparavant, afin de soustraire sa dépouille aux musulmans. En 1173, le corps fut transporté à Lisbonne et enseveli dans le monastère de Saint-Vincent-

de-Fóra. São Vicente est aujourd'hui le saint patron de Lisbonne.

Érigé en 1896, le phare s'incruste dans un paysage brut et hostile. Rouge, il tranche avec le blanc du monastère à proximité. En contemplant la grande bleue, on ne peut que penser aux expéditions des navigateurs portugais qui changèrent la carte du monde. 1415 marque le début des grandes découvertes avec la conquête de Ceuta, à l'entrée du détroit de Gibraltar, et l'exploration systématique de la côte africaine. Toutefois, les grands navigateurs partirent des ports de Lagos et de Lisbonne, et non de celui de Sagres, situé à six kilomètres du cap, comme l'historiographie enjolivée d'Henri le Navigateur, qui n'a d'ailleurs jamais navigué, veut bien nous laisser le croire.

## Le paradis des pouces-pieds

Les ornithologues en herbe pourront observer les fous de Bassan toisant des vagues de 60 mètres de haut, ainsi que des puffins, des labbes et des pétrels tempête. De nombreux oiseaux endémiques et migrateurs se comptent ici. C'est le moment où jamais de croquer quelques spécimens dans votre carnet à dessin ! À croquer aussi, mais au sens propre, ces drôles de crustacés appelés *percebes* (« pouces-pieds »), une spécialité locale. Physiquement, ça ne ressemble à rien de ce qu'on aimerait manger. On dirait l'extrémité d'une patte de dinosaure en miniature, surmontée d'une cotte de mailles. Au Moyen Âge, la forme en bec de canard de ce coquillage avait nourri la croyance qu'il s'agissait de jeunes oiseaux nés d'excroissances d'arbres magiques. Pour le moins, ils s'agrippent à des rochers abrupts, battus par les vagues, histoire de décourager les pêcheurs. Il faut en effet s'armer de burins pour les décrocher ! Autant vous dire que la pratique est ultra dangereuse. En tout cas, la cuisson de ces bestioles se fait au court-bouillon. Il paraît que les effluves qui s'en suivent sont tout aussi dissuasifs que leur apparence ! Leur goût est super iodé. Perso, nous les avons noyés dans une bonne mayonnaise à l'ail ! Le site n'est pas non plus avare de plages. La Praia do Beliche, située à trois kilomètres du cap, est une des plus fascinantes. On y accède certes par des marches ardues, quitte à les descendre sur les fesses, mais la fusion de ce sable blanc et de ces eaux cristallines vaut bien la peine d'un dernier petit effort. De plus, les falaises vous protègent du vent. ♦





© onid Shutterstock



# Ferragudo

*Carte postale de l'Algarve*

Notre belle adresse



**CANEIROS LUXURY  
HOUSE & SUITES**  
Comment ne pas vouloir clore ce voyage en beauté ? Avec une architecture tout en transparence, seulement dix-huit chambres, un service personnalisé, un rooftop & bar panoramique, une piscine à débordement, plus un spa fabuleux, cet hôtel coche toutes les cases. La plage ? Elle est à 200 mètres...  
• Vale da Azinhaga, Ferragudo.  
Tél. : +351 282 426 241. [caneiroslhs.com](http://caneiroslhs.com)

**Sur la route du  
retour à Olhão, nous n'avons pas résisté  
au charme d'un dernier village blanc.  
Ferragudo est campé sur l'estuaire de  
l'Arcade, face à Portimão. Ses maisons**

**s'agglutinent  
depuis les quais  
jusqu'à l'Igreja  
Matriz, et ses  
ruelles suivent**

encore le tracé médiéval. Le temps, d'ailleurs, semble s'être arrêté. C'est super mignon et très vivant. Il y a un petit côté Saint-Tropez, mais sans la jet-set. Les barques des pêcheurs et les voiliers achèvent de parfaire la carte postale, sans oublier ces vols d'hirondelles qui singent à s'y méprendre le ballet du sardine run ! Enfin, d'ici, vous embarquerez sur un bateau pour Benagil, sa plage et sa grotte emblématique, dotée du fameux « œil ». ♦



© Thomas Jecquier Shutterstock



# INVESTIR AU PORTUGAL LAISSEZ VOUS GUIDER

## VOTRE INVESTISSEMENT EN 3 ÉTAPES

### LA DÉCOUVERTE

L'accueil au Portugal  
formalités et découverte



### LA PROSPECTION

Visite des biens sélectionnés  
selon vos critères



### L'ACQUISITION

Négociation, Notaire,  
et remise des clés

Vous êtes guidé dans toutes vos démarches . Et pour que votre projet ne devienne pas un processus fastidieux, nous veillons sur les détails pour vous faciliter votre quotidien.

**Le montant de nos honoraires sera largement récupéré sur le prix négocié du bien.**



**Un métier devenu une vocation pour Pereira Conseil en investissement**

Daniel Pereira ce dirigeant d'origine portugaise connaît bien l'immobilier puisque cela fait 20 ans qu'il travaille dans cette activité. Après de nombreux aller-retour au Portugal et plusieurs placements personnels, il se rend compte de la demande croissante de clients qui souhaitent investir dans le pays. Il prend conscience également que ces mêmes clients rencontrent parfois des difficultés dans les différentes démarches administratives de leur projet. C'est la raison pour laquelle Pereira Conseil en investissement a vu le jour.

### Un accompagnement en toute quiétude

L'entreprise est spécialisée dans l'aide et l'accompagnement personnalisé. Daniel fait le lien entre les pays francophones et le Portugal. Dès que la procédure est engagée, il vous accompagne et vous guide. Et grâce à son savoir faire, son réseau important sur place ainsi que la maîtrise de la langue, **vous êtes entre de bonnes mains!**

Les prospections immobilières font partie de l'accompagnement, tout comme la visite des lieux, l'ouverture d'un compte bancaire, la signature chez le notaire, l'accompagnement et la mise en relation société de rénovation, décoration, architecte, jusqu'à la remise des clés. L'assurance d'avoir une personne professionnelle et passionnée qui gère vos intérêts. Daniel aime en effet beaucoup son métier:

**"ce que j'apprécie, c'est d'accompagner le client étape par étape, chaque client a une demande différente, cela est très motivant"**

**CONSEIL EN INVESTISSEMENT**

**Pereira**  
**pereira-portugal-investissement.com**

Tél: +33 6 43 46 93 77 / +351 925 64 17 58

Portugal : 679 Avenida da República - Piso 5, Sala 54 - 4450-242 Matosinhos



# PALÁCIO NACIONAL DE QUELUZ

## Le Versailles portugais



Édifié au XVIII<sup>e</sup> siècle pour le compte du futur Pedro III, le palais de Queluz, près de Sintra, est l'un des plus beaux exemples européens d'édifice rococo, un style qui fit florès à l'époque. Sa visite, tout comme celle de ses jardins, renvoie à l'une des ères les plus prospères du Portugal, quand l'or du Brésil inondait le pays, autorisant toutes les folies à ses souverains.

Textes GILLES DUPUY





**L**histoire du Portugal est riche en périodes fastes – on pense notamment à l'ère des grands navigateurs – mais rarement, comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, le pays aura été aussi prospère. Cette prospérité, le Portugal la doit à l'or du Brésil, dont les premiers filons sont découverts en 1696. De 1706 à 1750, sous le règne de João V, l'afflux de métal doré, mais aussi de bois précieux et de diamants, le tout conjugué aux exportations de vin, procure au pays des revenus qui assoient le pouvoir du souverain et les priviléges de sa noblesse. Croulant sous la richesse, João V entreprend de grands travaux, telle la construction de l'aqueduc des Eaux Libres de Lisbonne, tandis que le Portugal se couvre d'églises et de palais à l'architecture extravagante, où brillent de mille feux azulejos et autres sculptures en bois doré. En 1747, la baisse des rentrées d'or n'empêche pas le prince Dom Pedro (futur Pedro III) de s'offrir un somptueux palais, pour lequel il choisit le site de Queluz, près de Sintra, et dont il confie les plans à l'architecte Mateus Vicente de Oliveira. Ce dernier, très influencé par l'école française, rompt avec le style baroque, jugé trop lourd, pour mieux embrasser la mouvance rococo, alors très en vogue dans toute l'Europe. À partir de 1758, un second architecte, le Français Jean-Baptiste Robillon, reprend la tête d'un chantier interrompu par le séisme de 1755. On lui doit

notamment la grande aile ouest qui, à l'image de l'escalier des Lions, illustre à merveille les excès de l'architecture rococo (ou rocaille), riche de ses lignes courbes et d'une surabondance de décos.

### Fêtes galantes et soupers fins

De dimensions relativement modestes, le palais est édifié sur la base d'un pavillon de chasse ayant appartenu au marquis de Castel Rodrigo. Ce dernier, accusé d'avoir collaboré avec les Espagnols durant l'intermède castillan (1581-1640), a vu ses biens confisqués au profit de João V, qui fait don de la propriété à son fils cadet. Le site, isolé, répond aux desiderata du prince, qui entend faire de son palais une oasis de distraction et de plaisir. Les mœurs de l'aristocratie portugaise sont alors très dissolues, le roi lui-même entretenant une liaison sulfureuse avec une religieuse dont il aura deux enfants. Dans les jardins illuminés de Queluz, Dom Pedro donne de fastueuses réceptions, des fêtes galantes doublées de copieux soupers où sont servis des mets à l'époque rarissimes : noix de coco, thé vert, chocolat milanais, parmesan, champagne... En 1760, encouragé par l'omnipotent marquis de Pombal, il épouse sa propre nièce, la très dévote princesse Maria, de dix-sept ans sa cadette. En 1777, après la mort de son père, José I, cette dernière est sacrée reine du Portugal et le couple qu'elle forme avec

Avec ses superbes jardins et sa profusion de meubles, tapis, lustres, miroirs, peintures, chinoiseries, stucs, dorures et autres azulejos, Queluz symbolise aujourd'hui l'étrangeté d'une époque qui vit la monarchie portugaise s'affaïsset sous le poids de sa fortune et de son incurie, dans une débauche de luxe à la fois insolente et paradoxale.

Pedro III dirige conjointement le pays. À l'image de ce que fut pour Frédéric II le palais de Sanssouci, en Prusse, autre célèbre édifice rococo, Queluz devient la résidence d'été de la famille royale. Mais à la suite du décès de son mari, en 1786, puis de deux de ses enfants (dont son fils aîné, qu'elle avait refusé, par scrupule religieux, de faire vacciner contre la variole), et profondément troublée par la Révolution française, Maria sombre dans la démence. Elle vit dès lors recluse dans son palais, à l'abri du regard de ses sujets. Dans ses mémoires, l'écrivain anglais William Beckford, qui visite Queluz en 1793, évoque la terreur que lui inspirent les cris déchirants poussés par une reine qu'on surnomme désormais « la Folle ».

### Le crépuscule des lieux

En 1794, après qu'un incendie a partiellement détruit son palais d'Ajuda, à Lisbonne, le prince régent João VI et sa femme, Carlota Joaquina (Charlotte-Joachime, en français), élisent domicile à Queluz. L'aile de Robillon est élargie et rehaussée d'un étage affecté à l'usage de la princesse et de ses neuf enfants. En 1807, pour échapper aux troupes napoléoniennes qui envahissent le Portugal, la famille royale s'enfuit pour le Brésil. Les forces d'occupation prennent le contrôle d'un palais dont s'entiche leur commandant, le flamboyant général Junot. En 1821, de retour d'exil, João V s'installe à Mafra, laissant Queluz à la disposition de sa femme. L'édifice brille alors de ses derniers feux, sous l'impulsion d'une souveraine qu'on dit laide, mégère et intrigante, mais qui, éprise de musique et de comédie, emploie un orchestre à demeure et fait bâtir un théâtre de poche aujourd'hui disparu. Après sa mort, en 1830, puis celle de son fils, Pedro IV qui, frappé par la tuberculose, s'y éteint en 1834, Queluz n'est plus habité que de façon intermittente par la famille royale. En 1908, après l'assassinat de Carlos I, ultime souverain du Portugal, le palais, rebaptisé « Nacional », devient propriété de l'État. En partie ravagé par un grave incendie en 1934, il a depuis fait l'objet d'une vaste restauration et retrouvé tout ou partie de sa splendeur. Avec ses superbes jardins et sa profusion de meubles, tapis, lustres, miroirs, peintures, chinoiseries, stucs, dorures et autres azulejos, Queluz symbolise aujourd'hui l'étrangeté d'une époque qui vit la monarchie portugaise s'affaïsset sous le poids de sa fortune et de son incurie, dans une débauche de luxe à la fois insolente et paradoxale, dont témoigne ce petit Versailles aux atours plus que jamais envoûtants. \*





© Yon Turkey Shutterstock



© iStock Shutterstock



© iStock Shutterstock



© iStock Shutterstock

## Les jardins

Queluz ne serait pas Queluz sans ses jardins à la française. Dessinés par Jean-Baptiste Robillon, ils trahissent l'influence de l'incontournable Le Nôtre, mais portent également la marque de Gerald van der Kolk, un jardinier flamand qui participa à leur conception. Même s'ils ont beaucoup perdu de leur extravagance – à l'origine, ils abritaient, entre autres curiosités, des oiseaux exotiques, tels des cacatoès, ou encore des zèbres –, ils

contribuent largement à l'harmonie du palais, et constituent le but d'une promenade pleine de charme. Le jardin de Neptune, notamment, séduit par ses terrasses et ses allées bordées de buis, de fontaines et de statues aux thèmes parfois surréalistes, à l'image de ces ânes vêtus de vêtements du XVIII<sup>e</sup> siècle. Plus loin, on découvre une grotte et une cascade artificielle, la plus ancienne du Portugal. Mais c'est bien sûr le Grand Canal, auquel on parvient depuis l'aile Robillon en empruntant deux

escaliers, qui retient toute l'attention. Long de 115 mètres, il est alimenté par la rivière Jamor. Ses murs sont couverts de plus de cinquante mille azulejos aux dominantes bleues, tandis que le pont baroque qui l'enjambe se pare de jaune et de mauve. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les canaux de Queluz étaient le théâtre de ballets nautiques, qui mettaient en scène des embarcations glissant au fil de l'eau au son des harpes, avec à leur bord des personnages vêtus de costumes allégoriques. ♦



© Júpiter Fotografia

## Visite guidée

# L'écho des fastes d'antan

**Conçu comme une oasis de luxe, dédiée à la beauté et au plaisir, le palais de Queluz accumule les meubles, tapis, lustres, miroirs, peintures, chinoiseries, stucs, dorures et autres azulejos. Sa visite ne serait pas complète sans une promenade dans ses jardins, où le Grand Canal garde le souvenir d'oniriques ballets nautiques.**

Souvent comparé à Versailles, le palais de Queluz s'en distingue d'abord par ses proportions, beaucoup plus raisonnables, mais aussi par son architecture, d'une légèreté qui n'est pas sans évoquer, tel un miroir, la vie frivole et insouciante qu'y menèrent ses premiers occupants. Conçu comme une sorte de thébaïde mondaine, une retraite dédiée aux distractions et autres plaisirs raffinés, l'édifice séduit d'emblée, avec sa cour d'honneur semi-circulaire et la belle façade du corps principal, dues à Mateus Vicente de Oliveira, également connu pour la basilique d'Estrela, à Lisbonne. Dessinée par Jean-Baptiste Robillon, l'autre aile, la plus importante, traduit l'influence qu'eut l'art de vivre à la française sur l'aristocratie portugaise au XVIII<sup>e</sup> siècle. La composition de la façade,

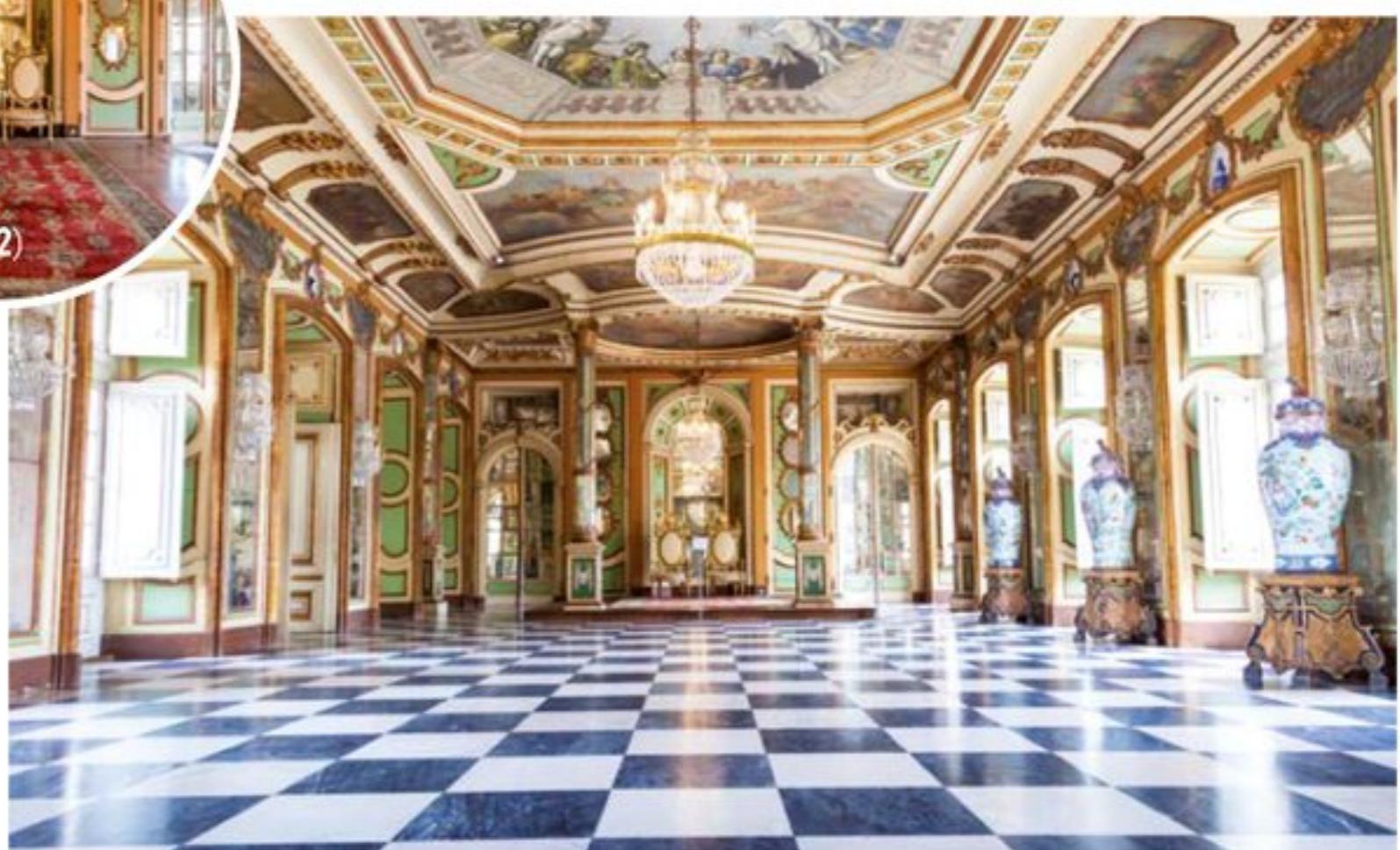
le style des grilles, des ferronneries ou des fenêtres portent la marque française, tandis que la douceur du crépi rose, des tonalités et des rondeurs relève davantage de la tradition portugaise. En témoignent également les salons d'apparat et les appartements, qui offrent comme un panorama complet des arts décoratifs du pays : miroirs, lustres en cristal, paravents laqués, azulejos, plafonds en trompe-l'œil, précieux parquets en bois du Brésil ou encore tapis d'Arraiolos s'y déversent à profusion, formant un décor éblouissant.



(2)

## Rocaille et chinoiseries

La visite commence par la **salle du Trône** (*sala do Trono*). Également appelée salle des Réceptions, elle se présente comme la pièce d'apparat par excellence, et synthétise tout ce qu'est le style rocaille, avec ses fausses portes garnies de miroirs, son plafond soutenu par des atlantes dorés et ses immenses lustres en cristal de Venise, sous lesquels on dansait le menuet – l'écho de bals somptueux et d'opulents festins hantent encore la mémoire des lieux. Dans la **salle des Ambassadeurs** (*sala dos Embaixadores*), la famille royale



© Ivan Sato/Cobos ShutterStock

(1) La salle du Trône (*sala do Trono*, également appelée salle des Réceptions, la pièce d'apparat par excellence.

(2) La salle des Ambassadeurs (*sala dos Embaixadores*) où la famille royale recevait les ministres et les diplomates étrangers.



