

destination Portugal

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

n°22

CITY GUIDE Porto! C'est wow!

LE MÉGA-GUIDE

9 itinéraires pour découvrir
les quartiers de la *Capital do Norte*

+++ 100 adresses testées et approuvées par nos soins

Boutiques, galeries, bars à vin, restaurants bistro-
nomaux et gastronomiques, hôtels-boutiques et de charme...



DESTINATION

SANTARÉM

La capitale
du gothique portugais

MONUMENTAL

FÁTIMA

Au cœur de la spiritualité



VASCO ÉDITIONS

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

L 13601 - 22 - F: 6,95 € - RD



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% ⁽¹⁾
en France,
à taux fixe.

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

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

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

(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



Banque BCP

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 Hérod - 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. 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. Carte professionnelle de Transactions sur immeubles et fonds de commerce N° CPI 7501 2017 000 021 774.

Partenaire de vos projets
en France et au Portugal

ÉDITEURS

Christophe BONICEL
06 42 60 79 65.
cbonicel@vascoeditions.com

Yves GOUTORBE

RÉDACTION

Rédacteurs

Hélène DUPARC, Sarah SERGENT,
Gilles DUPUY, Vivien COUZELAS.

Secrétaire de rédaction

Gilles DUPUY

Direction artistique

Michèle FILLIAS

Photos

Sarah SERGENT, Fabrice DE LESTANG
agences Shutterstock et AdobeStock

Photo de couverture : Porto
SEAN PAVONE Shutterstock

PUBLICITÉ

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

ABONNEMENT

ABOMARQUE CS 63656
31036 Toulouse Cedex - FRANCE
05 34 563 560
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

Belgique, Suisse, Quebec

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 CHAMALIÈRES

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

Porto, comme une évidence

Élue trois fois « Meilleure destination touristique européenne » par l'European Best Destination ces dix dernières années, Porto méritait bien qu'on lui consacre un numéro spécial... Malgré la pandémie, la *Capital do Norte* s'est même dotée d'un outil touristique dernier cri, avec l'ouverture du complexe WOW Porto, mix inédit de musées hi-tech, d'espaces culturels, de boutiques et de restaurants tendance. Porto a décidément le vent en poupe. En témoigne le nombre de bistrot branchés, de concept-stores et autres hôtels de charme qui fleurissent ici et là dans la ville. Pour vous aider à y voir plus clair, nous avons imaginé une balade en neuf étapes, une déambulation à la fois littéraire et photographique à travers ses différents quartiers. Sarah Sergent, notre reporter, a même pris le temps de tester (et de valider) quelque cent adresses incontournables. Vraiment, Porto méritait tous ces efforts. Régalez-vous, dans tous les sens du terme...

Pour comprendre la ferveur religieuse qui anime le peuple portugais, il faut avoir été au moins une fois à Fátima. Même pour les non-croyants, ce lieu, dont nous vous racontons l'incroyable histoire, diffuse quelque chose de touchant, voire de saisissant. Une expérience à vivre...

Enfin, pour conclure, suivez-nous un peu plus au sud, jusqu'à Santarém. Située à l'embouchure du Tage, dont elle semble l'immuable sentinelle, cette cité d'une blancheur éclatante se revendique comme la capitale du gothique portugais. Santarém, c'est aussi la principale ville du Ribatejo, l'une des grandes régions viticoles du Portugal, dont les vins, titulaires de l'appellation Tejo, ne cessent de monter en gamme. Dégustation obligatoire.

Voilà, c'est tout pour cette fois. Rendez-vous fin novembre, pour un numéro « spécial châteaux ».

En attendant, bonne lecture, et surtout, prenez soin de vous et des autres.