(3) La galerie des Azulejos, long couloir qui relie les deux ailes du palais.  
 (4) La chambre du Roi qui vit naître et mourir Pedro IV.  
 (5) La salle des Goûters.  
 (6) Le boudoir de la Reine, dont la décoration rocaille en fait l'une des pièces les plus intéressantes du palais.  
 (7) La chapelle.



recevait les ministres et les diplomates étrangers. Ne manquez pas d'admirer les superbes miroirs, dont la profusion semble relever de l'obsession, le pavement de marbre, conçu par Robillon, ou encore le plafond représentant un concert à la cour du roi José I. La **galerie des Azulejos** (*corredor dos Azulejos*), elle, est un long couloir qui relie les deux ailes du palais. Parmi les très beaux carreaux en céramique qui décorent cette splendeur de style rococo,

certains sont antérieurs au grand tremblement de terre de 1755. Ils témoignent d'un goût pour l'exotisme commun à toute l'Europe à l'époque : chinoiseries, singeries, figures allégoriques de la mythologie

(Europe, Hyacinthe, Triton...) et des

trois continents (Afrique, Amérique, Asie), le tout dans l'esprit encyclopédique propre au siècle des Lumières.

La visite se poursuit dans les appartements privés, avec en premier lieu la **salle des Goûters** (*sala das Merendas*), où l'on servait les sorbets et les rafraîchissements (*orchatas*) de l'après-midi. Les charmantes peintures de sa décoration évoquent des pique-niques et autres banquets champêtres. La **chambre du**

**Roi** (ou chambre de Don Quichotte) vit naître et mourir Pedro IV (1798-1834). De forme carrée, elle donne l'illusion d'être circulaire, avec un plafond en forme de dôme, soutenu par des colonnes portant des miroirs. Entre les colonnes se trouvent des cartouches dans lesquels sont peintes des scènes tirées du roman de Cervantès. À ne pas manquer non plus, le **boudoir de la Reine**, dont la décoration

rocaille, avec ses murs lourdement chargés de miroirs, de peintures et de bas-reliefs, en fait l'une des pièces les plus intéressantes du palais. Enfin, la visite se clôt dans la **chapelle**. Coiffée d'un toit en forme de bulbe, elle se distingue par ses boiseries dorées et ses galeries, dans lesquelles prenaient place les membres de la famille royale. ♦



### Pratique

**Largo do Palácio, Queluz.** Tél. : +351 219 237 300.  
[parquesdesintra.pt](http://parquesdesintra.pt)

- Ouvert tous les jours de 9 à 18 heures (18 h 30 pour les jardins). Entrée : 10 euros (8,50 euros pour les moins de 18 ans et les plus de 65 ans). Jardins seuls : 5 euros (3,50 euros pour les moins de 18 ans et les plus de 65 ans).
- Accessible en train. Vingt minutes depuis Lisbonne, via la gare de Queluz-Belas. Compter ensuite de dix à quinze minutes de marche en suivant les panneaux en bois. Vastes parkings à disposition pour les automobilistes.
- Au milieu du jardin, près du Grand Canal, se tient un café, pour un moment de détente après la visite du palais.

En cette période de morosité ambiante, due à la crise sanitaire liée au Covid-19, rien que le simple mot « PORTUGAL » nous invite à une évasion enchanteresse.

Grâce à  
**Evasion Lisbonne.com**  
**on se met à rêver, dans ce pays ensoleillé aux accents chantants.**

Cette agence propose en premier lieu des hébergements haut de gamme et au départ de chacun d'entre eux, des visites, des découvertes adaptés aux désirs de chacun mais aussi des évènements professionnels ou personnels.

Vous pouvez donc décider de confier l'organisation de votre mariage ou organiser une escapade en amoureux au Portugal à Evasion Lisbonne! Il n'y a aucune limite à votre créativité et à notre agence sélecte. Des surprises et des petites attentions, tout au long de votre séjour, marquent notre différence.

**Qualité, écoute, sur mesure, rêve, émotions, sont les maîtres mots de nos valeurs profondes.**

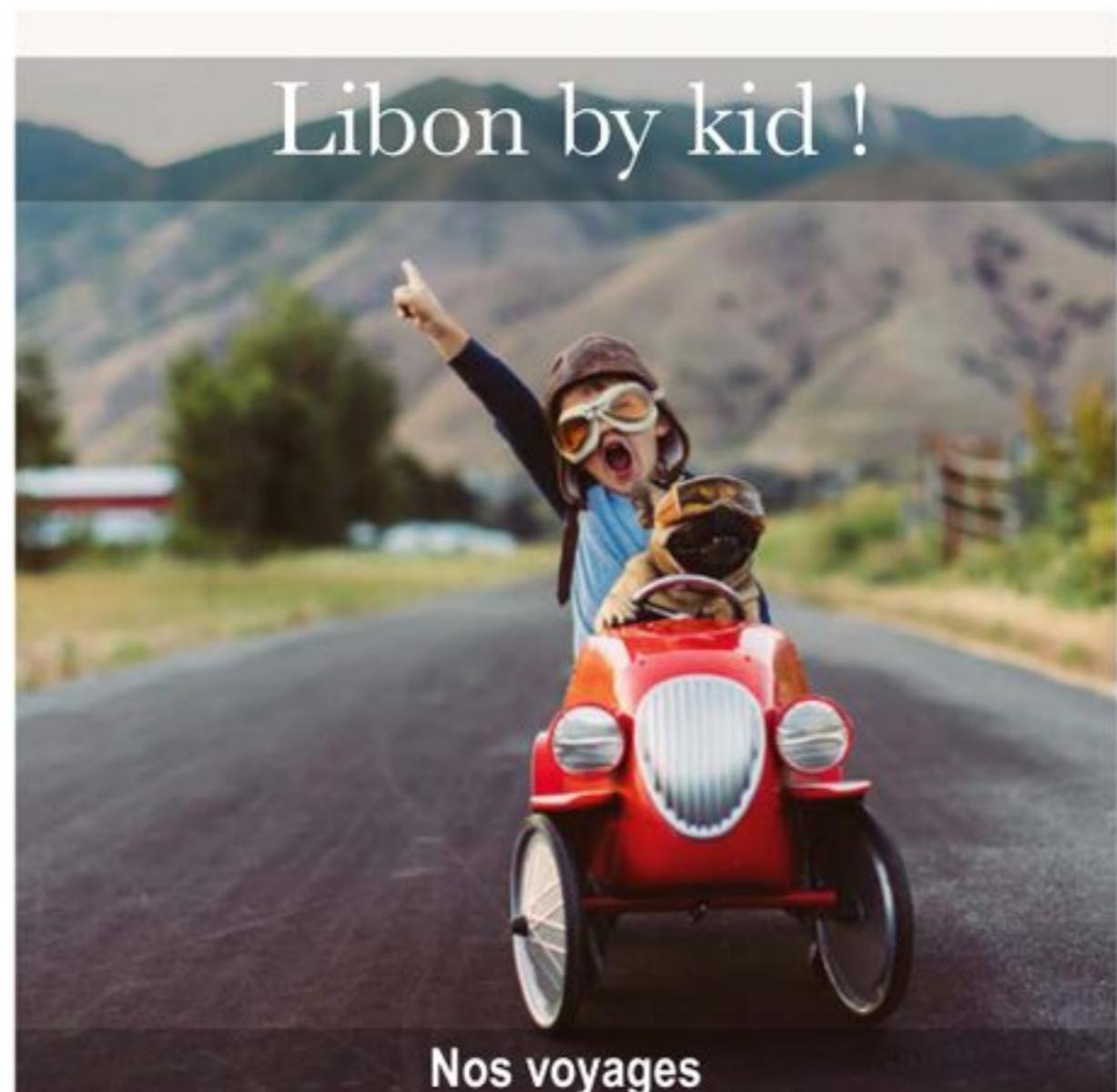
Avec le service de conciergerie, notre site organise pour vous, des séjours de qualité supérieure, digne d'un V.I.P ! En ayant la sérénité d'esprit vous pourrez profiter amplement de votre séjour au Portugal. De plus, notre assurance voyage vous garantit votre réservation ou annulation, en cas de risques (notamment liés au Coronavirus).

**Vous pouvez donc faire confiance, les yeux fermés, à [www.evasionlisbonne.com](http://www.evasionlisbonne.com) qui saura vous les rouvrir, afin**

de profiter de toutes les couleurs flamboyantes de Lisbonne et du Portugal. Magique !



*Ate breve !  
Sandrine Gomes,  
Fondatrice  
Evasion Lisbonne*



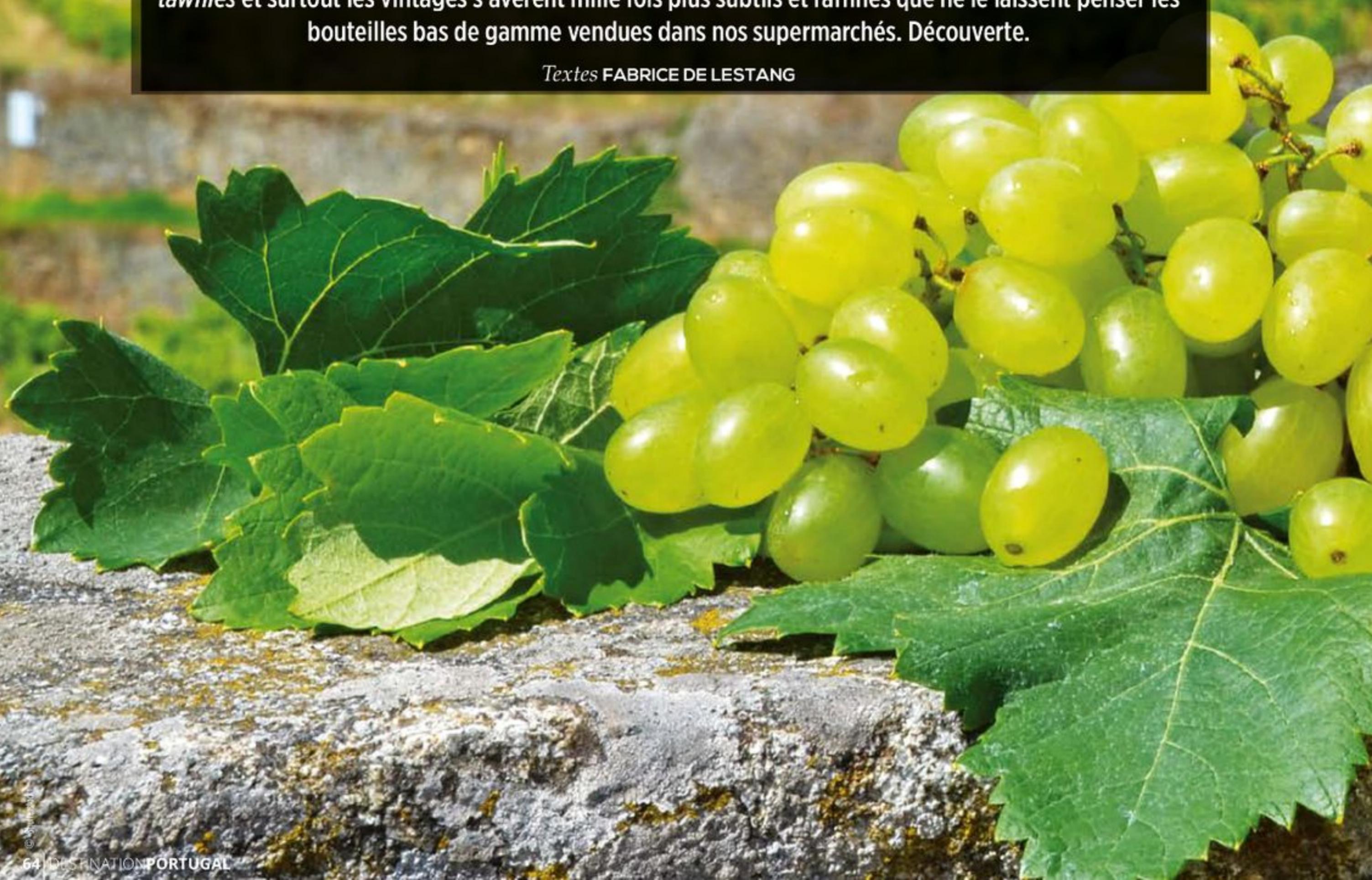
# VALLÉE DU DOURO

# Sur la route du porto



Porto... Cet onomastisme désigne un vin doux inventé presque par mégarde, mais largement développé et commercialisé par les Anglais. Et ce, grâce, ou disons plutôt « à cause » des Français, qui en sont paradoxalement devenus les premiers consommateurs au monde. De l'autre côté de la ville de Porto et du fleuve Douro, Vila Nova de Gaia constitue la vitrine de l'or brun portugais. Mais c'est dans la vallée du Douro, dont les paysages de vignobles en terrasses surplombent le fleuve jusqu'à l'Espagne, que s'élabore le précieux nectar. Loin des clichés d'un simple vin d'apéritif ou de dessert, les *tawnies* et surtout les vintages s'avèrent mille fois plus subtils et raffinés que ne le laissent penser les bouteilles bas de gamme vendues dans nos supermarchés. Découverte.

Textes FABRICE DE LESTANG









Les Rabelos à Vila Nova de Gaia, embarcations à fond plat et aux voiles carrées qui servaient autrefois à transporter le vin en provenance des quintas de la vallée du Douro.



© iStockphoto.com / S. S. S. S.

**S**i, dans la vallée du Douro, la culture de la vigne remonte comme souvent aux Romains, les vins sont longtemps restés modestes, pour ne pas dire médiocres. C'est en fait grâce à Colbert qu'est né le porto. En 1667, en taxant les produits anglais, notre fameux contrôleur général des finances s'attire les foudres – si l'on ose dire – et représailles du grand rival britannique. Le roi Charles II décide alors de boycotter les « clarets », ces vins de Bordeaux dont raffolent les nobles anglais. Et les négociants britanniques se mettent en tête d'aller voir du côté du Portugal, où ils ont déjà des intérêts et des accords commerciaux depuis le XIV<sup>e</sup> siècle... Ne laissant rien au hasard, ces marchands de Londres, Plymouth ou Liverpool, rompus au commerce, jettent leur dévolu sur ces pauvres petits

vins, grossiers et tanniques, dont ils s'aperçoivent assez vite qu'ils voyagent très mal. C'est alors que le destin fait encore des siennes, comme il le fera deux siècles plus tard pour la tarte Tatin. En 1678, deux fils de négociants de Liverpool tombent sur un tonneau de vin dans le moût duquel un moine (eh oui, encore un) a versé par erreur de l'eau-de-vie distillée. Le goûtant, ils estiment que le vin est franchement meilleur. Ils achètent tous les stocks alentour, ajoutent encore un peu plus d'*aguardente* et procèdent à la première exportation de « vin de Porto », en expédiant cent huit pipas (ou « pipes », des tonneaux de 550 litres) à Londres. Non seulement le vin voyage cette fois parfaitement bien, mais il fait fureur auprès des Anglais qui goûtent volontiers les alcools puissants et capiteux. Avec le traité de Methuen, en 1703, les Anglais passent un accord pour exporter leurs lainages contre les





Jenner/Valdemar Staubrock

importations de vins du Portugal, un tiers moins taxés que les vins français. Bref, les deux marchands ont eu du nez. Merci, Colbert !

#### Pour être tout à fait exact

Si le porto est, avec le tokay et le xérès (ou sherry), l'un des rares vins inventés par les Anglais hors de France, le procédé avait déjà été expérimenté auparavant, mais pas à cette échelle. Au XIII<sup>e</sup> siècle, un certain Arnaud de Villeneuve (ou Arnau de Vilanova en catalan), médecin et régent de l'université de Montpellier, avait en effet tenté et réussi le mariage de la liqueur de raisin et de l'eau-de-vie. Et pour être très précis, ce sont plutôt les Écossais, forts de leur expérience dans le domaine des alcools forts, qui ont façonné le porto et créé la plupart des entrepôts de négoce de Vila Nova de Gaia. On disait d'ailleurs à l'époque : « *Les Anglais boivent le porto que les Écossais élaborent* ». Ce sont eux, en effet, qui ont conçu les portos Sandeman, Robertson, Cockburn ou encore Graham. Aujourd'hui, à part quelques entreprises encore familiales, beaucoup ont été rachetées par des multinationales. Mais c'est au célèbre marquis de Pombal, alias Sébastião José de Carvalho e Melo,

ce sont plutôt les Écossais, forts de leur expérience dans le domaine des alcools forts, qui ont façonné le porto et créé la plupart des entrepôts de négoce de Vila Nova de Gaia. On disait d'ailleurs à l'époque :

« *Les Anglais boivent le porto que les Écossais élaborent* ».



Premier ministre de José I et reconstruteur de Lisbonne après le tremblement de terre de 1755, que l'on doit le cadastre et l'appellation contrôlée de la vallée du Douro. Tandis que Lisbonne se dote d'une architecture au style dit pombalin, le marquis souhaite s'affranchir de la domination anglaise et rétablir la balance commerciale entre les deux pays, tout en luttant contre les nombreuses fraudes et contrefaçons qui touchent le vin de Porto. Pour ce faire, il délimite et borne le territoire du Douro qui se retrouve piqueté de « pombalines » (ou feitoria), ces poteaux indicateurs en pierre que vous verrez encore ici et là dans les vignobles, quintas et autres chais de la région. Il crée ainsi une appellation contrôlée, deux siècles avant celle des AOC en France ! Le cadastre compte aujourd'hui quatre-vingt-cinq mille parcelles classées selon vingt-quatre critères qualitatifs recensant entre autres les cépages, les sols et le climat.



En haut.  
Vila Nova de Foz  
Cova.  
Ci-dessous.  
Peso da Régua  
et son  
vertigineux pont  
autoroutier.  
Ci-dessous, à  
droite.  
Lamego.  
En vignette.  
Montée au  
sanctuaire  
baroque de  
Lamego.

### La vallée du Douro

Allez, en route pour la vallée du Douro ! Forte de ses trois cent soixante villages, de ses deux cent quatre-vingt mille habitants et de ses trente-trois mille vignerons, elle fut pourtant longtemps une région pauvre. Notez que le fleuve Douro est l'un de ceux, en Europe, qui affichent la plus grande différence d'altitude entre sa source et son embouchure, ce qui signifie que vous allez découvrir de superbes paysages escarpés de vignes en terrasses. En fin de compte, seuls 18 % du territoire sont plantés de vignes, ce qui donne une moyenne de seulement un hectare par

vigneron – c'est assez dire la spécificité de ce terroir unique en son genre. Située à l'est de Porto, la région se divise en trois secteurs : le Bas Douro (Baixo Corgo, du nom d'un affluent du Douro), le Haut Douro (Cima Corgo) et le Douro supérieur (Douro Superior), qui va jusqu'à flirter avec l'Espagne. Si le Bas Douro est le secteur qui se trouve le plus proche de Porto, au pied de la Serra do Marão (1 415 mètres), c'est aussi le plus pauvre en schiste, l'un des secrets de la culture du porto, et le moins protégé de l'humidité atlantique. On y fabrique donc plutôt des *rubies* et des *tawnies* jeunes et peu coûteux, mais peu de portos de grande





© homedesign duunestock

qualité. Néanmoins, après Peso da Régua et son vertigineux pont autoroutier, on découvre Lamego, une ville religieuse qui renferme quelques trésors, notamment un donjon du XII<sup>e</sup> siècle (vue superbe), un sanctuaire baroque du XVIII<sup>e</sup> siècle où chaque année, en septembre, les pèlerins gravissent les six cents marches de l'escalier monumental (sous le régime de Salazar, les jeunes appelés les montaient à genoux, en espérant ainsi échapper aux guerres coloniales menées au Mozambique et en Angola...), sans oublier l'ancien palais épiscopal, qui abrite une bibliothèque de huit mille ouvrages et de magnifiques azulejos des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles. Plus à l'est, le Haut Douro, inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, est à contrario le vrai paradis du vin muté, terme clef désignant l'adjonction d'eau-de-vie dans le vin pour fabriquer le porto. Sur à peine 50 kilomètres, ses sols de schiste et son climat chaud hébergent les plus grands vignobles et les plus grandes marques, dans des paysages en terrasses de toute beauté.

### En amont du fleuve

Posé au bord du Douro, Pinhão, le centre névralgique du vignoble, possède la plus jolie gare de la vallée, avec ses azulejos déclinant le thème des vendanges et du vignoble. Et le trajet en train depuis (ou vers) Porto, le long du Douro, est l'un des plus beaux que l'on connaisse (lire encadré). Il faut également visiter Alijó, petite capitale du muscat, et découvrir les impressionnantes falaises de Cachão da Valeira. Ici, au XIX<sup>e</sup> siècle, un énorme monolithe, qui bouchait la navigation, fut explosé à la dynamite pour laisser la voie libre aux *rabelos*, ces barques à fond plat qui transportaient le vin. Et c'est dans ces parages que se noyait le baron Forrester (1809-1871), le plus farouche opposant au mutage du porto. Enfin, le Douro Superior est un territoire plus aride, composé de grands espaces et de hautes collines, doté d'un climat méditerranéen propice à la culture de la vigne, mais aussi de l'olivier, du figuier et de l'amandier, quand ce n'est pas la garrigue qui prédomine. À Vila Nova de Foz Côa, on trouve une église avec un

triple clocher de style manuélin et un pilori en pierre du XV<sup>e</sup> siècle, ainsi que les carrières de schiste qui servirent à fabriquer les pombalines, les fameux piquets cadastraux du marquis de Pombal. C'est également dans cette partie du Douro qu'en 1994, la construction d'un barrage hydro-électrique aux enjeux économiques majeurs fut stoppée net, car elle mit au jour des milliers de gravures rupestres du paléolithique finalement sauvagardées, au grand dam de l'EDF portugaise...

En haut,  
de gauche  
à droite.  
La jolie gare de  
Pinhão.  
Pilori à Vila Nova  
de Foz Côa.

À faire



### Le train historique du Douro

On ne saurait trop vous recommander de faire ce charmant voyage en train, au cœur d'une région inscrite sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, ne serait-ce que pour vous offrir quelques points de vue mémorables sur le fleuve Douro et sa navigation, sur les paysages de vignes en terrasses ou pour traverser des ponts suspendus. Quelle vue ! De plus, le train possède sa locomotive à vapeur datant de 1925 et cinq wagons en bois classés qui sillonnent les paysages entre Peso da Régua et Tua. Arrêt à la jolie gare de Pinhão, joliment décorée d'azulejos illustrant les vendanges et la vigne, puis à Tua, le rustique terminus, où l'on peut s'offrir des souvenirs sous forme de produits régionaux. À bord, l'animation traditionnelle est assurée par des musiciens et des chanteurs, sans oublier le verre de porto Ferreira et un toast à porter au paysage ! ♦

*En saison, les samedi et dimanche, départ à 15 h 28 de Régua et retour à 18 h 30, avec un arrêt à Pinhão puis à Tua. Aller-retour : 42,50 euros (20 euros pour les enfants de 4 à 12 ans).*

**Infos et réservations : +351 707 210 220. cp.pt**



Ci-dessus.  
Murets de  
pierre sèche  
à la Quinta do  
Crasto.

Ci-dessous.  
Les rabelos, ces  
embarcations  
ancestrales,  
aujourd'hui  
supports de  
publicité sur les  
quais de Porto.

### Des paysages et des coutumes

Cultivés en terrasses (*socalcos*), sur des paysages escarpés en surplomb du fleuve, les vignobles sont encore souvent séparés par de jolis murets de pierre sèche (*geios*) qui suivent les courbes de niveau, obligeant la main-d'œuvre à grimper la pente à pied et à récolter le raisin à la main. Aujourd'hui, beaucoup de ces murets, pourtant protégés par une loi patrimoniale, ont été espacés ou ont été remplacés par de gros talus, les *patamarès*, qui séparent les rangs de vignes en terrasse. Depuis l'adhésion du

Portugal à l'Europe, en 1986, les techniques modernes ont même commencé à imposer la plantation de la vigne dans le sens de la pente, sans murets ni talus, gagnant ainsi de l'espace et permettant la mécanisation de la récolte. Une petite page nostalgie ? Les techniques et les paysages ont évolué, mais le passé est toujours présent dans les cœurs et dans les habitudes. Certains paysages évoquent encore les rizières en terrasse d'Asie, et dans les *quintas*, les domaines viticoles tenus par les *caseiros* (« régisseurs »), on peut encore voir quelques-unes de ces cuves blanches surmontées de tétons au surnom savoureux, les « *lollobrigidas* »... Et puis, Dieu merci, dans certaines *quintas*, le cheval de trait est encore employé pour retourner la terre, et l'on foule toujours le raisin au pied, au son de la musique traditionnelle.





Ci-contre.  
Vendanges à  
la Quinta de la  
Rosa.



La *quinta*, c'est l'équivalent du « château » bordelais. On en recense environ deux mille. Dans la *quinta* traditionnelle, les bâtiments épousent la pente afin d'utiliser au maximum la gravité. En hauteur se trouve le chai de réception de la vendange, pour accueillir le raisin qui descend ensuite dans celui de la vinification, puis dans les *lagares*, ces cuves de granite où on le foule au pied. Tout en bas, il y a le chai d'élevage, avec ses « pipes » et ses foudres. Longtemps, le vin fut transporté jusqu'à Vila Nova de Gaia à bord des *rabelos*, ces embarcations à fond plat et aux voiles carrées, mais sans quille, depuis remplacées par le train. Les *rabelos* font désormais office de supports publicitaires, tandis que les petites gares ont conservé leurs charmants décors d'azulejos sur le thème des vendanges. Un passé qui affleure encore dans le paysage et dans les esprits...

### « Le peintre est passé »

Fin juin, on dit joliment que « *le peintre est passé* », ce qui signifie que la véraison des raisins est achevée et leurs couleurs installées une fois pour toutes. Les vendanges achevées, les exploitants ont droit à un *beneficio*, c'est-à-dire à un quota de raisins destiné à fabriquer le porto et qui dépend chaque année de l'offre et de la demande. C'est ce qu'on appelle aussi « le droit au mutage », du nom donné à l'ajout d'eau-de-vie dans le vin pour élaborer le porto. Le reste du raisin non homologué part dans la fabrication des vins tranquilles du Douro, d'ailleurs

### Sol, soleil, microclimats et cépages



Avant tout, le raisin de porto se cultive sur des sols de schiste, une roche dont le feuilletage conserve l'eau de pluie et alimente le vignoble. Comme les microclimats sont nombreux dans le Douro, seules les vignes classées de A à F ont le droit de produire du porto – A désignant le meilleur vignoble, généralement situé au bord du Douro. On trouve quatre-vingt-dix variétés de cépages autorisés, mais seuls cinq grands cépages sont recommandés : le *touriga nacional*, le *touriga franca*, le *tinta roriz*, le *tinta barroca* et le *tinta cão*, tous de haute qualité, suffisamment tanniques, fruités et équilibrés pour faire de bons portos. Les *touriga* développent de riches arômes de fruits rouges, tandis que les *tinta* sont plus complexes, plus fleuris, plus corsés. À part le *tinta roriz*, un cépage qui aime le soleil, robuste, foncé, juteux, très sucré et issu du *tempranillo* espagnol, ils sont tous originaires du Portugal, y compris le *franca*, qui est plutôt un cépage de complément, systématiquement utilisé pour donner du bouquet aux assemblages. Le plus coté est le *touriga nacional*, avec ses petites baies sombres et très concentrées qui donnent au porto ses arômes de fruits rouges, de violette, voire de gibier. Le *tinta barroca* convient bien aux vins de mono-cépage, aux portos jeunes et pour adoucir d'autres vins trop tanniques. Enfin, le *tinta cão* (ou *red dog*) est le plus ancien, avec son parfum de poivre en milieu chaud et de fleurs en milieu frais; mais c'est aussi le moins cultivé, bien qu'il donne des vins d'une grande longévité et d'une belle complexité aromatique. ♦



À savoir

## Assemblage et élevage

Le porto est essentiellement un vin d'assemblage : entre cépages d'une même *quinta* pour un vintage ou un *colheita*, mélangés à d'autres crus plus âgés pour les plus simples *rubies* et *tawnies*. Les œnologues mélagent en effet allègrement les cépages, les années, les régions et les *quintas*. L'affinage avant la mise en bouteille est plus long que pour les vins tranquilles. Il y a deux types d'élevage : le réductif, qui consiste après deux à six ans en pipes à affiner le vin en bouteille à l'abri de l'air (*rubies*, *vintages*, et *late bottled vintage*), un peu comme les vins tranquilles (bordeaux, bourgogne, etc.); et l'oxydatif, qui permet un contact avec l'air dans des fûts. Ce dernier concerne les *tawnies* et les *colheitas*, qui vieillissent dans des tonneaux déjà utilisés afin que le vin prenne tous ses arômes et ses couleurs, passant du rouge sombre au rouge doré, au fauve (*tawny*), voire au fauve clair. Plus le tonneau est petit, plus le vin prend le goût du bois. ♦



Bien qu'il existe des machines, le foulage traditionnel, pratiqué dans les *lagares*, les cuves en granite, est le plus efficace pour oxyder le raisin et lancer la fermentation alcoolique. Surtout, il évite l'amertume que procurent les pépins de raisins brisés par les machines.

en pleine expansion. C'est ensuite le temps du « pot au feu », soit la fermentation d'un assemblage de différents cépages au même degré de maturité, qui donne au vin toute sa complexité. Mais la fermentation en mono-cépage existe également, quoique minoritaire, donnant plus de précision dans les assemblages. Bien qu'il existe des machines, le foulage traditionnel, pratiqué dans les *lagares*, les cuves en granite, est le plus efficace pour oxyder le raisin et lancer la fermentation alcoolique. Surtout, il évite l'amertume que procurent les pépins de raisins brisés par les machines. Rien ne remplace la souplesse et, d'une certaine manière, la douceur du pied humain. La *corta* (« coupe ») dure quatre heures. Les deux premières heures, les vendangeurs se tiennent par les épaules sur deux ou trois rangs et piétinent les grappes d'avant en arrière puis vice versa, selon une chorégraphie et un rythme impulsés par l'*encarregado*. Les deux autres heures sont appelées *liberdade*, un temps bénit pendant lequel les vendangeurs donnent libre cours à leur inspiration, au son de la musique traditionnelle et des chants, une coutume qui vaut son pesant de raisin mûr et à laquelle on vous souhaite



© FreePhoto3 shutterstock

de pouvoir assister. Après une nuit de repos bien méritée, les vendangeurs s'emparent des *macacos*, ces manches de bois hérissés de petits bâtonnets qu'ils vrillettent dans le moût pour produire la *mexa* (« mélange ») afin que la masse pâteuse (la *manta*) parvienne aux six à neuf degrés d'alcool et au taux de sucre recherché. La fermentation alcoolique dure deux ou trois jours seulement, contre une bonne semaine pour les vins tranquilles.

### Le grand secret du porto

Puis c'est le décuvage et le fameux mutage, l'un des grands secrets du porto et celui de la famille des vins doux naturels (madère, banyuls, rivesaltes, etc.). L'ajout d'environ 25 % d'eau-de-vie (*aguardente* ou brandy) à 77 % de volume d'alcool pendant la fermentation donne au vin sa douceur et sa souplesse tout en lui laissant du sucre, tandis que les levures soudain inhibées cessent la fermentation alcoolique. Il favorise également son vieillissement. Pour les vins de liqueur et les mistelles, comme le vermouth, c'est différent : on ajoute l'eau-de-vie au moût avant la fermentation, ce qui empêche la transformation du sucre en alcool. Pour les vins blancs moelleux et liquoreux (sauternes, vendanges tardives...), dont les levures transforment le sucre en alcool, on interdit tout apport

d'alcool extérieur. L'eau-de-vie, essentielle pour obtenir le fruité, l'équilibre, bref toute la finesse du porto, se compose d'un distillat de vin, d'éthanol et d'impuretés auxquelles on accorde traditionnellement beaucoup d'importance sans que l'on sache bien si c'est scientifiquement justifié. Savoureuse anecdote : dans les années 1970, un joli scandale révéla que certains portos avaient en fait été mutés avec du distillat de... pétrole ! Le plus drôle, c'est que les contrôles n'avaient pas décelé de différence gustative ni chimique entre l'eau-de-vie habituelle et ces échantillons datant pourtant d'avant Cro-Magnon ! Sachez que pour obtenir un porto très doux, le mutage doit être précoce. Trop précoce, le porto devient lourd. Tardif, le porto est moins riche en sucre, moins rond, moins fruité. En général, on mute donc le vin au début de la fermentation. Le moût à 6-7 degrés d'alcool donne alors un vin titrant dans les 16-22 degrés. Le vin se clarifie ensuite en cuve jusqu'en janvier, grâce au froid et à des soutirages. Mais si le raisin était pauvre en tanins à la récolte, le mutage ne changera rien et le porto sera définitivement médiocre, comme c'est le cas de la plupart des petits portos standards vendus en supermarché. Une fois reposé, le vin part dans les chais de Vila Nova de Gaia, dont le climat constant, humide et frais est propice à sa lente maturation. \*

Page de gauche, de gauche à droite.

Foulage traditionnel à la Quinta do Tedo. Fermentation en cuve chez Niepoort.



# Dégustation Les différents vins de Porto

*Rubies, tawnies ou vintages, rouges, blancs ou rosés, élevés en fûts de chêne ou en bouteille... En matière de porto, la gamme est vaste et le choix d'autant plus difficile que chaque maison possède ses propres secrets de fabrication.*

*Petit guide pour vous aider à vous y retrouver.*



**S**i les Français sont les plus gros consommateurs de porto au monde, les Portugais, eux, sont considérés comme les plus grands buveurs de vin de la planète. Selon une vieille coutume, ils ont tendance à s'offrir le porto en guise de présent et s'avèrent évidemment de fins connaisseurs. Aussi s'y retrouvent-ils plus facilement que nous dans la dizaine d'appellations de portos, à savoir : blanc, rosé, ruby, tawny, tawny avec mention d'âge, vintage character (ou réserve), colheita (tawny millésimé), late bottled vintage (LBV) et vintage, plus quelques cuvées particulières comme le garrafeira. Les portos courants (rosé, blanc, ruby et tawny) représentent 90 % des ventes en France, mais ce sont les plus standards. Les autres sont beaucoup plus complexes et plus subtils, mais aussi plus chers, il va de soi. Côté parfums, le ruby et le tawny jeune dégagent des

arômes de fruits rouges (mûre, framboise, cerise, cassis), mais aussi de rose, de ciste, de pin et de géranium. Le tawny avec mention d'âge et le colheita exhalent l'anis, l'amande, l'abricot, le coing, l'orange, le miel, la menthe ou encore la cannelle, le poivre, la résine et la vanille. Pour les vieux tawnies et colheitas, c'est plutôt le caramel, la praline, le café torréfié, le cacao, le vieux bois, le tabac, la noix et l'humus. Les jeunes vintages ? Les fruits rouges, la fleur de vigne, la violette, la lavande, la ciste, le pin et le champignon. Quant aux vieux vintages, le pain grillé (oui, oui !), le cuir, le chocolat, le thé, le tabac, le cigare, le vieux chêne et le gibier. Toute une palette d'arômes qu'il vous faudra apprendre à identifier et à apprécier lors de vos dégustations... Néanmoins, sachez que l'on distingue deux grandes familles de portos : les portos élevés en fûts, et les portos élevés en bouteilles. ♦

## Les portos élevés en fûts

**Les portos élevés en fûts, dits oxydatifs, car ils gardent le contact avec l'air, évoluent plus rapidement qu'en bouteille, mais se conservent bien plus longtemps une fois ouverts.**



### Le porto blanc

Conçu pour séduire une clientèle assez jeune, il est élaboré à base de raisins blancs et reste deux à trois ans en cuve ou en fûts. Sa douceur varie selon son temps de fermentation. On trouve six catégories selon le taux de sucre résiduel, de 15 à 190 g/l, du moins doux au plus doux : extra-dry, dry, half-dry, half-sweet, sweet et aguardente. Le porto blanc dégage des arômes de fruits blancs et d'épices. On le boit plutôt en apéritif, frais, voire frappé, ou en cocktail avec du tonic. Signalons le Porto Chip Dry, le plus connu de la gamme Taylor. ♦



### Le tawny

Son nom signifie « fauve », à cause de la couleur de la très jolie robe qu'il revêt avec le temps. C'est également un assemblage de vins vieillis en pipes de chêne pendant trois à sept ans. C'est le plus courant et sa qualité varie du meilleur au pire. C'est aussi le plus consommé en France. ♦



### Le tawny avec indication d'âge

Popularisé par la maison Noval dans les années 1920, c'est un assemblage de plusieurs millésimes destinés à vieillir de dix à quarante ans, voire plus, et dont l'âge moyen (car on peut mélanger des millésimes différents) est indiqué sur l'étiquette. C'est l'un des grands portos oxydatifs, d'une grande finesse. À déguster absolument. Plus il est vieux, meilleur il est... ♦

### Le porto rosé

Elaboré très récemment, là encore pour attirer la jeunesse vers des produits plus « fun ». La preuve, le premier fut lancé pour la Saint-Valentin 2008, alors que le porto date du XVII<sup>e</sup> siècle ! Techniquement, le rosé est un ruby, fermenté comme un vin rosé sec avec une exposition limitée aux peaux de raisin. Se boit également en cocktail, mais on est loin, très loin, des subtilités d'un vintage. Signalons tout de même le Croft Pink, le premier porto rosé sorti sur le marché. ♦



### Le colheita (tawny millésimé)

Classé comme « vin extraordinaire » par l'institut des vins du Douro et de Porto, c'est un assemblage de plusieurs quintas, mais issu d'une seule récolte, donc d'une seule année. Il passe sept ans en fût minimum avant d'être filtré. L'année figure évidemment sur l'étiquette. Ses caractéristiques sont très semblables au tawny avec indication d'âge. Les chais Niepoort et Taylor présentent une belle collection de colheitas de tous les âges. Et puis, mention spéciale au garrafeira (spécialité de Niepoort), un tawny élevé comme un late bottled vintage (lire plus loin), qui passe de trois à six ans en fût, puis de dix à trente ans dans des bonbonnes en verre. Fin, subtil... en un mot : unique ! ♦





© Laurent Shaffratch

## Les portos élévés en bouteilles

Les vintages élevés en bouteilles, dits réductifs, sont de très grande qualité, mais à boire très rapidement, car ils supportent mal la soudaine oxydation une fois ouverts.

### Le ruby

C'est un assemblage de jeunes millésimes de deux à quatre ans. Velouté, corsé, fruité, exhalant des saveurs de fruits rouges et noirs, c'est tout de même le bas de gamme du porto. On trouve également le *fine ruby* et surtout le *ruby resvra*, un peu meilleur et d'un bon rapport qualité-prix. ♦



### Le vintage

Assemblage d'une ou plusieurs *quintas*, c'est le porto millésimé par excellence. Avec les grands *tawnies*, la quintessence du porto, qui ne représente bon an mal an qu'environ 2 % de la production totale ! D'ailleurs, il n'y a pas de millésime chaque année, mais seulement trois ou quatre par décennie, selon la qualité du raisin... Pour l'anecdote, il n'y a encore jamais eu de cuvée remarquable les années se terminant par 9. Son élaboration a pris des siècles, depuis la première bouteille sortie en 1755. Il est devenu très à la mode aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, grâce au duc de Wellington et à George Sandeman. Après deux ans en pipes, il mûrit de vingt à cinquante ans dans une bouteille toute noire. Non filtré, son dépôt doit être éliminé par décantation. Attention, une fois ouvert, il doit être bu dans la journée à cause de l'oxydation brutale, après des décennies en bouteille ! Moralité : incontournable... même si certains grands *tawnies* peuvent parfois s'avérer supérieurs à de petits vintages. ♦



### Le single quinta vintage

Il provient la plupart du temps des raisins non sélectionnés pour un vintage et qui sont toujours issus d'une seule *quinta*, un peu comme un « château » bordelais. Pas d'assemblage dans ce cas, ce qui n'est pas vraiment la tradition du porto. Une fois décanté, il est consommable plus rapidement qu'un vintage classique. ♦



### Le late bottled vintage (LBV)

Lui aussi issu des cuvées éliminées pour les vintages, ce porto millésimé passe de quatre à six ans en fûts avant embouteillage. Plus structuré que le *tawny*, moins puissant que le *vintage*, c'est un bon compromis entre les deux. Deux types de LBV : le traditionnel non filtré, qui peut encore vieillir, et le commercial filtré, à consommer de suite. Très bon rapport qualité-prix. Spécialité des marques Taylor, Offley, Noval et Graham, entre autres. ♦

QUINTA DO SEIXO

# Les meilleures *quintas* de la vallée du Douro

Sur les pentes de la vallée du Haut Douro, les vignes s'étagent à perte de vue, dessinant des paysages d'une beauté à couper le souffle, d'ailleurs inscrits sur la Liste du patrimoine de l'humanité.

C'est là, dans le secret des *quintas*, que s'élaborent les plus fins portos, fruits de traditions et de pratiques ancestrales. Petite sélection des meilleures d'entre elles.





Dirk Niepoort,  
la cinquième  
génération  
aux commandes  
d'une entreprise  
fondée en 1842.