Bien à vous,

Christophe BONICEL



Rejoignez-nous sur facebook et instagram

www.facebook.com/MagazineDestinationPortugal

Version numérique disponible sur l'appli

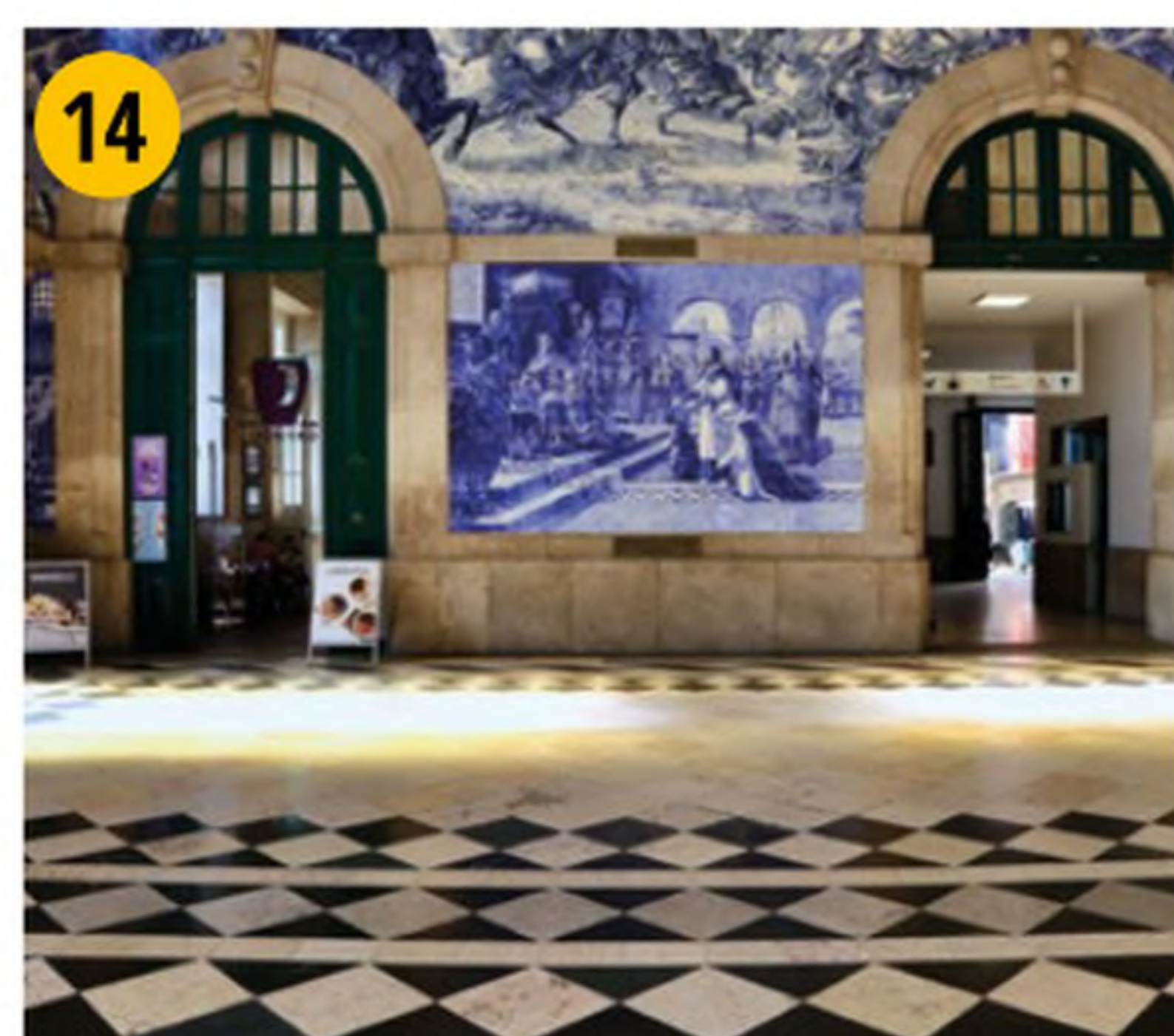


à télécharger sur l'App Store et Google Play

destination Portugal

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

MAGAZINE



Actus

8 Les news de l'automne

City guide

12 PORTO

C'est wow !

C'est d'abord l'histoire d'un fleuve, que les Romains appelaient le « fleuve d'or », et de *Portus* et *Cale*, qu'ils fondèrent de part et d'autre. Et voilà comment la réunion de ces deux cités longtemps rivales forma le comté de *Portucale*, à l'origine, vous l'aurez deviné, du nom du Portugal. Le Moyen Âge donna des ailes à Porto, grâce au pouvoir des évêques et au dynamisme des échanges commerciaux. Au XVIII^e siècle, âge d'or du baroque, le négoce du vin devint plus que rentable et Porto s'agrandit. Le XX^e siècle habilla la ville de façades modernistes, puis la figea dans la dictature. En 1996, le cœur historique fut inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'humanité. Aujourd'hui, Porto respire à nouveau, et s'épanouit comme jamais. Et tous les monuments, toutes les

bâtisses qui s'accrochent sur ses collines granitiques envoûtent au premier regard. Une réelle douceur de vivre vous plonge définitivement dans l'addiction, sans possibilité de rémission ! Pour vous permettre de ne rien manquer durant votre séjour *portuan*, nous avons imaginé neuf itinéraires à travers la ville. Ces balades vous promettent une belle diversité au quotidien, ainsi que de nombreuses haltes gourmandes ou shopping. *Bem vindo ao Porto !*