# Niepoort

## Un air de famille

En 1987, Dirk Niepoort reprend le domaine fondé en 1842 par Franciscus Marius van der Niepoort, un négociant d'origine hollandaise, et géré jusque-là par son père Rolf. C'est donc la cinquième génération qui est aux commandes de l'entreprise, la sixième étant déjà au travail et la septième en route... Rolf, un passionné de voitures anciennes et d'antiquités (tout comme son propre père collectionnait les livres, les timbres, les pièces de monnaie et même les billets de train !) a notamment produit un grand vintage en 1970, dont la réputation n'est plus à faire (ni le prix, d'ailleurs !). Après avoir longtemps acheté le raisin aux viticulteurs de la région, Dirk a rompu avec l'usage familial et

acquis la Quinta de Nápoles, puis celle de Carril, dans le Cima Corgo, le paradis du porto. Située sur la rive gauche du Tédo, la Quinta de Nápoles s'étend sur 30 hectares de vignes co-plantées en plusieurs cépages, âgées de 26 à plus de 80 ans, perchées à une altitude de 80 à 250 mètres. En fait, en raison de son exposition au nord et à l'est, on y produit surtout des vins tranquilles en rouge, un secteur qui a actuellement le vent en poupe, produits également dans les *quintas* maison des régions du Bairrada et du Dão. Mais revenons au Douro. Ici, le porto est en fait produit à partir de parcelles exposées au sud, qui se trouvent vers Pinhão. Quatre-vingt-dix pour cent du porto y est produit à partir de vieilles vignes âgées de plus de 60 ans. Sachez aussi que toutes les vignes Niepoort sont cultivées en biodynamie et que la spécificité

de la maison est de procéder à des vendanges un peu précoces, afin d'obtenir l'acidité et la fraîcheur chères à Dirk Niepoort. Mais que cela ne vous empêche pas de visiter la belle Quinta de Nápoles. La dégustation des vins et portos se fait dans la cave aménagée dans un bâtiment moderne, en béton architectonique et en acier, parfaitement assimilé au paysage, avec une partie souterraine, des murs en schiste (la pierre noble de la région) et une vue superbe sur la vallée. Il s'intègre tellement bien que Dirk Niepoort se souvient d'un ambassadeur japonais qui, déjà entré dans le chai,

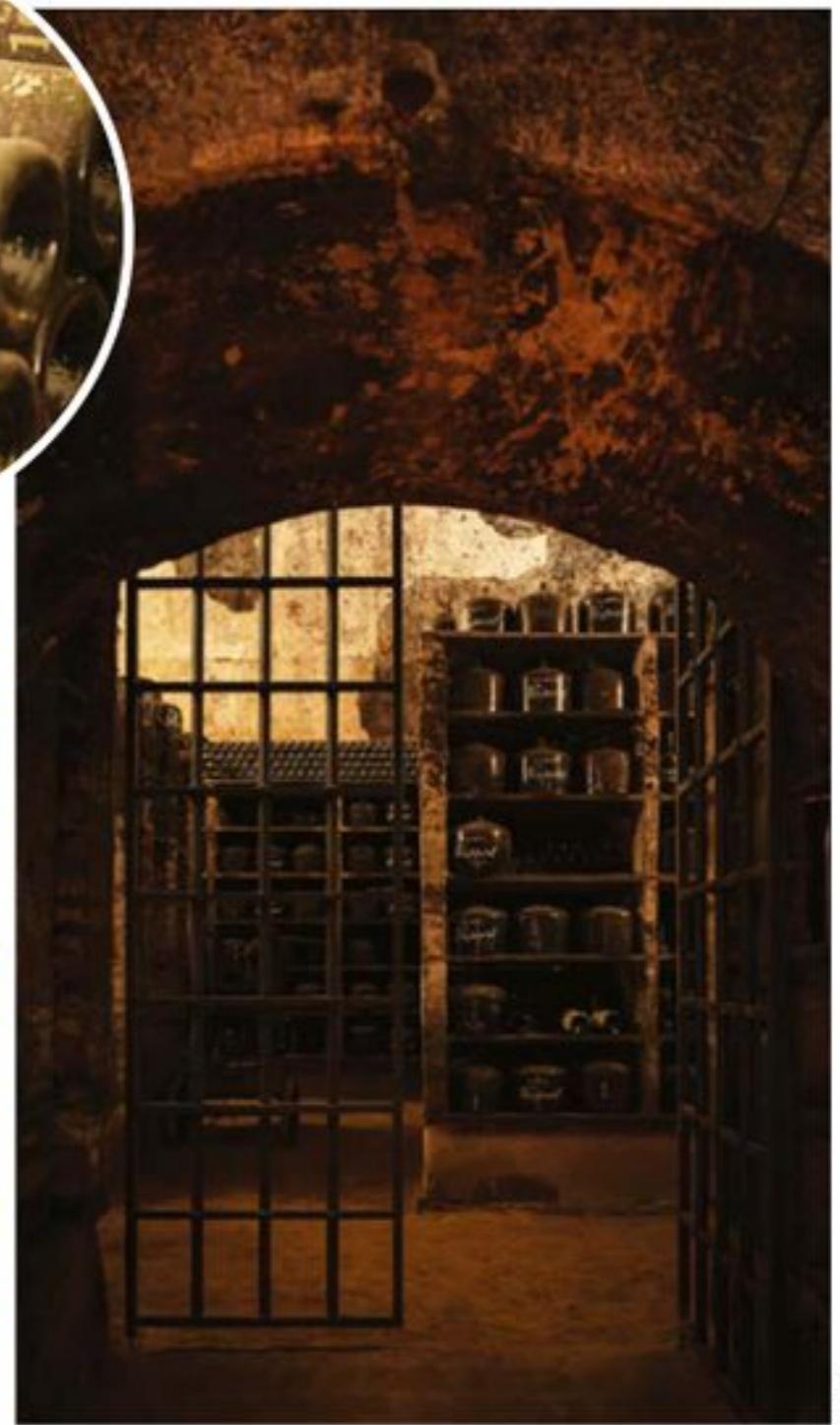


lui a demandé où celui-ci se trouvait... Belle salle de dégustation, avec un grand patio et une terrasse suspendue en acier au-dessus du fleuve. Et quelle vue ! Juste à côté, la Quinta de Carril s'étend sur neuf hectares. C'est là qu'on élabore le Batuta, une fameuse cuvée qui tire son nom de la baguette du chef d'orchestre, c'est vous dire la confiance du maître de chai dans ses crus. Mais il ne faut pas manquer non plus le « musée vivant » de Vale de Mendiz, au-dessus de Pinhão, converti en centre de vinification consacré à 90 % au porto à l'aide des *lagares* traditionnels de la maison, où Nicholas Delaforce coordonne les vendanges et la vinification du porto en tant qu'oenologue. Notez que, fait rare, les maîtres-assembleurs des vins de Porto Niepoort sont tous issus de la famille Nogueira depuis 1863, soit la cinquième génération au travail. Décidément, c'est une affaire

de famille ! Pour l'anecdote, sachez que la maison possède aussi la seule plantation de thé d'Europe occidentale... En projet, un hôtel-restaurant devrait bientôt vous permettre d'envisager un petit séjour « tout compris » dans la famille Niepoort. ♦

### Repères

**Quinta de Nápoles, Tédo, Santo Adrião.**  
Tél. : +351 254 855 436. [niepoort-vinhos.com](http://niepoort-vinhos.com)





## Quinta da Roeda (Croft Port, groupe Taylor Fonseca)

### Toute une histoire

**Fondée à York en 1588, la maison Thompson (devenue plus tard la maison Croft) est la plus ancienne maison de porto encore en activité. Son histoire est savoureuse.**

Au XVII<sup>e</sup> siècle, la maison importe du tissu du Portugal. Mais, à cause ou grâce à l'embargo imposé par Colbert, elle se lance dans le négoce du porto. Peu après, Frances Thompson épouse Thomas Croft, mais c'est à partir de 1736 que les Croft (tous prénommés John !) se voient associés à la maison Thompson. Le deuxième du nom a même écrit un ouvrage sur le porto en 1788. Les premiers vintages maison sortent dans les années 1780. Au XIX<sup>e</sup> siècle, un certain Jack Croft, linguiste admis à la Royal Society de Londres et à la Royal Academy of Sciences de Lisbonne, également docteur honoris causa de l'université d'Oxford, s'illustre durant les guerres napoléoniennes en devenant un espion pour le compte du diplomate Charles Stuart et du futur duc de Wellington. Mettant en place un système de collecte de renseignements codés, transportés à dos de mules, puis par bateau, il renseigne directement les Anglais sur l'activité des troupes françaises en Espagne. Ensuite, il participe à la

Distribution, soit la répartition de fonds venant en aide à des milliers de familles portugaises dévastées par les guerres, le tout en parcourant 5 000 kilomètres à cheval. En 1889, la maison acquiert la Quinta da Roeda, l'un des meilleurs vignobles de la région. Mais les fonds viennent à manquer et Croft investit avec le marchand de vin Gilbey dans un porto censé revigorer celui qui en boit, une sorte de médicament commercialisée sous le nom d'Invalid Port ! Le succès est au rendez-vous, au point que la famille Gilbey rachète la moitié des actions de Croft, puis la totalité en 1910. Les Croft sont « out », d'autant que le dernier directeur est crédité de la déclaration suivante : « *Tout temps passé à boire du porto est une perte de temps* » ! Mais le nom, bien implanté, est conservé. Entre les deux guerres mondiales, l'Invalid Port se vend comme des petits pains, atteignant cinq millions de bouteilles par an... Au sortir du Deuxième Conflit mondial, le Croft vintage 1945 jouit d'une immense réputation. Mais, en 1950, la loi britannique interdit la vente de l'Invalid Port en tant que médicament. Aujourd'hui, la marque et sa belle histoire mouvementée appartiennent au groupe

Taylor-Fonseca, sous drapeau Flaggate Partnership, dirigé par Adrian Bridge. La Quinta da Roeda abrite l'une des plus anciennes vignes de la vallée, ainsi que des *lagares*, ces cuves de granite qui permettent la vinification et le foulage traditionnel, auquel on peut d'ailleurs participer (sur réservation), pour enfin connaître la sensation de mettre ses pieds nus dans le raisin... Le centre de visite et de dégustation des portos Croft est logé dans les anciennes écuries rénovées. Belle vue sur le Douro. La maison est réputée pour ses vintages, ses *reservas* corsées et ses *tawnies* vieillis en fûts. Elle a aussi créé le tout premier porto rosé de l'histoire, le Croft Pink. Mais on ne saurait trop vous conseiller le millésime 2003, tout comme les millésimes Quinta da Roeda. D'ailleurs, la maison s'est vue décerner le Prix de la cave européenne de l'année 2003 par la revue américaine *Wine Enthusiast*. On peut également acheter de l'huile d'olive extra-vierge. Et l'on peut loger dans le chic et confortable Vintage House Hotel, à Pinhão, au bord du Douro, lequel est doté d'un excellent restaurant. ♦

### Repères

Ouvert du lundi au vendredi, de 10 à 18 heures.

Visite guidée (en français) de la quinta et de la cave de Vila Nova de Gaia (à Porto) sur réservation.

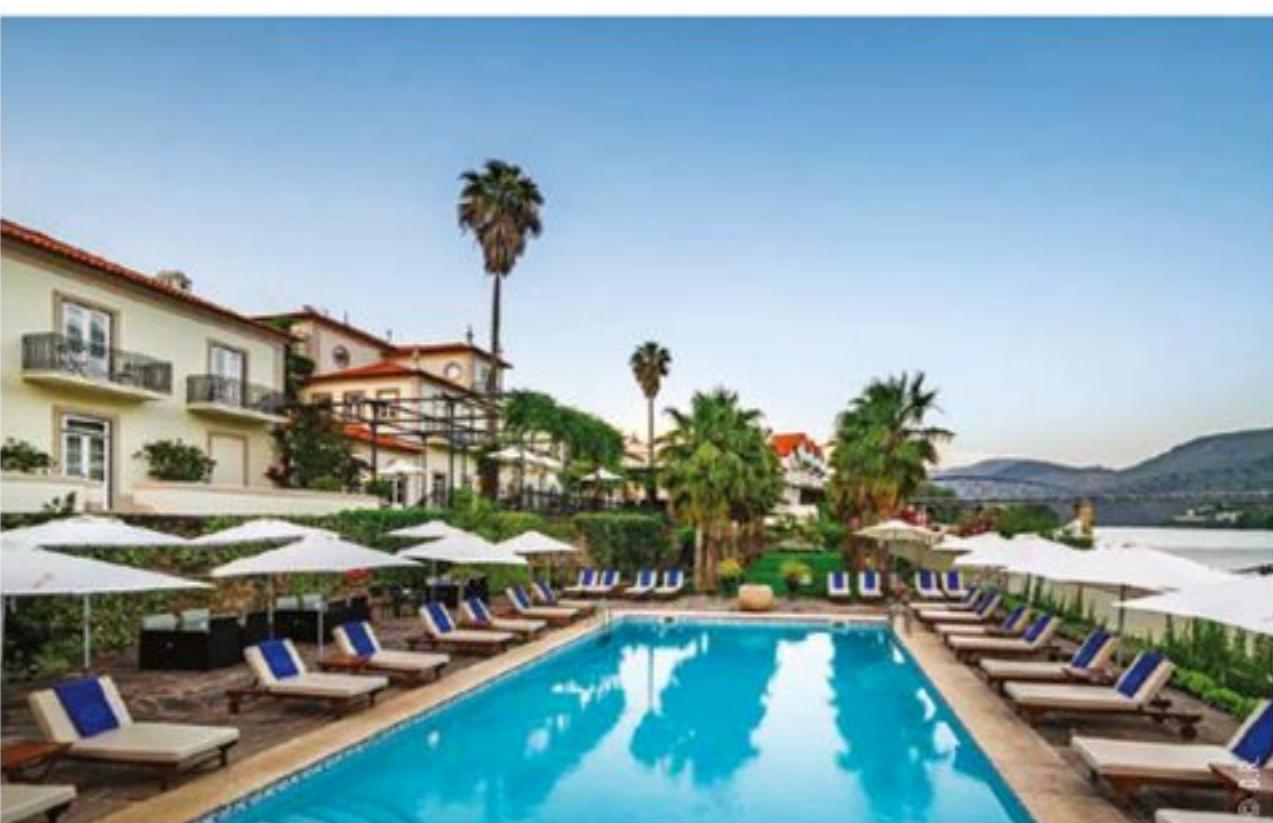
Dégustation : de 12 à 47 euros, selon les portos choisis.

De 150 à 270 euros la chambre pour deux personnes.

Quinta da Roeda, Pinhão.

Tél. : +351 220 133 102.

[croftport.com](http://croftport.com) et [vintagehousehotel.com](http://vintagehousehotel.com)





## Quinta do Tedo

*Et au milieu coule une rivière*

**Né à Beaune, en Bourgogne, Vincent Bouchard, digne représentant de la neuvième génération de la Maison Bouchard père & fils, a passé une enfance heureuse dans les pas de son père, travaillant dans les vignes et les forêts familiales de Bourgogne, du Bourbonnais et des Vosges.** D'ailleurs, aujourd'hui, en plus de son activité de vigneron, il exporte des fûts de chêne pour cinq tonneliers français. Mais plus

jeune, sur le conseil de l'expert Robert Mondavi, il est parti étudier le marketing du vin en Californie. Il en est revenu marié à Kay Steffey, une Californienne spécialiste en vins italiens, rencontrée en Oregon lors de la Convention internationale du pinot noir (ça ne s'invente pas!). Dans les années 1990, le couple, en voyage au Portugal, a acquis ce domaine du XVIII<sup>e</sup> siècle, soit quatorze hectares situés entre le Douro et son affluent, le Tedo. Le nom de la rivière et du domaine provient d'une légende qui dit qu'au XI<sup>e</sup> siècle, la vallée du Douro était sous la coupe du pacha Alboacem. Don Tedo, descendant illégitime du roi Ramiro II de León, aurait été l'un des premiers

guerriers chrétiens à pénétrer en territoire musulman. Fait prisonnier, il serait tombé amoureux d'Ardinia, la fille du pacha. Les deux tourtereaux se seraient enfuis, après quoi Ardinia se serait fait baptiser par un moine. Mais Alboacem aurait surgi et tué sa propre fille. Don Tedo aurait alors vécu en ermite, avant de se faire à son tour trucider par le pacha. Son sang ainsi répandu serait devenu la rivière Tedo, aujourd'hui source de richesse pour les vignes de la région... Belle métaphore, non?

### De classe mondiale

En tout cas, le terroir local est vraiment différent, car le sol est un schiste très solide, plus difficile à cultiver. Aujourd'hui, avec l'aide précieuse et indispensable de Jorge Alves, élu œnologue de l'année en 2018 et en course pour le diplôme suprême de Master of Wine, Vincent Bouchard produit des portos de classe mondiale, ainsi que de grands vins rouges en agriculture durable. Il faut savoir que la totalité des raisins bio provient de la *quinta* (domaine classé single *quinta*), dont les vignes en terrasses sont classées A selon le cadastre qui réglemente la vallée du Douro, y compris celles à l'origine des *rubies* et des *tawnies*, ce qui n'est pas si fréquent et en dit long sur la qualité et la constance de la production. Pour vous





DR



DR

donner une idée plus précise, c'est le plus haut classement (à peine 2 % des 41000 hectares de la vallée), soit l'équivalent d'un domaine français produisant de grands crus. Ici, l'amour de la vigne et du métier est au rendez-vous du savoir-faire maison. Comme disait le grand-père bourguignon, Antonin Bouchard : « *Le vin se fait d'abord dans les vignes avec les grappes et ensuite durant la vinification. Après cela, il est trop tard, le vin possède déjà son propre caractère* ». Et, comparant le vin à un adolescent : « *Avec le temps, son caractère peut s'assouplir ou s'affirmer davantage, mais ses traits dominants ne changeront jamais* ». Vous voilà éduqué pour la viticulture !

### Avec bonheur

Il s'agit donc d'une toute petite production (environ quarante à cinquante mille bouteilles par an, selon le *beneficio* accordé chaque année), mais de haute qualité. La maison produit aussi, et de plus en plus, des vins tranquilles, soit douze mille bouteilles de rouge par an et trois mille de rosé, le dernier né assez minéral, grâce à l'utilisation du *cocciopesto*, un plâtre à la chaux d'origine romaine. Le vignoble,

âgé de 35 ans en moyenne, sans compter les vieilles vignes, produit de 27 à 30 hectolitres à l'hectare. Un faible rendement qui apporte des saveurs concentrées et une belle complexité aux portos et vins rouges du domaine. Pour le reste, la vinification allie foulage traditionnel au pied et technologie moderne. Dans le bâtiment intégré au paysage et doté d'un tunnel souterrain de 50 mètres (afin de respecter le site classé), on déguste avec bonheur les *tawny* âgés de 10 à 30 ans, les vintages, LBV et autres *colheitas*. Mention spéciale au vintage de 2003, une grande année ! Sinon, les vintages 2017 ont obtenu d'excellentes notations de la part de la fameuse revue *Wine Enthusiast*. La Quinta do Tedo produit également de l'huile d'olive bio. Pour ceux qui voudraient en profiter plus longuement ou qui craindraient de repartir un peu pompette, le Bed & Breakfast propose trois belles chambres et un appartement aux noms de portos (réservation vivement conseillée). On peut aussi profiter de la piscine des propriétaires...

Chouette ! Bistrot avec terrasse et vue magnifique

sur la rivière et les paysages en terrasses. Pour les amateurs, possibilité de faire du kayak, du vélo, ou de partir en balade sur les quatre kilomètres de sentiers du domaine situé dans une réserve écologique où les oiseaux, migrateurs ou non, sont nombreux (aigle de Bonelli, héron, martin-pêcheur, siffleur noir du Maroc, qui fait office de logo de la maison, etc.). Sur votre chemin, vous devriez croiser deux pombalines, dont une datant de 1761. Elles, au moins, ne risquent pas de s'envoler... ♦

### Repères

Ouvert toute l'année sauf le jour de Noël : de 10 à 19 heures d'avril à octobre et de 9 à 18 heures le reste de l'année.

Formules de dégustation : de 12 à 63 euros par personne. Formule pique-nique gastronomique : 50 euros pour deux personnes. Journée entière : 80 euros par personne, avec pique-nique et kayak inclus.

Bouteilles de portos : de 14 à 72 euros (livraison gratuite à partir de 150 euros d'achat).

À partir de 105 euros la chambre pour deux personnes (petit-déjeuner compris). À partir de 130 euros l'appartement pour quatre personnes.

**Quinta do Tedo, N 222, Folgosa.**

Tél. : +351 254 789 165

ou +351 933 428 398. [quintadotodo.com](http://quintadotodo.com)

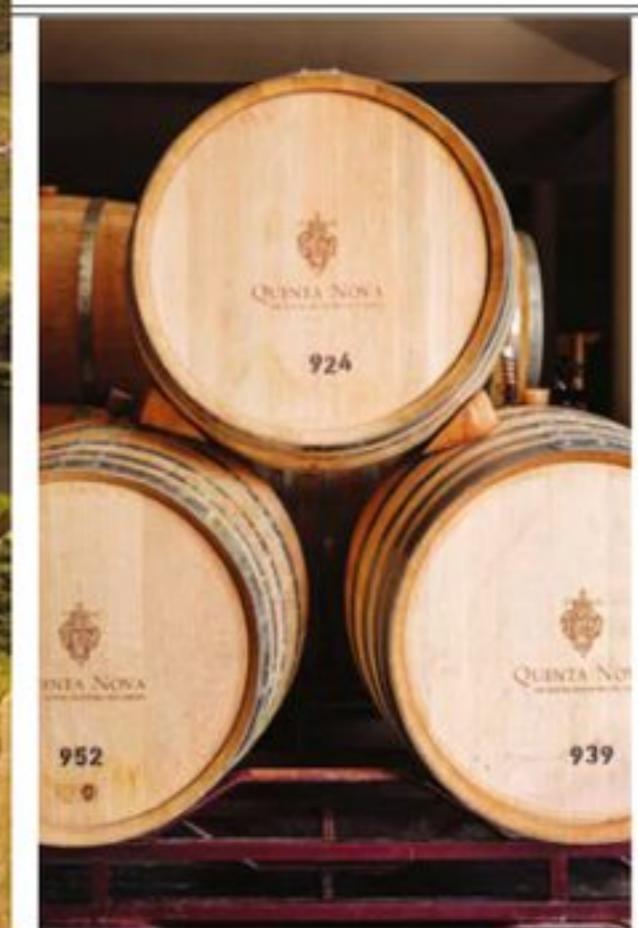
**Au centre.**  
Vincent Bouchard, digne représentant de la neuvième génération de la Maison Bouchard père & fils, a acquis ce domaine en 1990.



DR



DR

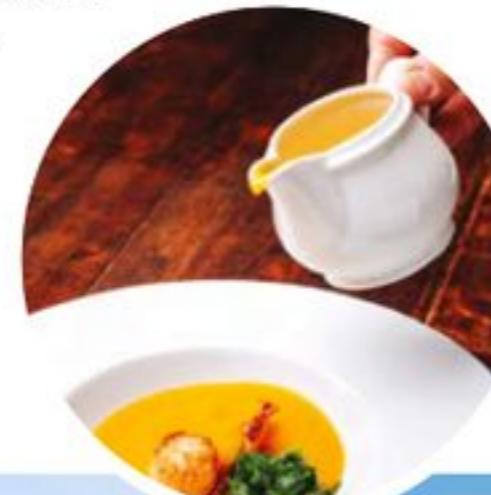


## Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

*Notre-Dame des rabelos*

Perchée sur une corniche avec vue sur le Douro, cette magnifique propriété a appartenu à la famille royale portugaise jusqu'en 1725. La cave à vin fut fondée en 1764, autour d'une chapelle du XVII<sup>e</sup> qui conserve une statue en granit de Notre-Dame-du-Mont-Carmel, censée protéger le voyage des *rabelos*, ces barques à voiles carrées qui autrefois transportaient le vin jusqu'à Porto. À l'époque, c'était un voyage assez risqué, du fait de la physionomie chaotique du fleuve dans cette partie de la vallée... Le domaine appartient à la famille Amorim depuis 1999 – une famille impliquée dans le commerce du vin depuis 1870, via notamment la fabrication de bouchons en liège pour les caves de Gaia. Aujourd'hui, par l'entremise de Luisa Amorim, c'est la quatrième génération qui commande aux destinées d'un domaine riche de quarante et une parcelles traditionnelles, soit 85 hectares de vignes répertoriées depuis le premier cadastre pombalin, dont 85 % sur le site classé par l'UNESCO en 2001. Cultivée sur différents microterroirs, la vigne produit essentiellement des vins tranquilles, en tout six cent mille bouteilles en majeure partie destinées au marché intérieur (Mirabilis, Aeternos...). Mais la propriété produit également dix mille bouteilles de porto à l'année... sans oublier un précieux stock de quatre-vingt mille bouteilles de porto vintage, toujours commercialisé. L'oenologie est supervisée par Sonia Pereira et Jorge Alves, qui œuvre également à la Quinta do Tedo. Premier site d'oenotourisme primé au Portugal, la Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo est aussi le premier domaine du Douro à s'être doté d'une plantation monovariétale testée dans les années 1979-80. Aujourd'hui, parmi les quatre-vingts cépages indigènes – plantés après l'apparition du phylloxéra et dont on a tiré de nouvelles boutures pour créer d'autres parcelles de vignes –, on trouve surtout du *touriga nacional* (20 %), du *tinta roriz* (17 %), du *touriga*

*franca* (24 %), sans oublier les 12 % de vignes centenaires en terrasses, avec murs de pierre traditionnels. Attention, ici, les pentes grimpent jusqu'à 45 % ! Chaque année, on fait venir symboliquement un cheval et une charrue pour retourner les sols schisteux des vieilles vignes. Mais les techniques modernes sont venues épauler la tradition, avec deux pressoirs automatisés. À l'Atelier do Vinho, autour des anciens pressoirs en granit, une petite cave artisanale est destinée à traiter les vins les plus élaborés. Côté flacons, mention spéciale aux vintages millésimés, assemblages des cépages du domaine. Signalons les meilleures années : 1992, 1995, 1997, 2000, 2003, 2015 et 2017, pour des prix s'échelonnant de 55 à 150 euros environ. Sur place également, ne manquez pas de visiter le Musée du vin Fernanda Ramos Amorim, qui abrite des objets viticoles des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, puis d'aller faire un tour au snack Patamar Kitchen (tapas, planches, dégustation de vins), avec sa façade en



schiste, ou encore au bien nommé restaurant Terraçu's, avec sa terrasse et sa superbe vue sur la vallée et le fleuve. Pour dormir, le manoir du XIX<sup>e</sup> siècle abrite un hôtel de onze chambres classé Relais & Châteaux, avec vue sur les vignes et petit-déjeuner traditionnel. Jardins, salles de jeux et piscine. Beaux sentiers de balade et de VTT sur huit kilomètres. On peut aussi traverser le fleuve en bateau (10 euros par personne). Enfin, pour allier l'agréable à l'utile, signalons que la maison s'investit dans l'association Bagos d'Ouro, qui favorise l'éducation et l'inclusion sociale des jeunes défavorisés du Douro. ♦

### Repères

Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 19 heures (17 h 30 de novembre à mars), sauf à Noël et le Jour de l'an.

Sur réservation, visite guidée de la cave et du musée du vin (45 minutes) : de 16 à 22 euros, selon l'option dégustation. Autres dégustations : de 32 à 95 euros. Tapas ou repas avec dégustation : de 50 à 74 euros. Excursion en bateau avec dégustation : 60 euros.

Formule « Vigneron d'un jour » : 85 euros. Autres expériences en immersion dans le domaine : de 159 à 220 euros.

De 210 à 265 euros la chambre pour deux personnes :

**Covas do Douro.**

Tél. : +351 254 730 430 ou +351 254 730 420.

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





## Conceito, Quinta da Veiga

*La nouvelle génération à l'œuvre*

**Pour aller chez Conceito, il vous faudra faire quelques kilomètres de plus... La *quinta* est en effet située sur le Douro supérieur, côté Espagne, une terre isolée où tout se mérite, d'autant plus qu'ici, à Vale da Teja, sévit un microclimat des plus froids pour la région.** Voici pourtant la relève du porto et de l'oenologie *duriense*, avec pour logo un cercle vide, mais épais, presque tannique, symbolisant le concept « jeune et moderne » de la propriété. On le doit à Rita Ferreira Marquès, ancienne étudiante en génie civil, qui a repris les vignes familiales datant des années 1940, après avoir obtenu un diplôme d'oenologie à Bordeaux et effectué quelques stages en Californie, en Afrique du Sud et en Nouvelle-Zélande. Au début, la famille Ferreira produisait uniquement du raisin

pour les maisons de porto. José, le grand-père de Rita, également maire de Vila Nova de Foz Côa, avait considérablement développé les structures viticoles de la région. Mais c'est cette pétillante jeune femme qui a déclenché une petite révolution familiale, en décidant de produire son propre vin, avec amour et respect de la nature (pas de produits chimiques), un équilibre entre tradition et modernité, un peu de technologie et beaucoup d'intuition, sans oublier de mettre en place un partenariat avec la communauté locale. Résultat, 86 hectares en bio répartis sur cinq *quintas*, des raisins d'une excellente acidité et un bel équilibre. Et une large gamme de rouges cultivés sur des sols de schiste, de blancs sur des sols granitiques, plus évidemment des portos et même un vin mousseux,

tous légers et profonds, bref, élégants ! À noter, dans les vins tranquilles, les Conceito rouges et blancs (dont le magnifique Conceito blanc de 2008) et la gamme Unique, tous à base de raisins issus de vignes quarantaines. Également, la gamme Contraste pour accompagner les plats (ragoûts, poisson, légumes), mais aussi le Conceito 2008 et le Bastardo, un vin de pays aux notes de cerise et de poivre blanc, issu de vignes cinquantaines et de raisins qui mûrissent très tôt, vinifié dans un pressoir à huile avec foulage au pied et levures locales. En porto, on trouve une véritable audace, le premier vintage maison produit sur la terre des grands *tawnies*, le 2005, sans oublier le LBV et ses deux années de vieillissement en plus du vintage avant évolution en bouteille, le *tawny* 10 ans d'âge issu des *tawnies* de la génération précédente et vieilli dans des cuves en ciment, qui va si bien avec les fromages à pâte dure et les desserts traditionnels portugais à base d'œufs et de sucre. Également, un porto Barbeito *ruby* (à déguster avec des desserts au chocolat ou au caramel) et surtout un Barbeito blanc (*branco*), frais et proche d'un vintage, idéal pour les fins de repas et les desserts traditionnels. Bref, une adresse jeune et innovante qui, en plus, ne tape pas sur les prix ! ♦

**Ci-dessous.**  
Symbole de la relève du porto, Rita Ferreira Marquès (au centre) a repris les vignes familiales datant des années 1940.



### Repères

Visite et dégustation le jeudi (sauf jour férié) de 10 heures à 12 h 30 et 14 à 18 heures ou sur rendez-vous. Portos : de 16 à 35 euros la bouteille.

**Cedovim, Vila Nova de Foz Côa.**

Tél. : +351 939 000 350. [conceito.com.pt](http://conceito.com.pt)



© DR



© DR

## Quinta do Seixo - Sandeman-Sogrape

*Le Zorro du porto*

Sandeman, c'est d'abord un logo identifiable au premier coup d'œil : The Don, un personnage en ombre chinoise créé par George Massiot-Brown en 1928, doté d'une cape d'étudiant portugais et dont la tête, légèrement inclinée, est coiffée d'un chapeau espagnol à la Zorro. Mais derrière ce génial coup marketing se cache tout simplement l'une des plus anciennes marques au monde encore en activité. L'histoire (la légende ?) dit qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, George Sandeman, fils d'un ébéniste écossais, emprunta 300 livres à son père pour devenir négociant en vin à Londres. Futé, il fut, si l'on ose dire, le premier à marquer les fûts de ses initiales, et parmi les premiers à étiqueter les bouteilles. En 1835, il représente déjà 12 % des expéditions vinicoles de Londres, un chiffre qui

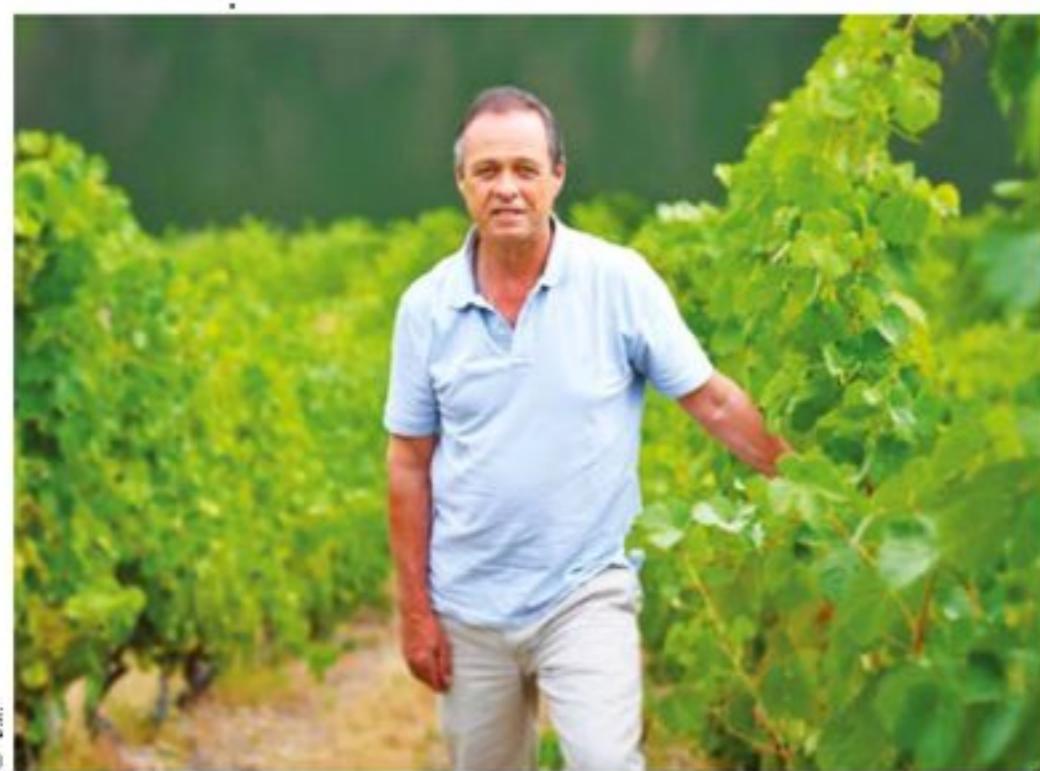


© DR

laisse alors les autres loin derrière lui, et il va bientôt s'exporter dans le monde entier, avec, déjà, un sens très affirmé de la publicité. Au fil des années, la famille maintient son emprise sur la maison, notamment par l'entremise d'Albert George Sandeman, qui devient le centième gouverneur de la Banque d'Angleterre. En 1935, la maison Sandeman décide d'embouteiller elle-même sa production, ce qui ne se fait pas encore. Familiale jusqu'en 1952, elle intègre le groupe Seagram à partir de 1980, mais l'année 1990 marque à la fois son bicentenaire et la continuité familiale, avec un autre George Sandeman à la tête de l'entreprise. Après un bref passage chez Pernod-Ricard, Sandeman a rejoint le groupe Sogrape en 2002. Aujourd'hui, la Quinta do Seixo, c'est 100 hectares de vignes, cent ans d'histoire et cent

superbes points de vue sur le fleuve et les collines environnantes, avec leur amphithéâtre de vignes en terrasses. En 2007, la maison a bâti une nouvelle cave, moderne et plus technologique, dirigée par le talentueux œnologue Luis Sottomayor. ♦

Ci-dessous  
Luis Sottomayor,  
à la tête de la  
nouvelle cave  
bâtie en 2007.



© DR

### Repères

De mars à octobre, ouvert tous les jours de 10 h 30 à 18 h 15. Le reste de l'année, tous les jours de 10 h 30 à 12 h 15 et de 14 h à 17 h 15.

Plusieurs visites à thème, des anciens tawny aux vintages en passant par une dégustation ou même un pique-nique dans le vignoble : de 15 à 42 euros selon le thème et la dégustation.

**Quinta do Seixo, Valença do Douro, Tabuaço.**  
Tél. : +351 254 732 800. [sandeman.com](http://sandeman.com) et [winetourism.sogrape.com](http://winetourism.sogrape.com)



## Quinta de la Rosa

*La rose du porto*

**Une fois n'est pas coutume, ce n'est pas un Anglais, mais un Allemand, Dietrich Feueheerd, qui, en 1815, fraîchement débarqué de son pays natal, fonda la Quinta de la Rosa.** Pour l'anecdote, son oncle n'est autre que le maire qui céda malgré lui Hambourg aux troupes napoléoniennes...

Chacun ses succès, chacun ses échecs ! Pour le neveu, ce fut plutôt un succès, d'abord dans les minéraux, puis dans le porto. En 1906, la propriété changea de main et de famille. Elle devint même le cadeau de baptême offert à Claire Bergqvist, la grand-mère anglaise de l'actuelle propriétaire. Quelques années plus tard, en pleine expansion, le domaine disposait des plus grands *lagares* et du plus grand nombre de pipes de la vallée du Douro. Mais la Grande Dépression contraint la société à

**Ci-dessous**  
Sophia, petite fille de Claire Bergqvist à qui le domaine fut offert en cadeau de naissance en 1906.  
À ses côtés, Jorge Moreira, qui insuffle son savoir-faire aux portos de la Rosa.

vendre ses propriétés, sauf la Quinta de la Rosa. On se mit alors à produire du vin pour Sandeman et d'autres grandes compagnies. Il faudra attendre 1988 pour que la Rosa se remette à produire son propre vin et son porto. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 55 hectares classés A, et produit des vins élaborés sous le contrôle de l'oenologue Jorge Moreira. Outre les vins tranquilles de la gamme Passagem, de très bonne qualité, la maison produit des portos d'une belle fraîcheur et d'une grande minéralité, autant de caractéristiques qui les distinguent des autres maisons. Jorge Moreira, qui possède également son propre domaine, insuffle son savoir-faire aux portos de la Rosa en optant pour des raisins exclusivement plantés sur la propriété, une longue fermentation, et en injectant l'eau-de-vie avec retenue, afin de ne pas plomber le nectar avec trop de sucre ni trop de

douceur. Bref, ses portos sont un poil plus secs qu'ailleurs, ce qui fait leur spécificité. On dégustera donc avec plaisir sa gamme de *tawnies* (10 à 30 ans d'âge), son *colheita* et son *late bottled vintage*, mais aussi ses *reservas*, son porto blanc et même son porto rosé, dont les couleurs vives sont un véritable appel à étancher la soif. Pour ceux qui voudraient séjourner et profiter plus longuement de leur dégustation, la Quinta de la Rosa abrite un hôtel de vingt-trois chambres aussi confortables qu'élégantes, ainsi qu'une piscine et un restaurant. ♦

### Repères

Visite : 10 euros ; avec dégustation : 20 euros ; avec le déjeuner : 55 euros.

**Quinta de la Rosa, Pinhão.**

Tél. : +351 254 732 254. [quintadelarosa.com](http://quintadelarosa.com)



Au centre. Tomás a pris le relais de son père Jorge Roquette, à la tête du domaine de 135 hectares de la Quinta do Castro.

# Quinta do Crasto

## *Vue imprenable sur le Douro*

**Perchée sur un nid d'aigle du Haut Douro, cette superbe *quinta* offre une vue magnifique sur le fleuve. Son nom vient d'ailleurs de *castrum* (« fort », « château », en latin), mais sa fondation remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, comme en témoigne la pombaline de 1758 encore visible sur la propriété.** Dans les années 1960, en épousant la petite fille du fondateur de la maison de porto Constantino, Jorge Roquette reprend la *quinta* et commence à produire et mettre en bouteille des vins du Douro, tout en commercialisant les stocks de porto maison (dont un magnifique vintage 1978). Depuis, il a passé le relais à ses enfants, et notamment à son fils Tomás Roquette, qui a acquis d'autres *quintas* afin de produire de bons et beaux raisins (la base du métier). Sur les 135 hectares du domaine, 74 sont plantés en vignes (dont 40 hectares de vieilles vignes), avec en moyenne trois mille à cinq mille ceps par hectare selon le type de terrasses, traditionnelles (*sol/cacos*) ou sans murets (*patamarès*), le tout sur des sols schisteux en général exclusivement exposés (à

l'est ou au sud). La famille a également rénové le chai, les caves et les *lagares*, dont la plus grande peut contenir jusqu'à neuf tonnes de raisins. Ce sont d'ailleurs les derniers raisins, plus doux et plus concentrés, qui entrent dans la composition et l'élevage des vins de Porto. Les équipes foulent le raisin au pied pendant quatre jours, quatre heures par jour. Un traitement réservé au porto, les vins tranquilles passant par des machines à foulir. Quelle est la différence ? La machine ayant tendance à briser les pépins et à donner une astringence au moût, le foulage au pied permet d'éviter ce problème d'amertume. Ensuite, le moût fermenté encore pendant quatre jours, tandis qu'un robot redescend le bouchon (parties solides du raisin remontées à la surface) vers le fond, afin d'extraire les tanins et de développer les arômes. Résultat de ce méticuleux processus, la Quinta do Crasto est aujourd'hui régulièrement classée dans le top 10 des meilleurs vignobles de la planète. On visite avec émerveillement l'impressionnante cave à vin aux murs de schiste et au toit végétalisé qui permet de maintenir l'humidité intérieure. Ici, les fûts d'origine française sont empilés sur six niveaux, dans une structure métallique qui permet de les déplacer individuellement sans avoir à descendre plusieurs rangées de tonneaux, comme c'était le cas auparavant. Raisin sur le gâteau, on visite la maison centenaire avec sa terrasse en schiste local, on se baigne dans la superbe piscine à débordement trapézoïdale conçue par Eduardo Souto de Moura (prix Pritzker 2011), au pied d'une petite falaise de schiste, avec une vue exceptionnelle sur le Douro, le tout au beau milieu des vignes et des oliviers... Ne



pas manquer non plus l'émouvante petite chapelle Nossa Senhora do Amparo, construite en hommage à deux jeunes filles disparues dans les années 1960 et à laquelle les anciens propriétaires léguèrent six *alqueires* (une mesure héritée des Arabes) pour son entretien. Une pratique d'un autre temps, encore respectée aujourd'hui. Ici aussi, le point de vue est imprenable. Côté production, la maison sort 1,5 million bouteilles de vin tranquille et de porto par an. Parmi les portos qui nous intéressent, signalons le *colheita* de 2016, maintes fois primé, et l'*Honoré*, un très vieux *tawny* plus que centenaire (mais bien sûr, qui dit « honoré » dit très onéreux). Plus abordables, les *tawnies* millésimés, les LBV et les vintages élevés avec des raisins de vieilles vignes... Également, de l'huile d'olive vierge extra biologique. ♦

### Repères

Ouvert tous les jours de 10 à 18 heures.

Visite guidée avec dégustation : 29 euros ; avec déjeuner : 70 euros (sur réservation).

Possibilité de promenade en bateau.