Itinéraire 1

14 DE LA SÉ À L'ESTAÇÃO DE SÃO BENTO

Itinéraire 2

24 DE L'AVENIDA DOS ALIADOS À L'IGREJA E TORRE DOS CLÉRIGOS

Itinéraire 3

32 DU CENTRO PORTUGUÊS DE FOTOGRAFIA À LA RUA DAS FLORES

Itinéraire 4

40 DU PALÁCIO DA BOLSA JUSQU'AU DOURO

Itinéraire 5

48 UNE JOURNÉE À FOZ DO DOURO

Itinéraire 6

52 DU MUSEU DO CARRO ELÉCTRICO
AU MUSEU NACIONAL SOARES DOS REIS

PORTO CRUZ

TOUTES LES COULEURS DU PORTO

Fresco!



*PORTO CRUZ SE SERT FRAIS ACCOMPAGNÉ DE GLAÇONS.

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

n°22

SOMMAIRE

Septembre/octobre/
novembre 2021

destination Portugal

MAGAZINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE



66



84



76



101

Le cahier pratique
vivre
au Portugal

102 Conseils juridiques
et fiscaux
Créer une start-up au Portugal
104 Immobilier
112 L'agenda de l'automne

Itinéraire 7

56 DU JARDIM DAS VIRTUDES À LA RUA NOVA DA ALFÂNDEGA

Itinéraire 8

60 DE L'IGREJA DE SANTA CLARA À LA RUA DE SANTA CATARINA

Itinéraire 9

66 À VILA NOVA DE GAIA

Monumental

76 FÁTIMA

Le triomphe de la foi

Naguère petite localité anonyme du centre du Portugal, Fátima est aujourd'hui connue dans le monde entier pour être l'un des hauts lieux du culte marial. Ici, en 1917, la Vierge serait apparue six fois de suite à trois jeunes bergers, leur confiant notamment trois secrets en forme de prophétie. Aménagé sur le lieu des apparitions, le sanctuaire accueille désormais des centaines de milliers de pèlerins. C'est ici que s'incarne le mieux la ferveur religieuse du peuple portugais.

Destination

84 SANTARÉM

Le blanc est une couleur

Comme la tour Eiffel ne saurait résumer à elle seule Paris, la très belle rosace de l'Igreja da Graça, couramment considéré comme un sommet du gothique portugais, est un emblème à la fois magnifique et réducteur de Santarém. Perchée en rive droite du Tage, à quelque 80 kilomètres de Lisbonne, cette ville de trente mille habitants aime elle aussi brouiller les pistes et mélanger les styles. Promenade dans les ruelles silencieuses d'un centre historique regorgeant de surprises.

97 Nos meilleures adresses

Mon Portugal à moi

113 SYLVIE DA SILVA

« Comme une deuxième peau »

Anciens numéros

Page 107

Abonnement

Pages 108-109

La boutique

Pages 110-111

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



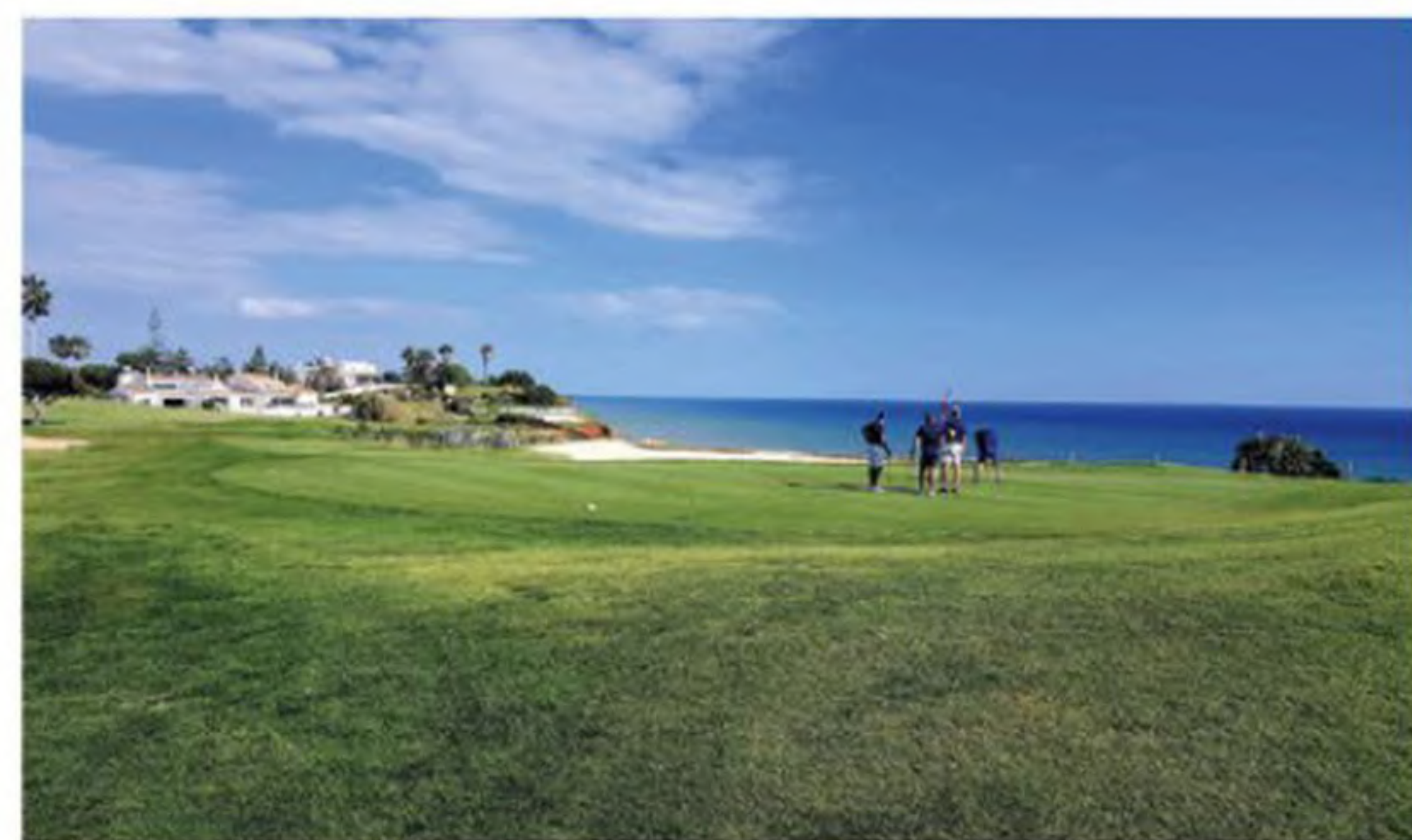
Les beaux jours arrivent et avec eux l'espoir de retrouver « la vie d'avant ». Celle qui nous permet de voyager, de se réunir entre amis, de profiter de la nature. Après plus d'un an de restrictions, nous voulons privilégier la qualité de vie. L'Algarve est sans conteste la région en Europe qui répond 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

TRANSPORTS



Les Açores accessibles depuis Paris via un vol direct

Alors que de nombreuses destinations touristiques restent fermées ou « compliquées » à l'international, les Açores offrent une belle alternative et s'ouvrent au marché français avec le lancement par Azores Airlines (SATA International) d'une ligne directe depuis Roissy-Charles-de-Gaulle vers Ponta Delgada, sur l'île de São Miguel. Assez lointaines pour offrir un vrai dépaysement, mais désormais facilement accessibles, les neuf îles de cet archipel perdu en plein océan Atlantique offrent des plaisirs variés : une nature préservée et verdoyante, la mer, la culture et la gastronomie... La pandémie qui s'éternise a, cet été encore, rebattu les cartes des destinations estivales. La Grèce est un succès, mais l'archipel des Açores, distingué en 2021 comme l'une des destinations les plus sûres d'Europe, et très épargné par la pandémie, n'est désormais plus situé qu'à quatre heures de Paris, à bord d'un confortable A321. L'archipel a une sérieuse carte à jouer dans le contexte actuel. ♦