**Quinta do Crasto, Gouvinhas, Sabrosa.**

Tél. : +351 254 920 020. [quintadocrasto.pt](http://quintadocrasto.pt)



DR





## Quinta de Ermavoiria (Ramos Pinto)

*Au milieu des gravures rupestres*

La compagnie Ramos Pinto possède quatre **quintas**. Située dans l'aride Douro Superior, entre les villages de Chás et Muxagata, la **Quinta de Ermavoiria** trône au milieu du Parc archéologique de la vallée de Côa, qui abrite des milliers de gravures du paléolithique. Un site inscrit sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO, absolument passionnant à visiter et très complémentaire des visites des villages et des *quintas* de la région. Cette propriété de 223 hectares, dont 178 hectares de vignes, fut la première de la vallée du Douro à planter ses vignes de manière verticale, soit dans le sens de la pente, sans terrasses ni murets traditionnels. Cultivant ses cépages traditionnels sur des sols schisteux, dans un climat à la fois méditerranéen et continental (très chaud en été, bien froid en hiver), la

Quinta de Ermavoiria produit non seulement le raisin nécessaire au porto maison, corsé et concentré en sucre, mais également quelques vins tranquilles. Elle abrite également un musée et une salle de dégustation, où l'on peut goûter quelques vintages intéressants, comme les millésimes 1982, 1997, 2000 et 2005 de la *quinta* ou de la Quinta do Bom Retiro. Également, quelques tawnies de 10, 20 et 30 ans d'âge. ♦



### Repères

*Musée ouvert d'avril à octobre, tous les jours (sauf jours fériés) à 10, 11, 12, 15, 16 et 17 heures. Le reste de l'année, tous les jours de 10 à 12 heures et de 15 à 16 heures.*



© Rio Verde

Entrée : 7 ou 10 euros, avec ou sans guide. Dégustations : de 10 à 30 euros, selon la formule proposée (visite du musée et collation incluses ou non). Visite du musée avec déjeuner inclus : de 35 à 65 euros (minimum deux ou quatre personnes). Tapas et planches : de 8 à 20 euros. **Quinta de Ermavoiria, Vila Nova de Foz Côa.** Tél. : +351 279 759 229 ou +351 935 263 490. [ramospinto.pt](http://ramospinto.pt)

# Les meilleurs chais à Vila Nova de Gaia

C'est à Vila Nova de Gaia, face à Porto, sur la rive gauche du Douro, que sont établies les plus grandes maisons de porto. Situés en bordure du fleuve, les chais sont tous ou presque ouverts à la visite. Dans la pénombre de hautes voûtes, ils cachent d'immenses barriques et de précieux flacons, parfois d'une valeur inestimable. Faites votre choix.



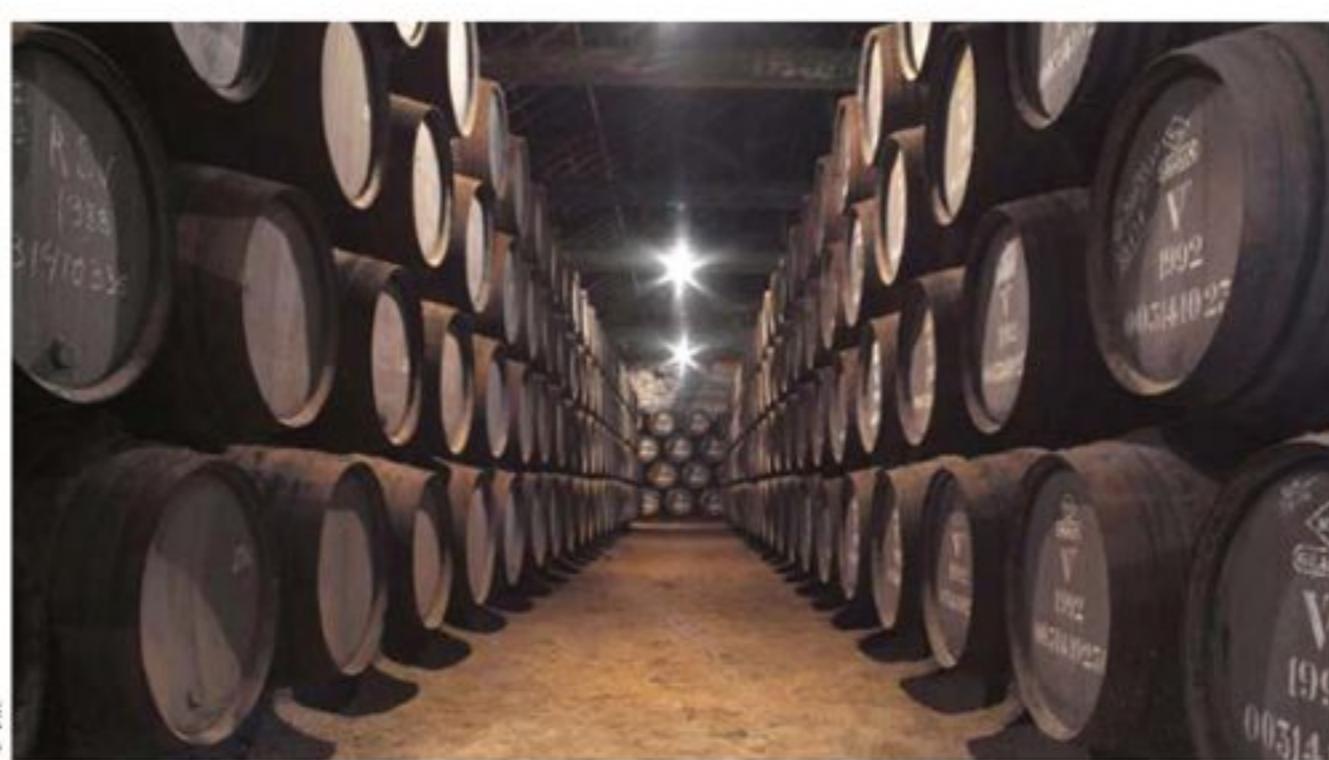


## Graham's 1890 Lodge

### *La meilleure visite guidée*

Graham's, qui malgré la pandémie a fêté son bicentenaire en 2020, est l'un des chais les plus intéressants à visiter, grâce aux compétences de ses guides-experts formés à l'oenologie. Propriété de la fameuse famille Symington, d'origine anglaise comme son nom l'indique, il offre une belle vue sur Porto et le pont Dom-Luis, qui relie les deux rives. Derrière sa façade du XIX<sup>e</sup> siècle et ses épais murs en granit, sous une belle charpente en pin de Riga, le chai abrite plus de deux mille pipes, tonneaux et cuves en chêne (les *balseiros*), sans oublier les caves de porto vintage qui vieillit tranquillement en bouteilles. Certaines d'entre elles datent du XIX<sup>e</sup> siècle, mais bonjour les prix ! La dégustation, avec vue, se fait sous la conduite d'un guide-expert de la maison généralement très expérimenté. Sinon, on peut aussi réserver un salon pour se lover dans un fauteuil confortable et déguster un vieux vintage en devisant sur le temps qui passe. La boutique abrite les meilleurs crus de la maison, bien sûr, mais aussi les vins des autres *quintas* de la famille Symington. Également, un beau musée sur l'histoire du vin et de la maison Graham's : de nombreux documents d'époque, des photographies, des bouteilles du XVIII<sup>e</sup> siècle, une montre Patek Philippe Royal fabriquée en 1887 pour la reine du Portugal, des lettres de remerciements de la reine Elizabeth II et de Barack Obama, une facture au nom de Winston Churchill... qui ne crachait pas sur le porto ! Une très belle visite. ♦

Rua do Agro, 41. Tél. : +351 223 776 490 ou 492. [grahams-port.com](http://grahams-port.com)



# Niepoort

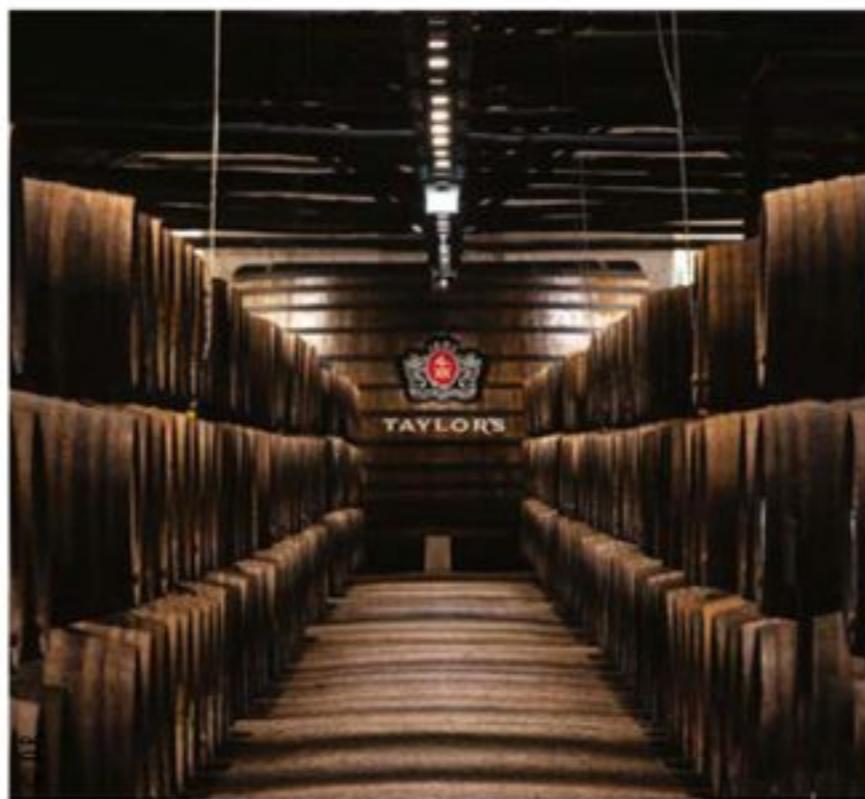
## Un musée de la tradition

Conservé comme à l'origine, c'est un vrai petit musée de la tradition

**Niepoort.** On y trouve aussi bien l'excellent vintage 2017 (environ 200 euros la bouteille) que le vintage de 1945 (à 3 000 euros le flacon), sans parler du *colheita* de 1900 (à 2 000 euros). Heureusement, si votre portefeuille est moins garni, un délicieux *colheita* de 1997 ne dépasse pas les 150 euros, et d'autres nectars plus récents vous consoleront par leur prix un peu plus abordable. En tout cas, la marque familiale Niepoort reste une véritable référence en matière de qualité et de savoir-faire dans le monde du porto. ♦

**Rua de Serpa Pinto, 278, et rua Cândido dos Reis, 598.**

Tél. : +351 223 777 777. [niepoort-vinhos.com](http://niepoort-vinhos.com)



# Taylor's

## Le complexe culturel du porto

**C'est l'une des plus anciennes maisons de porto, fondée en 1692 par Job Bearsley, un marchand anglais qui commença par commercialiser les vins rouges du Minho.** Le grand chai se visite avec un audioguide multilingue exposant l'histoire de la famille, du vignoble, de la vinification et des différents types de porto maison. Les vins proviennent des quintas de Roeda, Vargellas,

Terra Feita et Junco, où tout est fait de A à Z. Énorme stock de vins en fûts, avec notamment des *tawnies* de 10 à 40 ans d'âge et de beaux vintages, dont certains datent du XIX<sup>e</sup> siècle. La marque a également lancé le *late bottled vintage* sur le marché, dont elle reste la principale productrice. La dégustation a lieu dans la *tasting room*, ou dans la jolie roseraie si le temps le permet. Très jolie vue

sur la ville, y compris depuis le restaurant. Sachez que le groupe possède aussi la cave Fonseca et le WOW (World of Wine), un musée du vin, tous deux intégrés dans le même pâté de maisons. On ne saurait d'ailleurs trop vous conseiller de visiter ce musée, récent et bien fait, un vaste complexe qui propose des expositions permanentes (histoire de Porto, des vins, du chocolat, du liège, des amphores et autres contenants), de belles expositions temporaires (sur Francis Bacon, Giacometti et Peter Lindbergh en 2021) et pas moins de huit restaurants,

dont un wine bar et un autre spécialisé dans... le chocolat. Enfin, pour les budgets plus conséquents, on peut loger au Yeatman Hotel, au-dessus des chais : quatre-vingt-neuf chambres et vingt suites de luxe décorées sur le thème du vin, avec balcon ou terrasse privée et une vue extra sur Porto et le fleuve. Également, un restaurant titulaire de deux étoiles au Guide Michelin, où l'on vous ouvrira la bouteille de porto de manière traditionnelle, avec des pinces incandescentes pour étêter le goulot et vous en mettre plein la vue et les papilles! ♦

### Repères

- **Chai, Rua do Choupelo, 250.**  
Tél. : +351 223 772 973. [taylor.pt](http://taylor.pt)
- **The Yeatman Hotel, Rua do Choupelo, 250.**  
Tél. : +351 220 133 100 ou 103.  
[the-yeatman-hotel.com](http://the-yeatman-hotel.com)

De 235 à 335 euros la chambre pour deux personnes selon la saison. À partir de 350 euros la suite. Menu dégustation : 170 euros.

- **WOW (World of Wine), Rua do Choupelo, 39.**  
Tél. : +351 220 121 200. [wow.pt](http://wow.pt)
- Entrée (selon le nombre d'expositions choisies) : de 17 à 49 euros.





## Sandeman-Sogrape

### D'un S qui vient dire Sandeman

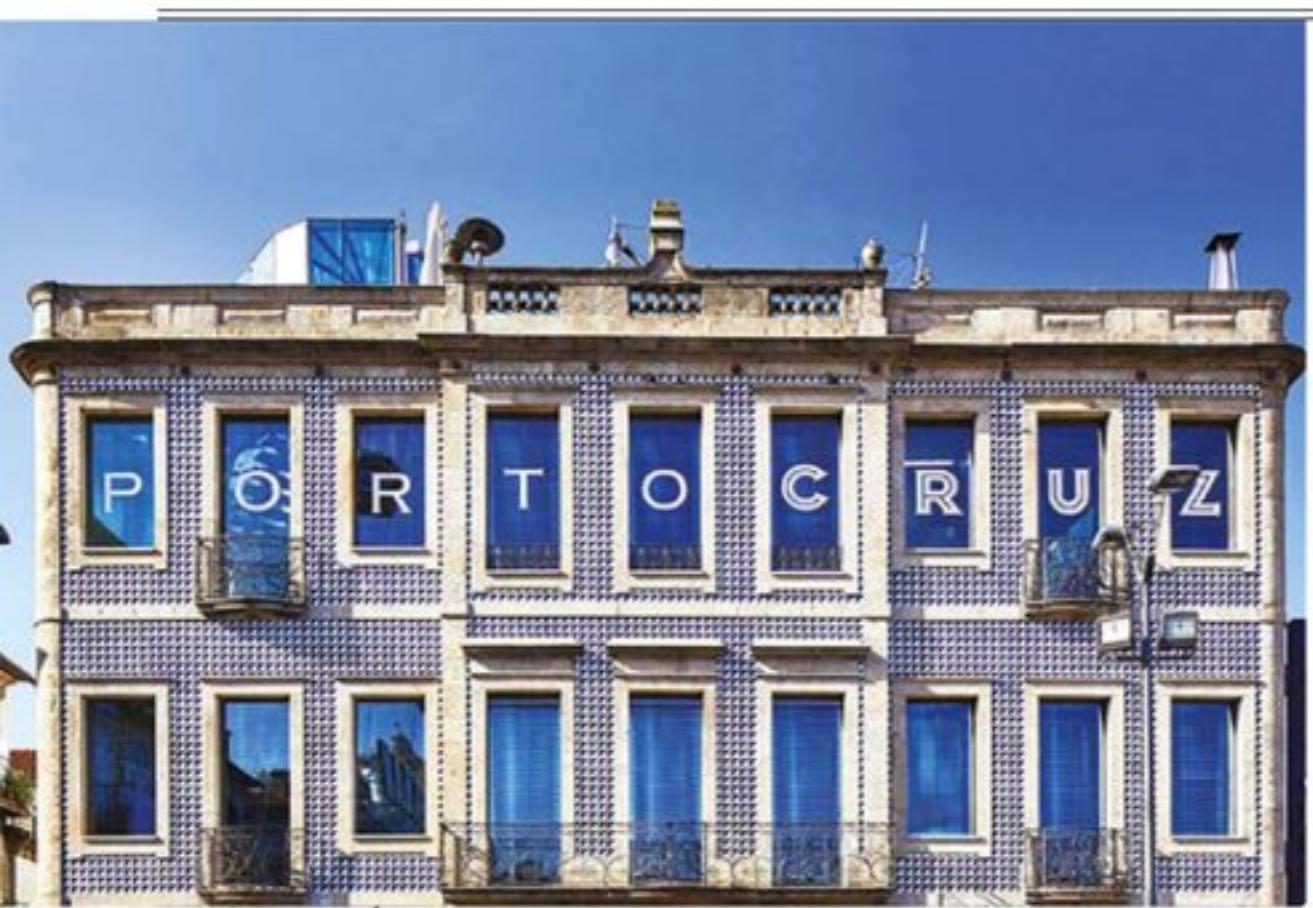
Acquises il y a déjà deux cents ans, les caves du « Zorro du porto » fourbissent en permanence plus de deux mille fûts en cours de vieillissement. La maison s'est spécialisée en *tawnies* avec mention d'âge, largement primés. Pour son 225<sup>e</sup> anniversaire, en 2015, elle a même produit le Sandeman Cask 33, un très vieux *tawny* issu d'un seul fût et d'une série de quarante fûts contenant des portos ayant jusqu'à 70 ans d'âge. Chacune des six

cent quatre-vingt-cinq bouteilles était unique et le flacon est une réplique de la bouteille de 1790. Pour l'anecdote, il n'y eut que six bouteilles de Sandeman 225 Anniversary Collection, un porto vintage 2000 à faire vieillir jusqu'en 2099 ! On n'ose pas vous dire le prix... Parmi les nectars de la maison, signalons les exceptionnels Sandeman Vintage Quinta do Seixo 2017, qui ont reçu la note de 100 points par la revue *Wine Enthusiast* aux États-Unis et ne coûtent que 65 euros, soit un excellent rapport qualité-prix pour une production de seulement dix mille bouteilles, le complexe Sandeman Vintage 2000 à 99 euros et, deux fois plus abordable (environ 45 euros), les *tawnies* 20 ans d'âge. À Vila Nova de Gaia, The House of Sandeman Hostel & Suites est la première auberge de jeunesse « de marque » au monde. Située au-dessus des caves de Sandeman, avec vue sur le Douro, elle a été mentionnée dans le *Times* en 2020. Si la production Sandeman est classée comme étant plutôt « masculine », les amateurs et amatrices de portos plus légers, plus élégants, plus « féminins » diront certains, iront visiter la Cave Ferreira, comme par hasard logée dans un ancien couvent (mais n'y voyons pas malice). Elle appartient au même groupe, tout comme la marque Offley. À elles trois, ces marques produisent plus de huit millions de bouteilles par an. ♦



#### Repères

- **Largo Miguel Bombarda, 3.** Tél. : +351 213 461 381.  
[thehouseofsandeman.pt](http://thehouseofsandeman.pt)  
De 15 à 32 euros le lit selon la saison. Suites : de 90 à 256 euros.
- **Chai Ferreira, Rua da Carvalhosa.** Tél. : +351 223 746 106.  
[winetourism.sogrape.com](http://winetourism.sogrape.com)



©DR

## Porto Cruz

*Le leader mondial*



©DR

**Héritière de la Maison Assumpçao E. Fos, fondée en 1887, Porto Cruz est la marque de porto la plus connue et la plus appréciée des Français. C'est aussi la marque numéro 1 dans le monde, avec 30 millions de bouteilles exportées dans une cinquantaine de pays.** La Maison Gran Cruz produit des portos rouges avec des cépages locaux (*touriga nacional, franca, tinta roriz...*), des portos blancs (cépages *gouveio, malvasia fina, moscatel galego, rabigato, viosinho*) et des portos rosés. Les portos blancs et rosés sont notamment préconisés pour les cocktails, mais les portos plus élaborés, comme le *special reserve*, les *tawnies* de 10 et 20 ans d'âge et les millésimes – les *colheitas* et les *vintages* – se marient avec le foie gras, le canard ou les coquilles Saint-Jacques, les fromages de caractère, mais aussi les desserts au chocolat ou les crumbles aux pommes. À Vila Nova de Gaia, en face de la ville de Porto, ne manquez pas de visiter l'Espaço Porto Cruz. C'est un centre multimédia où sont exposées des œuvres contemporaines, et qui offre une expérience ludique et interactive avec des expériences sensorielles au service de la découverte des vins de la maison. On y trouve également une terrasse-lounge avec vue imprenable sur la ville de Porto, un restaurant (DeCastro Gaia), un auditorium présentant des films sur la marque, une salle d'exposition dans laquelle vous pourrez effectuer un voyage virtuel dans la vallée du Douro, une salle de dégustation et bien sûr la boutique. La Maison Gran Cruz possède aussi un hôtel-restaurant chic à Porto, le Gran Cruz House, logé dans un édifice du XVI<sup>e</sup> siècle restauré en 1936, ancien entrepôt de chocolat et de café des anciennes colonies portugaises. Et si vous avez un peu plus de temps, n'hésitez pas

**En haut.**  
La terrasse-lounge et la salle de dégustation de l'Espaço Porto Cruz.  
**Ci-contre.**  
Le restaurant DeCastro Gaia au troisième étage de l'Espaço Porto Cruz, et la Quinta de Ventozeiro, dans le Haut Douro.