Source : tourmag.com

THÉÂTRE

Tiago Rodrigues devient directeur du Festival d'Avignon



Âgé de 44 ans, Tiago Rodrigues va succéder à Olivier Py à la tête du Festival d'Avignon. Il sera le premier metteur en scène étranger à diriger le plus grand festival de théâtre du monde, dont il prendra les rênes à l'automne 2021. Habitué du festival d'Avignon, Tiago Rodrigues est l'un des artistes les plus en

vue de sa génération. D'aucuns le considèrent même comme l'un des maîtres de la scène théâtrale européenne. Avant d'être nommé directeur du festival d'Avignon, le dramaturge était à la tête du Théâtre national Dona Maria II de Lisbonne, l'équivalent portugais de la Comédie-Française. Lors de ces sept années à la tête de l'institution portugaise, Tiago Rodrigues s'est employé à dépoussiérer son répertoire et a su diversifier les publics, incarnant l'espoir de renouveau du théâtre portugais, durement affecté par les cures d'austérité budgétaire successives. Parfaitement francophone, Tiago Rodrigues connaît bien le festival d'Avignon : il avait fortement marqué les esprits en présentant *Antoine et Cléopâtre* de Shakespeare en 2015, puis *Sopro*, une pièce rendant hommage à la figure de la souffleuse de théâtre, qu'il a montée en 2017. La France occupe une place particulière dans l'histoire familiale du dramaturge portugais. Lors de sa nomination, le futur directeur du festival a salué « *la France, pays d'accueil, société diverse et ouverte, qui accueille et a accueilli tellement de migrants et d'exilés, tellement de Portugais, notamment mon père, qui s'est échappé de la dictature au Portugal* ». ♦

Source : *Les Échos*

MUSIQUE

Le festival Rio Loco se met à l'heure portugaise

Festival dédié aux musiques du monde, Rio Loco se tient chaque début d'été à Toulouse. Associant musique, spectacles pour jeune public, art visuel, cinéma de plein air, conte, cirque et graffiti, il reflète la diversité et la richesse d'un pays invité, dans un esprit festif et populaire. Un collectif composé de Santiago Diaz, Federico Diaz, Elvire Delagrangue et Vincent Lasserre est désormais chargé de dessiner les contours des programmations. Et pour l'édition 2022, qui se tiendra du 15 au 19 juin, les quatre hommes ont choisi comme thème central « Les lignes d'influence tracées par le Portugal à travers le monde ». Ainsi, du Portugal au Brésil en passant par le Mozambique, l'Angola, Macao, le Cap-Vert et bien d'autres, les amateurs de musiques lusophones n'ont pas fini de voyager. ♦

• Source : ladepeche.fr





**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



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

palsul.loja@gmail.com • www.palsul.com



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

geral@palsul.com • www.palsul.com

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).

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

www.retraiteimmobilierportugal.fr

info@retraiteimmobilierportugal.fr
palsul.loja@gmail.com



En bref

De plus en plus de Brésiliens s'installent au Portugal.



Le nombre de Brésiliens vivant [officiellement] au Portugal a augmenté pour la quatrième année consécutive, atteignant un record en 2020, avec

183 993 résidents légaux», pointe la Folha de São Paulo. Ceux-ci forment la principale communauté étrangère dans le pays. Le quotidien ajoute : « Les chiffres de l'immigration brésilienne au Portugal suivent le climat économique et politique des deux pays. En 2011, quand le Portugal était en crise et a dû recourir à un emprunt international, par exemple, le nombre de Brésiliens résidents a commencé à chuter. Mais en 2017, avec le Brésil en crise et le Portugal en reprise, la tendance s'est inversée. » En 2020, les « titres de résidences concédés étaient liés à des demandes faites » avant la pandémie, précise la présidente d'une ONG de soutien aux migrants brésiliens. Mais « la tendance est que ce flux reste intense », prévoit un editorialiste d'O Globo, puisqu'au premier trimestre 2021, près de quatre mille Brésiliens ont demandé un visa de résidence aux autorités portugaises.

• Source : *Courrier international*

Une rétrospective Paula Rego au Tate Museum de Londres.



Depuis le 7 juillet et jusqu'au 24 octobre, le Tate Britain Museum de Londres présente une exposition de l'œuvre de la peintre portugaise Paula Rego. Née à Lisbonne en 1935, Paula Rego a joué un rôle clef

dans la redéfinition de l'art figuratif au Royaume-Uni et à l'international. Artiste intransigeante, au pouvoir d'imagination hors du commun, elle a révolutionné la représentation des femmes en peinture. L'exposition débute par une sélection des premières œuvres de Paula Rego, dans lesquelles l'artiste explore des thèmes de sa propre biographie, mais aussi des questions sociales. Les peintures, collages et dessins réalisés par Paula Rego dans les années 1960 et 1970 témoignent de l'opposition de l'artiste à la dictature portugaise. Il est à souligner que le Royaume-Uni a toujours valorisé l'œuvre de cette artiste peintre au long de ces dernières années.

• Source : lepetitjournal.com

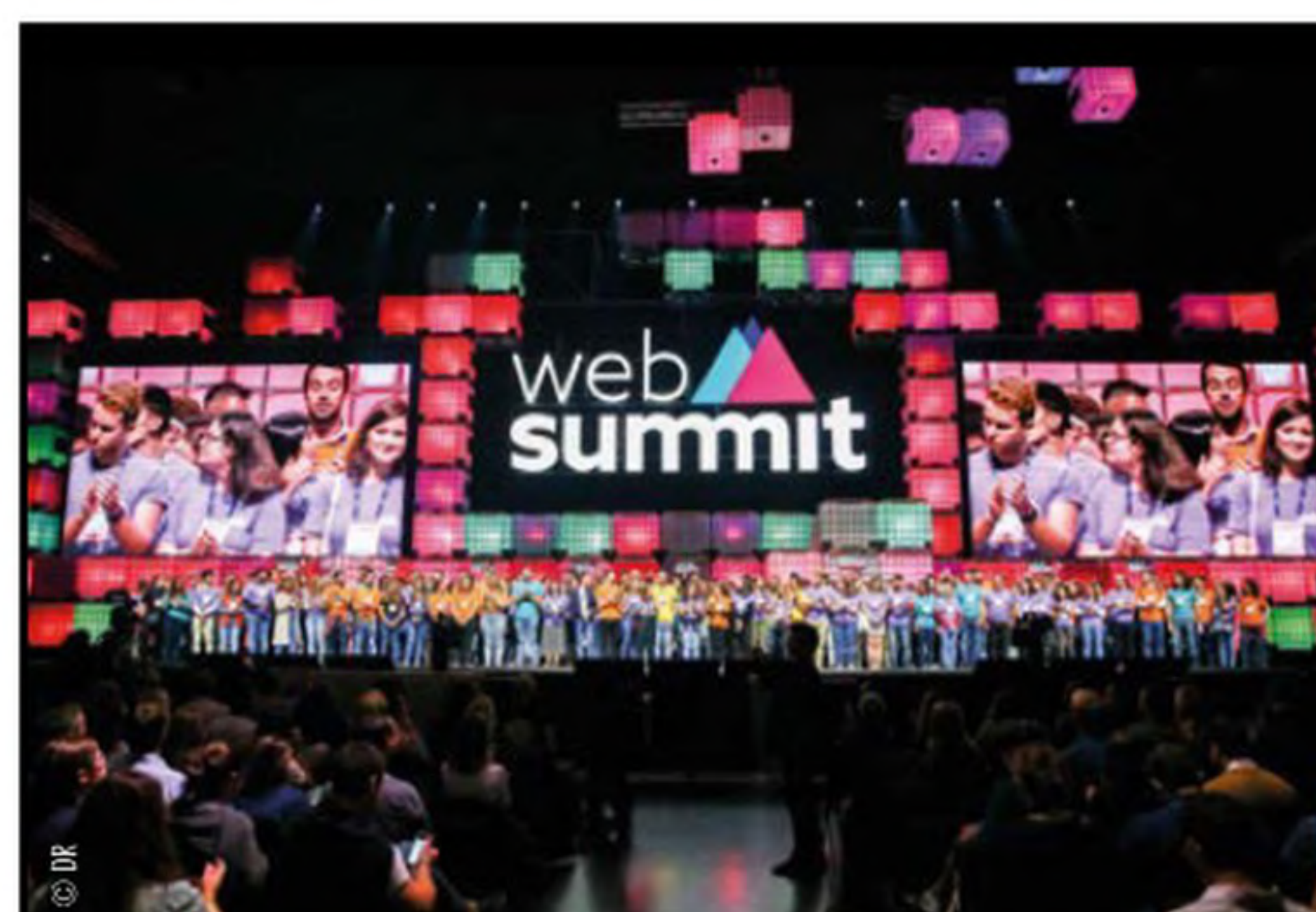
CURIOSITÉ



Le plus long pont pédestre suspendu est au Portugal

Le plus long pont pédestre suspendu du monde vient d'être inauguré au Portugal, sur les collines au sud-est de Porto. Ce pont aux mensurations gigantesques – 516 mètres de long – traverse les gorges de la rivière Paiva. En empruntant cette passerelle, le visiteur peut admirer plusieurs sites intégrés dans le Géopark d'Arouca, une zone classée par l'UNESCO. Avec 516 mètres de long, le record précédent, détenu par une installation suisse, est battu. Longue de 494 mètres, la passerelle Charles Kuonen perd donc son titre mondial détenu depuis 2017 ! Sur le pont portugais, c'est quelque 175 mètres de vide que les promeneurs ont sous les pieds. Une expérience qui a un prix : il vous en coûtera 12 euros pour entrer sur le site et traverser le pont. Pour ce prix, vous pourrez emprunter les quelque huit kilomètres d'itinéraires aménagés qui permettent de descendre dans les gorges, au plus près de la rivière Paiva. Attention ! Avec ses centaines de marches, les escaliers en bois qui équipent les pentes ne sont pas accessibles à tous. Mieux vaut être un peu en forme. ♦

aroucageopark.pt



NOUVELLES TECHNOLOGIES

Le Web Summit de Lisbonne de retour !