©DR

à passer un moment à la Quinta de Ventozeiro, dans le Haut Douro, un havre de paix lové en plein cœur d'un magnifique domaine mêlant vignes et oliviers qui propose une trentaine de chambres haut de gamme avec piscine et vue magnifique sur les méandres du fleuve Douro... ♦

### Repères

- [porto-cruz.com](http://porto-cruz.com)
- **Espace Porto Cruz, Largo Miguel Bombarda, 23.**  
Tél. : +351 220 925 340. [espacoportocruz.pt](http://espacoportocruz.pt)  
Dégustations avec tapas ou planche : de 15 à 25 euros.
- **Hôtel-restaurant Gran Cruz House, Praça da Ribeira, Viela do Buraco, 19, à Porto.** Tél. : +351 227 662 270. [grancruzhouse.pt](http://grancruzhouse.pt)  
À partir de 160 euros la chambre pour deux personnes en haute saison (petit-déjeuner inclus). Repas : Autour de 25-30 euros à la carte.
- **Quinta de Ventozeiro, Ervedosa do Douro, San João da Pesqueira.**  
Tél. : +351 254 732 167. [quintadeventozelo.pt](http://quintadeventozelo.pt)  
À partir de 175 euros la chambre pour deux personnes en haute saison (petit-déjeuner inclus).



QUINTA DA BATICOVA

Rentabilisez Votre Propriété!  
Start Making Money With Your Property!



Nous Nous Occupons De Tout!  
We Get In Charge Of Everything!

- License Touristique (AL) License AL (Local Accommodation);
- Publicité Advertising;
- Gestion des Réservations Reservations Management;
- Check-in et Check-out Check-in and Check-out;
- Nettoyage et Entretien Cleaning and Maintenance;
- Draps et Serviettes Bed Linen and Towels;
- Service de Blanchisserie Laundry Service;

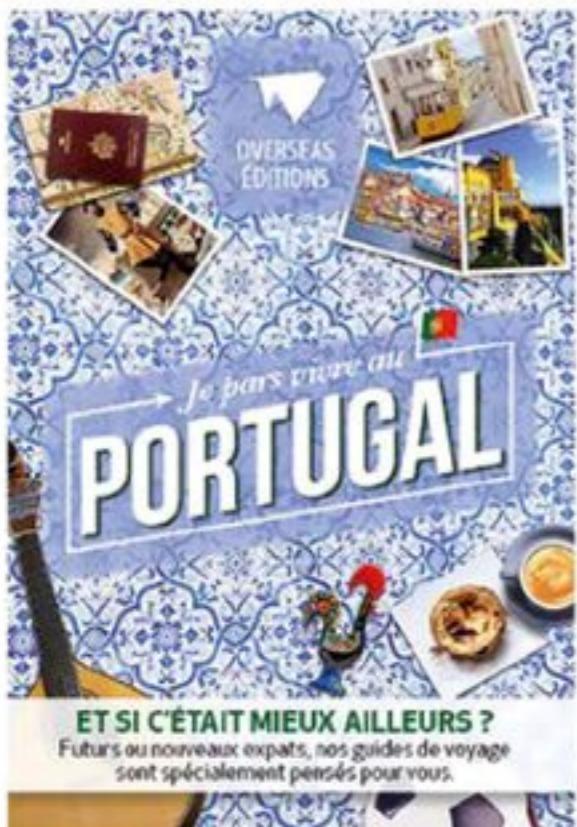


[www.vacationsinalgarve.com](http://www.vacationsinalgarve.com) • Rua de São Pedro Loja 119, 8500-448 Portimão, PORTUGAL

Hébergement de Qualité  
Quality Accomodations

RÉSERVEZ  
MAINTNANT!  
BOOK NOW!

+351 934 962 442  
+351 282 082 817



Le bagage complet  
POUR RÉUSSIR UN DÉPART  
au Portugal !

100 pages de conseils pour les Français  
souhaitant partir étudier ou travailler au Portugal,  
des informations sur le contexte culturel, la vie  
quotidienne, les modalités d'installation ou encore  
les formalités administratives. Avec des témoignages  
de Français émigrés.

#### BON DE COMMANDE

À retourner accompagné de votre règlement à Vasco Editions, 15, place du Terrail. 63000 Clermont-Ferrand

Je commande le guide

« *Je pars vivre au Portugal* »

au prix unitaire de 13,00 € + frais de port\*

\* Frais de port par exemplaire : France : 3,00 €<sup>TTC</sup>

SOIT ..... exemplaires x 13,00 € = ..... €

+ frais de port ..... exemplaires x 3,00 € = ..... €

SOIT UN TOTAL DE = ..... €

Je règle ma commande par chèque à L'ORDRE DE VASCO EDITIONS

- Commande en ligne sur [www.shop-vasco.com/partir](http://www.shop-vasco.com/partir)
- Commande par tél. 0534 563 560

Mes coordonnées

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code postal .....

Ville .....

Pays .....

Courriel .....

Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre commande. Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en nous écrivant.



IDF 98.6 FM  
DAB+ PARIS LILLE LYON STRASBOURG

[WWW.RADIOALFA.NET](http://WWW.RADIOALFA.NET)



# vivre au Portugal

LE NOUVEL ELDORADO





# Fiscalité des cryptomonnaies

## Une nouvelle raison pour s'installer au Portugal

La cryptomonnaie et sa fiscalité sont un thème important dans l'économie actuelle. Il faut savoir que le Portugal attire désormais l'attention des investisseurs en monnaies virtuelles. Pourquoi ?

Eh bien, c'est très simple : le Portugal offre, actuellement, un régime fiscal avantageux.



**CNT**  
cátia neves tavares  
— Advogada / Law Office —

**F**aut-il le rappeler, beaucoup de retraités ont choisi de vivre au Portugal pour le statut de Résident Non Habituel (RNH), qui les exonérait de l'impôt sur le revenu durant dix ans – un taux désormais fixé à 10 % sur la même durée. Selon les dernières données de l'autorité fiscale portugaise (Autoridade Tributária e Aduaneira), plus de quarante-cinq mille personnes bénéficient actuellement de ce régime fiscal. D'autres, qui ont déjà bénéficié des dix ans d'exonération, sont désormais imposées selon le barème portugais. Ces personnes ont souvent préféré rester au Portugal, car elles donnent la priorité à la qualité de vie qu'elles ont trouvée ici.

**N'oublions pas que le Portugal fait partie de la liste des pays les plus sûrs au monde. Ainsi, les retraités restent au Portugal et continuent à s'y installer, malgré le changement du régime fiscal qui leur est appliqué.**

À ces derniers, il faut ajouter les actifs ayant une activité à haute valeur ajoutée, imposés à 20 % pendant dix ans, selon le régime fiscal propre au statut RNH. Et, depuis peu de temps, ce sont les investisseurs en cryptomonnaies qui s'installent au Portugal.

### Un régime avantageux

**Dans la plupart des pays européens, les cryptomonnaies sont imposées. C'est le cas en France. Au Portugal, pour l'instant, le régime de non-imposition est avantageux pour les investisseurs en cryptomonnaies.**

Des demandes d'éclaircissements sur la taxation des cryptomonnaies ont été formulées à plusieurs reprises par des contribuables auprès de l'autorité fiscale portugaise (AT) et, jusqu'à présent, la réponse va toujours dans le sens de la non-imposition.

**Au Portugal, les cryptomonnaies ou « monnaies virtuelles » ne sont pas techniquement considérées comme des « monnaies », car elles ne sont pas réglementées. Cependant, elles peuvent être échangées contre des monnaies réelles (euros, dollars ou autres) dans des entreprises spécialisées à cet effet. Leur valeur par rapport aux monnaies réelles est déterminée par la demande en ligne de cryptomonnaies.**

Les revenus générés par cette activité peuvent, en théorie, être intégrés, au Portugal, dans trois catégories de revenus différents :

- ▶ **Gains en plus-value - catégorie G**
- ▶ **Revenus en capitaux - catégorie E**
- ▶ **Revenus d'entreprise ou revenus professionnels - catégorie B.**

**Concernant la catégorie G**, selon le Code de l'impôt sur le revenu des personnes physiques (Code de l'IRS) sont imposables en tant que gains en plus-value :

- L'aliénation à titre onéreux d'actions et autres titres
- Les transactions impliquant des instruments financiers dérivés, à l'exception des gains prévus à l'article 5, paragraphe 2, point q du Code de l'IRS
- Les opérations concernant les certificats qui donnent droit au détenteur de recevoir une valeur d'un actif sous-jacent donné, à l'exception des gains prévus à l'article 5, paragraphe 2, point q du Code de l'IRS
- Cession de créances payées, apports de capitaux supplémentaires et complémentaires.



c'est-à-dire d'émettre une facture ou un document équivalent (*factura-recibo eletrónica*, « facture-reçu électronique »), chaque fois qu'il vend ou fournit un service. Toutefois, jusqu'à présent, en matière de taxation, le fisc portugais maintient sa position dans les informations fournies aux contribuables, considérant que la vente de cryptomonnaies n'est pas imposable dans le système fiscal portugais, excepté si sa régularité constitue une activité professionnelle ou commerciale du contribuable, auquel cas elle serait imposée dans la catégorie B.

**Au niveau des conditions, afin de bénéficier de l'exemption totale d'imposition sur les revenus issus des cryptomonnaies, elles sont plutôt simples. Cependant, afin d'éviter toute erreur, un accompagnement juridique est conseillé.**

En effet, même si le Portugal propose actuellement une exonération totale d'imposition sur les revenus et transactions de cryptomonnaies, la législation peut changer dans les prochaines années. Ce ne serait pas la première fois, comme nous avons pu le constater avec le statut de RNH, qui taxe les retraités. ♦

## L'offre et la demande

**Lors de la rédaction de cette règle d'incidence, le législateur a utilisé une énumération fermée, c'est-à-dire que l'imposition ne porte que sur les gains découlant des faits qui y sont décrits.**

Dans le cas des cryptomonnaies, il ne s'agit pas de parts sociales, et celles-ci ne constituent pas un droit à recevoir un montant quelconque. D'autre part, l'évaluation des cryptomonnaies ne repose sur aucun actif sous-jacent, puisque leur valeur est simplement déterminée par leur offre et leur demande (et par la création de cryptomonnaies en fonction de leur utilisation), de sorte qu'elle ne peut pas non plus être considérée comme un produit financier dérivé. Et enfin, compte tenu de la définition de la valeur mobilière énoncée à l'article 1<sup>er</sup> du code portugais des valeurs mobilières, nous ne sommes pas face à une réalité qui peut, à l'heure actuelle, être subsumée dans la définition des valeurs mobilières. Par conséquent, nous concluons que cette réalité n'est pas imposable dans la catégorie G.

**En ce qui concerne les revenus de capitaux**, nous constatons que la règle d'incidence est construite de manière ouverte, indiquant une règle générale et illustrant plusieurs réalités soumises à l'impôt. Dans cette catégorie, les revenus générés par le simple investissement de capitaux sont imposés. Or, dans ce cas, le revenu est obtenu par la vente du droit. Le fisc portugais considère alors que les gains générés par les cryptomonnaies ne sont pas également imposables dans cette catégorie E.

## Activité et revenus

**Pour conclure, il convient de noter que la catégorie B des revenus, si elle est applicable en concurrence avec l'une des catégories précédentes, a la priorité sur celle-ci. Dans la catégorie B, les revenus sont imposés sur la base de l'exercice d'une activité et non sur la base de l'origine des revenus.**

Ainsi, cette catégorie peut être imposée sur les revenus, qu'ils proviennent de ventes, de bénéfices ou de toute autre nature, conformément à l'article 3 du code de l'IRS. L'exercice de l'activité est déterminé par son caractère habituel et par l'orientation de l'activité vers l'obtention de bénéfices. Si l'exercice d'une activité commerciale ou professionnelle est vérifié, le contribuable est alors tenu de se conformer aux obligations déclaratives énoncées au paragraphe 6 de l'article 3 du code des impôts,

## Une destination attractive

Il ne faut pas oublier que le statut RNH peut être une alternative intéressante sur du long terme pour les investisseurs en cryptomonnaies. Ce statut fiscal permet aussi de bénéficier d'un taux d'imposition de 0 % sur les revenus étrangers issus de dividendes, et cela pendant une période de dix ans. Par conséquent, même sur du long terme, il est possible de ne pas prendre de risques sur la stratégie d'investissement à adopter en choisissant vivre au Portugal. Le cadre fiscal actuel des cryptomonnaies maintiendra le Portugal sur la liste (de plus en plus courte) des pays qui ne taxent toujours pas les revenus de ce type d'actifs. Le pays devient effectivement une destination plus attractive pour cette catégorie d'investisseurs.

Néanmoins, et comme mentionné, il est prévu qu'à moyen terme, les cryptomonnaies soient réglementées et que leur régime fiscal soit spécifiquement défini. On s'attend à ce qu'elle puisse finalement impliquer leur qualification en tant qu'actifs financiers et leur classification en tant que titres ou dérivés – et non en tant que monnaie pour les transactions d'achat et de vente – avec un changement conséquent dans la définition des titres. Dans ce cas, les revenus respectifs, obtenus par des contribuables qui n'exercent aucune activité liée aux cryptomonnaies, pourraient éventuellement être imposés comme des revenus passifs, dans les catégories E (revenus du capital), voir G (gains en capitaux) de l'IRS.

### Cátia Neves Tavares - Advogada / Avocate, RL.

Avocate, inscrite sur la liste de notoriété des Avocats Francophones de l'Ambassade du Portugal.

- **Lisbonne** Avenida João Crisóstomo, n° 25 – R/C Dto, 1050-125.
- **Albufeira** Avenida da Liberdade, n.º 90, 1º andar, Escritório B, 8200-002.
- **Caldas da Rainha** Rua Miguel Bombarda, N° 64, R/C, Loja 18, 2500-238.

Tél. : +351 213 530 724 • Mobile : +351 913 868 699 et +351 961 084 121.  
E-mail : [geral@cntavocats.com](mailto:geral@cntavocats.com) • [www.cntavocats.com](http://www.cntavocats.com)



# Tagus Bay - Waou

## IL EST PRÊT !

PROJETÉE AVANT L'ÈRE COVID, CETTE RÉSIDENCE RÉPOND ÉTONNAMMENT AUX NOUVELLES ATTENTES :

- > PROCHE DE LA NATURE ET DE LISBONNE > LES PIEDS DANS L'EAU
- > GRANDS ESPACES COMMUNS INTÉRIEURS ET EXTÉRIEURS

**Dernière chance pour vivre ou investir dans cette toute nouvelle résidence privée,  
coqueluche de la rive droite de Lisbonne !**



**T**e TAGUS BAY est une résidence privée de haut standing offrant de magnifiques vues sur le Tage et Lisbonne. Elle bénéficie d'un grand jardin paysager ouvert sur le Tage, de trois piscines d'eau traitées au sel et de nombreux équipements communs. Les appartements disposent tous de généreuses terrasses tournées vers le fleuve et de prestations à faire pâlir d'envie.

- 7 200 m<sup>2</sup> de magnifiques espaces extérieurs communs
- Piscines d'eau traitée au sel pour adultes, à débordement d'eau et en plage, piscine d'eau traitée au sel pour enfants,

**TAGUS BAY**  
est une résidence  
qui vous offrira une grande  
qualité de vie dans un cadre  
naturellement exceptionnel  
en gardant LISBONNE  
à portée de main.



jardin privé arborisé, terrain de jeux, esplanade lounge composent les espaces extérieurs  
- Les espaces intérieurs communs ne sont pas en reste : salle de sport avec équipements de cardiofitness et sauna, club enfant, espace de coliving avec réception, zone de coworking avec Internet et système de visioconférence, salle multimédia, espace lecture-bibliothèque, espace machine à café et boisson.

## De vastes appartements avec terrasses aux vues époustouflantes et aux finitions de luxe

Dans cet écrin de luxe et de verdure, les appartements, du 2 au 5 pièces, affichent de généreuses surfaces et bénéficient tous de grandes terrasses avec barbecue, avec pour la plupart une splendide vue sur l'estuaire du Tage. Dotés de belles pièces à vivre avec accès à la terrasse dînatoire, d'une cuisine totalement équipée, de chambres avec dressing intégrées, de parkings en sous-sol, les

*Ci-dessus.*  
Espace de coliving,  
club enfant et  
salle de sport.  
Infographies  
d'aménagements  
intérieurs et  
extérieurs.  
Document non  
contractuel.



## À la sortie du pont Vasco da Gama, face à Lisbonne, ALCOCHETE

Infographie  
d'aménagement  
intérieurs.  
Document non  
contractuel.

appartements sont très bien équipés. Les matériaux employés offrent un grand confort : de la climatisation réversible (chaud et froid) à la noblesse des matériaux employés, vous vivrez dans un cadre douillet et confortable.

TAGUS BAY est une résidence qui vous offrira une grande qualité de vie dans un cadre naturellement exceptionnel en gardant LISBONNE à portée de main.

Avec sa situation géographique privilégiée : en bord et face à l'estuaire du Tage, à peine à 20 minutes de Lisbonne et de son aéroport, la résidence est située dans la charmante ville d'ALCOCHETE. ♦



### Une pittoresque petite ville offrant toute commodité

Alcochete offre un cadre de vie idéal : son environnement calme et champêtre, sa culture, ses traditions et sa gastronomie font de cette petite ville une destination de choix. Son aspect culturel se reflète dans l'offre gastronomique des restaurants typiques de la ville, où l'on peut trouver des plats terre-mer avec des spécialités comme la *carne de bravo* ou le *bivalve recolhido*, le tout dans un écrin en forme de parfaite carte postale des villages typiques du Portugal.

L'histoire du front du fleuve Tage est fortement liée aux activités de la terre, comme la récolte de la fleur de sel. Insérées dans la réserve naturelle de l'estuaire du Tage, les salines du Samouco sont une zone préservée où l'on peut observer cigognes, flamants roses et autres oiseaux. Les mesures écologiques mises en place contribuent à la revitalisation de la Mar da Palha («mer de Paille») et rendent à l'écosystème certaines espèces sensibles (huîtres, palourdes, etc.) aujourd'hui abondantes dans cette zone. Connue pour son élevage de chevaux lusitains, Alcochete possède une riche offre équestre. C'est aussi une destination de choix pour faire du shopping, notamment grâce au Freeport, l'outlet à ciel ouvert le plus grand d'Europe. Récemment restructurée, la promenade en bord de fleuve, en face du jardin municipal, invite aux balades matinales et à l'observation de sublimes couchers de soleil sur le Tage.

### Tagus Bay, résidence amie de l'environnement

- > **Classe énergétique A. La Classe énergétique A offre une économie d'énergie de 45 % par rapport à la moyenne.**
- > **Système solaire thermique centralisé pour le chauffage des eaux sanitaires.**
- > **Prises voitures électriques dans les garages.**
- > **Appareils électroménagers Bosch gamme « Green Technology Inside », avec efficacité énergétique à partir de A...**
- Tout a été pensé pour que l'impact environnemental soit réduit.**
- > **Du 2 au 5 pièces : à partir de 280 000 euros**

Plus d'informations : [www.maison-au-portugal.com](http://www.maison-au-portugal.com)

Tél. France : 01 46 07 00 24. Tél. Portugal : 21 325 41 18. [contact@maison-au-portugal.com](mailto:contact@maison-au-portugal.com)



# Le Portugal est à votre porte

*Recevez-le chez vous !*



Abonnement en ligne

[www.shop-vasco.com](http://www.shop-vasco.com)

Abonnement par téléphone

0534 563 560



Une édition VASCO EDITIONS

Art de vivre  
**LA ROUTE  
DU PORTO**  
Entre quintas et chais,  
tout savoir sur l'un des plus  
grands vins du monde

Monumental  
**PALACIO NACIONAL  
DE QUELUZ**  
Le Versailles portugais

**8 n<sup>os</sup> → 49 €**

au lieu de ~~55,60~~ €

Tarif unique  
France et Portugal



La version numérique  
du magazine lisible  
sur smartphone  
ou tablette

**offerte**

Vous la recevrez en code  
d'accès en même temps que  
votre magazine papier.



**Avec la nouvelle  
appli Vasco**

**vos magazines  
dans votre poche,  
partout  
en voyage!**

**Portugal**  
À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE  
MAGAZINE

**BULLETIN D'ABONNEMENT**

**oui, je m'abonne**

**8 n<sup>os</sup>**

Je paie **49€** au lieu de ~~55€60~~

Union Européenne (sauf Portugal) : 70€ - Autres pays, DOM-TOM : 90€

**Mes coordonnées**

NOM.....

PRÉNOM .....

ADRESSE .....

.....

C.P. .... VILLE.....

PAYS .....

EMAIL.....

MOBILE.....

**Je souhaite recevoir mon code d'accès pour la version numérique**



par mail

par sms

**Je règle mon abonnement par**

CHÈQUE À L'ORDRE DE **VASCO EDITIONS**

CARTE BANCAIRE  VISA  MASTERCARD

.....

Date d'expiration

  /  

Notez les trois derniers chiffres  
au dos de votre carte

.....

DATE ET SIGNATURE :

DP21

Bulletin à renvoyer à **Destination Portugal**

**ABOMARQUE CS 63656  
31036 TOULOUSE CEDEX - FRANCE**

Abonnement en ligne sur [www.shop-vasco.com](http://www.shop-vasco.com)

Abonnement par tél. 0534 563 560

Les magazines VASCO se proposent de vous donner toutes les clefs, afin que vous réussissiez parfaitement vos prochains voyages !

Des magazines luxueux, superbement illustrés, à la fois intelligents, ludiques et pratiques.

## ■ La collection *Portugal*



Frais de port  
offerts  
à partir de  
10 magazines

## ■ La collection *Espagne*



## La collection Italie



*Il n'est jamais trop tard pour compléter votre collection ou découvrir nos autres magazines*

## La collection USA



## La collection France



# Bon de commande anciens numéros

À retourner accompagné de votre règlement à  
Vasco Editions, 15, place du Terrail, 63000 Clermont-Ferrand

Je commande les numéros **Portugal**

<input type="checkbox"/> n°4	<input type="checkbox"/> n°5	<input type="checkbox"/> n°6	<input type="checkbox"/> n°7	<input type="checkbox"/> n°8	<input type="checkbox"/> n°9	<input type="checkbox"/> n°10	<input type="checkbox"/> n°11	<input type="checkbox"/> n°12
<input type="checkbox"/> n°13	<input type="checkbox"/> n°14	<input type="checkbox"/> n°15	<input type="checkbox"/> n°16	<input type="checkbox"/> n°17	<input type="checkbox"/> n°18	<input type="checkbox"/> n°19	<input type="checkbox"/> n°20	

Je commande les numéros **Espagne**

<input type="checkbox"/> n°1	<input type="checkbox"/> n°2	<input type="checkbox"/> n°3	<input type="checkbox"/> n°4	<input type="checkbox"/> n°5	<input type="checkbox"/> n°6	<input type="checkbox"/> n°7	<input type="checkbox"/> n°8	<input type="checkbox"/> n°9
<input type="checkbox"/> n°10	<input type="checkbox"/> n°11	<input type="checkbox"/> n°12	<input type="checkbox"/> n°13	<input type="checkbox"/> n°14	<input type="checkbox"/> n°15	<input type="checkbox"/> n°16		

Je commande les numéros **Italie**

<input type="checkbox"/> n°1	<input type="checkbox"/> n°2	<input type="checkbox"/> n°3	<input type="checkbox"/> n°4	<input type="checkbox"/> n°5	<input type="checkbox"/> n°6	<input type="checkbox"/> n°7	<input type="checkbox"/> n°8	<input type="checkbox"/> n°9
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Je commande les numéros **USA**

<input type="checkbox"/> n°1	<input type="checkbox"/> n°2	<input type="checkbox"/> n°3	<input type="checkbox"/> n°4	<input type="checkbox"/> n°5
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Je commande les numéros **France**

<input type="checkbox"/> n°1	<input type="checkbox"/> n°2	<input type="checkbox"/> n°3	<input type="checkbox"/> n°4
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Soit, nombre de magazines : .....  
au prix unitaire de **6,95 €**

+ 0,50 € de frais de port par magazine ([envoi en France](#)).

**Frais de port offerts à partir de 10 magazines**

*Autres pays : rendez-vous sur la boutique [shop-vasco.com](#)*

Soit un total de :

**Commande de moins de 10 magazines**

..... n°(s) x 7,45€ = ..... €

**Commande à partir de 10 magazines**

..... n°(s) x 6,95€ = ..... €

**Mes coordonnées**

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code postal ..... Ville .....

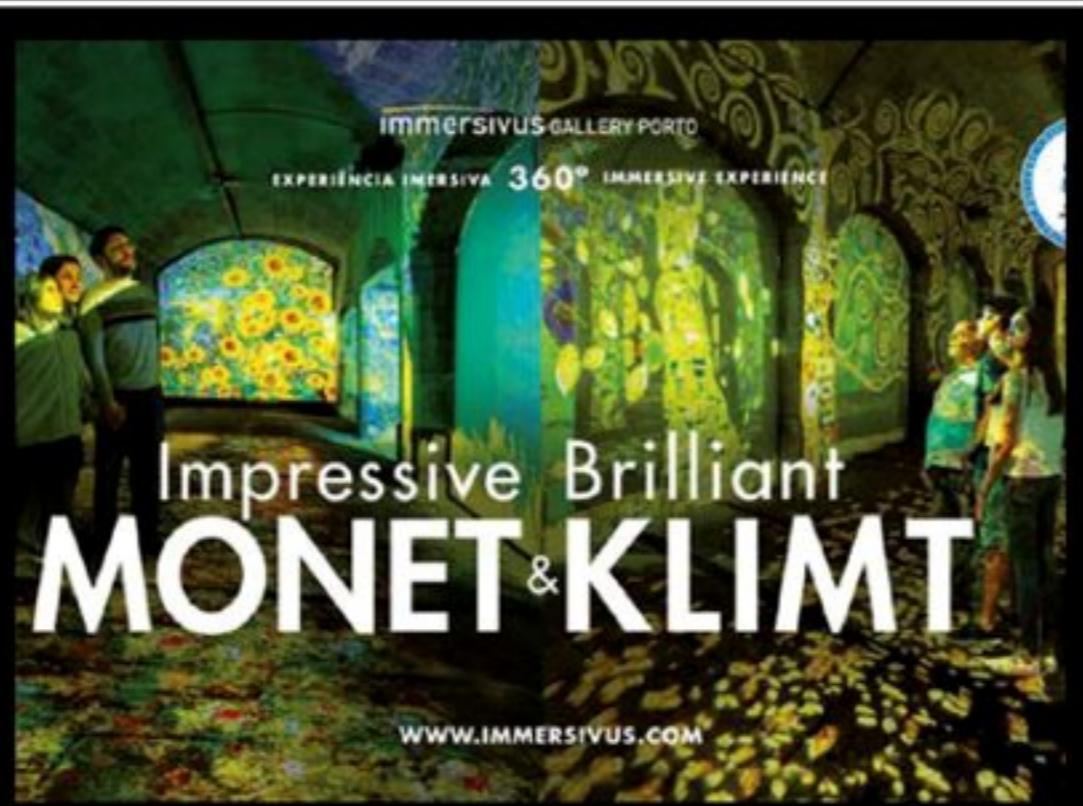
Courriel ..... @ .....

**Je règle par chèque** à l'ordre de **Vasco Editions**

**Ventes en ligne sur [shop-vasco.com](#)**

Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre commande. Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent, que vous pouvez exercer en nous écrivant.

# L'AGENDA



## EXPOSITION

### Impressive Monet & Brilliant Klimt

Jusqu'au 30 juin à Lisbonne (Reservatório da Mãe d'Água das Amoreiras, Praça das Amoreiras)



© Immersivus Gallery Lisboa



© Immersivus Gallery Lisboa

Ce spectacle immersif est époustouflant. On y découvre les principales œuvres de Monet et de Klimt, dans l'environnement magique du réservoir d'eau de Lisbonne, le lieu idéal pour apprécier cette expérience unique. Les projections colorées et animées des œuvres des artistes-peintres se reflètent allègrement dans le miroir d'eau, ce qui donne un effet magique et grandiose à ce spectacle. • [epal.pt](http://epal.pt)

## ROCK



© DR

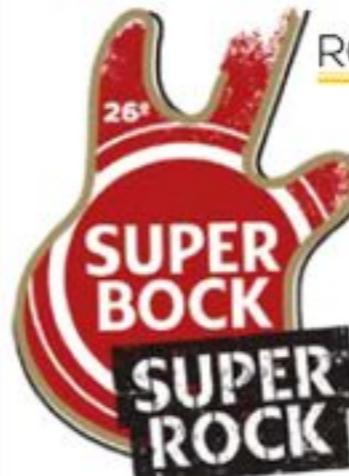
## NOS Alive

Du 8 au 10 juillet Lisbonne (Passeio Marítimo de Algés)

À Lisbonne, le Festival NOS Alive promet de reproduire le succès des années précédentes. Depuis sa première édition, en 2007, de grands noms de la musique portugaise et internationale ont fait de ce festival l'un des grands événements de l'été. L'une des grandes particularités de NOS Alive, c'est de disposer d'un espace consacré à l'art urbain, où les nouveaux plasticiens peuvent créer leurs œuvres à partir de matériaux recyclés.

À l'affiche cette année : The Stokes, Faith No More, Red Hot Chili Peppers, The War on Drugs... • [nosalive.com](http://nosalive.com)

## ROCK



### Super Bock Super Rock

Du 15 au 17 juillet à Sesimbra

Le Super Bock Super Rock est à l'image du rock et du rap : non conformiste ! La prochaine édition promet d'être étonnante, comme c'est l'habitude depuis 25 ans. Ce festival « caméléon », dont la volonté affichée est de se réinventer au fil des années, a lieu près de la plage de Meco, à Sesimbra, dans une immense enceinte qui comprend un camping et une grande zone de parking. Le transport direct est assuré entre Lisbonne et l'enceinte du festival. À l'affiche cette année : ASAP Rocky, Brockhampton, Foals, DaBaby, Hot Ship, Kali Uchis... • [superbocksuperrock.pt](http://superbocksuperrock.pt)

## MUSIQUE CLASSIQUE

### Festival international de musique de Marvão

Du 23 juillet au 8 août à Marvão

En juillet, la magie de la musique classique envahit le décor de rêve du village de Marvão, en Alentejo. En misant sur la qualité, grâce à un programme judicieux et à la sélection de musiciens exceptionnels venant du monde entier, le Festival international de musique de Marvão s'affirme de plus en plus dans les circuits européens des festivals d'été de musique classique. Simultanément, cet événement souhaite s'ouvrir à un nouveau public et à de nouvelles expériences, en harmonisant différents styles musicaux et d'autres formes d'expression artistique, comme les arts visuels ou la danse, pour devenir ainsi un théâtre privilégié de la créativité. • [marvaomusic.com](http://marvaomusic.com)



© DR



# ENVIE DE LISBONNE

## S'INSTALLER / INVESTIR / ENTREPRENDRE

### A VOS CÔTÉS POUR RÉUSSIR VOTRE PROJET A LISBONNE ET SES ENVIRONS (ERICEIRA, SINTRA, CASCAIS, CAPARICA, SESIMBRA, SETUBAL)



#### ENVIE DE S'INSTALLER

Nous sommes une **agence de relocation**. Vous nous confiez votre installation : **recherche d'appartement, démarches administratives** et tous les services dont vous avez besoin comme **l'inscription des enfants à l'école ou une aide à la recherche d'emploi**. Atterrissez en douceur !



#### ENVIE D'INVESTIR

Vous cherchez une **résidence secondaire** en la finançant par la **location touristique** ? Vous souhaitez profiter d'une excellente **rentabilité** en achetant dans une des capitales les moins chères d'Europe pour louer ? **Reposez vous sur nous !**



#### ENVIE D'ENTREPRENDRE

Vous allez monter un **restaurant**, un **commerce**, un **gîte** ou une **petite entreprise** ? Ne partez pas seul et bénéficier des conseils d'une équipe robuste et d'un réseau local qui vous permettront de faire les bons choix. **Entrepenez et réussissez !**

## ALORS POURQUOI CHOISIR ?



Parce que nous prenons le temps de vous écouter et de vous accompagner dans vos projets. Nos clients nous témoignent régulièrement leur satisfaction et apprécient notre indépendance.

# Partez en voyage

Des articles axés sur la découverte, des carnets de voyage fournis et beaucoup d'adresses, toutes testées par nos soins.  
Des magazines luxueux, superbement illustrés, à la fois intelligents, ludiques et pratiques.

**Espagne** explore toutes les facettes d'une Espagne créative, gourmande, spectaculaire et attachante. Une présentation luxueuse, des reportages aux quatre coins du pays...

Avec **Italie**, faites plus ample connaissance avec ce pays qui nous fascine tant. Découvrez son incroyable patrimoine, son art de vivre, l'excellence de sa gastronomie ou encore la richesse de sa culture...

Tous les trois mois, **USA** vous fait boulinguer à travers les États-Unis. Au sommaire, des dossiers sur les grandes villes américaines, des carnets de voyage très nature, des road trips sur les routes mythiques...

**France** La France, une destination qui a du charme. Première destination touristique planétaire, Elle fait rêver les voyageurs du monde entier. Découvrez notre magazine 100% France...



**Les magazines VASCO se proposent de vous donner toutes les clefs, afin que vous réussissiez parfaitement vos prochains voyages !**

chez votre marchand de journaux. Disponibles aussi sur [www.shop-vasco.com](http://www.shop-vasco.com)

# David CASTELLO-LOPES



DR

*« Je pleure chaque fois que j'entends l'hymne portugais »*

Réalisateur et chroniqueur sur Arte, Europe 1 et la RTS (Radio télévision suisse), David Castello-Lopes est un véritable touche-à-tout. Journaliste de formation, passé par Canal+, *Le Gorafi* et le service vidéo du journal *Le Monde*, ce Franco-Portugais a gardé des souvenirs marquants de ses nombreux séjours en terre lusitanienne. Des souvenirs forcément teintés d'humour, ainsi que d'une certaine *saudade*.

Entretien réalisé par VIVIEN COZELAS

**Vous qui êtes né et avez passé  
une partie de votre enfance à  
Saint-Ouen, avec quelle image du  
Portugal avez-vous grandi ?**

Mon père disait du Portugal qu'il est passé « *diretamente do carro de bois ao computador* » (« directement du char à bœufs à l'ordinateur »). Selon lui, il n'y a pas eu de modernisation

lente du pays, mais un rattrapage brusque après l'entrée dans l'Union européenne, en 1986, qui fait qu'au Portugal ont cohabité des autoroutes dernier cri, telle la Via Verde, et des choses qui semblaient bloquées dans le Moyen Âge : les rues sans goudron des villages de Trás-os-Montes, l'analphabétisme

d'une partie de la population, etc. Ça m'a marqué comme vision, parce que je l'avais trouvée très juste. Mon père disait aussi : « *O português é uma língua de conspiradores* » (« Le portugais est une langue de conspirateurs ») pour souligner que le portugais est une langue qui mange ses mots. Quiconque a essayé de voir le rapport entre le portugais écrit et le portugais parlé peut d'ailleurs comprendre cette phrase – à l'image de mon nom de famille, qui s'écrit Castello-Lopes, mais se prononce Kchtellopch.

**Il n'y a pas beaucoup de choses propres à la culture portugaise qui me donnent la pêche !  
En gros, tout ce qui concerne le Portugal me rend nostalgique et mélancolique  
ce qui en soi est très portugais.**

...

*J'ai un ami qui dit qu'« être Portugais, ça consiste à regarder l'océan et à énumérer les raisons pour lesquelles c'était mieux avant ». Ce n'est pas tout à fait vrai, bien sûr. Mais franchement, c'est comme ça que je me sens.*

•••

### **Quels souvenirs gardez-vous de vos séjours au Portugal ?**

Je vais encore souvent au Portugal, mais jusqu'à l'âge de 18 ans, j'y ai passé quatre mois par an : nous y allions à toutes les vacances scolaires ! Résultat, c'est au Portugal que j'ai passé la plupart des moments les plus heureux de mon enfance. Je garde des souvenirs très forts de la Pastelaria Cister, Rua da Escola Politécnica, à Lisbonne, où je buvais des *galões* en y tremplant mes *torradas* de pain de mie ultra épais, badigeonné de beurre salé des deux côtés. Cette pâtisserie existe toujours aujourd'hui et j'y vais chaque fois que j'y passe. Les promenades au jardin du Principe Real, aussi, et puis les centaines d'heures que j'ai passées sur la Costa de Caparica. À Caparica, la plage est divisée en sections qui ont toutes un nom. Nous allions toujours à la dernière section, qui s'appelle Praia da Bela Vista, parce qu'il y avait généralement moins de monde. Au-delà, c'était une plage de nudistes et on s'y promenait en ricanant avec mes amis. Je me souviens aussi de l'incendie du Chiado, en 1988 avec, à la télévision, les images impressionnantes de tout le quartier en flammes...

### **Quels sentiments alliez-vous au Portugal ?**

Il n'y a pas beaucoup de choses propres à la culture portugaise qui me donnent la pêche ! En gros, tout ce qui concerne le

Portugal me rend nostalgique et mélancolique ce qui en soi est très portugais. J'ai un ami qui dit qu'« être Portugais, ça consiste à regarder l'océan et à énumérer les raisons pour lesquelles c'était mieux avant ». Ce n'est pas tout à fait vrai, bien sûr. Mais franchement, c'est comme ça que je me sens. Après bien sûr, écouter Quim Barreiros – et en particulier ses deux tubes, *O bacalhau quer alho* et *Chupa Teresa* –, ça met la pêche. Et aussi, tous ces *doces de ovos*, ces pâtisseries que la plupart des Français détestent et que j'adore : *ovos moles*, *fios de ovos*, *lampreia de ovos*, *trouxas de ovos*... Mon père disait à ce propos : « La pâtisserie portugaise ça commence toujours par douze œufs et un kilo de sucre, et après on voit ».

### **Il y a quelques mois, vous avez consacré, sur Europe 1, une chronique pleine d'humour et d'affection à l'histoire de l'hymne portugais (*A Portuguesa*). Que vous inspire l'écoute de cet hymne ?**

Je pleure pratiquement chaque fois, en particulier sur le passage en mineur (« *O patria sente-se a voz* ») qui est l'équivalent du « Qui viennent jusque dans nos bras » de *La Marseillaise*. C'est un hymne que je trouve superbe. Mais s'il m'émeut, c'est aussi que je le considère comme un peu enfantin et touchant. C'est un hymne guerrier pour un peuple qui n'a pas les moyens de faire la guerre à quiconque, et surtout pas à l'Angleterre ! Or c'est de l'ennemi anglais qu'il est question dans les

paroles. « Aux armes, aux armes ! » Mais aux armes de quoi ? Vous allez faire quoi avec vos quinze fusils face à l'une des premières puissances militaires du monde ?

### **Quels sont vos lieux préférés au Portugal ?**

Ma famille possède toujours une maison à Alcabideche, dans la Serra de Sintra, où je vais chaque année. C'est isolé, on voit les collines et la mer au loin, il y a beaucoup de vent ; je me suis donc habitué très tôt au vacarme. C'est un des plus beaux endroits du monde pour moi !

### **Avez-vous des projets en lien avec ce pays ?**

J'aimerais enregistrer ma version de *A Portuguesa*.

### **Terminons sur une note légère...**

### **Y a-t-il une blague sur les Portugais qui vous fait rire et qui pourrait être répétée ici ?**

Toutes les blagues qui me font rire (de façon coupable) sur les Portugais sont des blagues qui peuvent être considérées comme racistes, alors je vais m'abstenir ! Après, je suis comme tout le monde : j'ai beaucoup ri aux sketches de l'humoriste Djal sur les Portugais, en particulier sur l'imitation de l'accent portugais : « ouloucouptère », pour hélicoptère, « Mouyoumed » pour Mohammed, etc. Mon père disait aussi : « Ne demande jamais à un Portugais comment il va. Parce qu'il te le dira... » \*



# fiveelements<sup>5</sup>

L'IMMOBILIER AU PORTUGAL

UNE SEULE SOCIÉTÉ POUR PILOTER VOTRE PROJET



Comprendre  
Définir  
Étudier



Rechercher  
Proposer  
Visiter



Programmer  
Accompagner  
Conseiller



Vérifier  
Authentifier  
Négocier



Signer  
Transférer  
Contacter

Recherche immobilière  
personnalisée avec gestion des  
formalités d'achat, spécifiques  
au Portugal

## IMMOBILIER ET ACCOMPAGNEMENT

**SIÈGE :**  
RUA DAS PALMEIRAS LOTE 7  
COMPORTA / PORTUGAL

**BUREAU :**  
RUA DAS OLIVEIRAS LOTE 40  
COMPORTA / PORTUGAL

[WWW.FIVEELEMENT5.COM](http://WWW.FIVEELEMENT5.COM)

+33 6 45 52 78 78 / +351 963 271 432

[CONTACT@FIVEELEMENT5.COM](mailto:CONTACT@FIVEELEMENT5.COM)



# LISBONNE BELÉM



# FERRAGUDO ALGARVE



# ALBUFEIRA ALGARVE



Parle et pense en français

**Maison au Portugal** développe et gère des biens immobiliers dans les régions de l'Algarve et de Lisbonne. Nous proposons des biens sélectionnés avec soins au prix du marché local et mettons notre expertise à votre service.



30 ANS D'EXPERTISE SUR LE MARCHÉ IMMOBILIER PORTUGAIS



LEADER SUR LE MARCHÉ FRANCOPHONE DEPUIS 2010

- + DE 420 CLIENTS INSTALLÉS
- LEAD PARTNER DU SALON INPORTUGAL 2020
- RÉFÉRENCE AUPRÈS DE LA PRESSE ET DES MÉDIAS FRANCOPHONES

[contact@maison-au-portugal.com](mailto:contact@maison-au-portugal.com)

[www.maison-au-portugal.com](http://www.maison-au-portugal.com)

0033 01 46 07 00 24 | 00351 213 254 118