Après une édition 2020 en virtuel, le Web Summit reprendra ses quartiers à Lisbonne, du 1^{er} au 4 novembre prochains. Cet incontournable rendez-vous de la tech européenne, qui réunit 70 000 visiteurs chaque année, accueillera une fois de plus une vingtaine de start-ups françaises, sélectionnées par un jury d'experts de l'écosystème, accompagnées par Business France. Dans la continuité de l'année précédente, l'événement se déroulera dans un format hybride. En effet, même si le salon se tiendra bien en présence physique durant ces quatre jours, une plateforme en ligne sera mise à disposition en amont pour cibler les thématiques et créneaux qui intéresseront les participants, et entrer en contact avec d'autres profils, qu'ils soient entrepreneurs, grands comptes ou journalistes. Une belle occasion d'assister à la série de conférences prévues pour cette édition 2021. L'année dernière, le Web Summit avait notamment accueilli Ursula von der Leyen, présidente de la Commission européenne, ou encore Éric Yuan, PDG de Zoom.

websummit.com

LA 1ÈRE AGENCE IMMOBILIÈRE AU PORTUGAL SPÉCIALISTE DE BIENS AVEC TERRASSES & JARDINS



Vivre au Portugal
DIFFEREMMENT

S'installer
EN DOUCEUR

Se sentir chez soi aussi
A L'EXTERIEUR

WWW.ARRABELLIMMO.COM





PORTO

C'est wow !

C'est d'abord l'histoire d'un fleuve, que les Romains appelaient le « fleuve d'or », et de *Portus* et *Cale*, qu'ils fondèrent de part et d'autre. Et voilà comment la réunion de ces deux cités longtemps rivales forma le comté de *Portucale*, à l'origine, vous l'aurez deviné, du nom du Portugal.

Le Moyen Âge donna des ailes à Porto, grâce au pouvoir des évêques et au dynamisme des échanges commerciaux. Au XVIII^e siècle, âge d'or du baroque, le négoce du vin devint plus que rentable et Porto s'agrandit. Le XX^e siècle habilla la ville de façades modernistes, puis la figea dans la dictature. En 1996, le cœur historique fut inscrit sur la Liste du patrimoine mondial de l'humanité. Aujourd'hui, Porto respire à nouveau, et s'épanouit comme jamais. Et tous les monuments, toutes les bâtisses qui s'accrochent sur ses collines granitiques envoûtent au premier regard. Une réelle douceur de vivre vous plonge définitivement dans l'addiction, sans possibilité de rémission ! Pour vous permettre de ne rien manquer durant votre séjour *portuan*, nous avons imaginé neuf itinéraires à travers la ville. Ces balades vous promettent une belle diversité au quotidien, ainsi que de nombreuses haltes gourmandes ou shopping. *Bem vindo ao Porto !*

Textes et photos SARAH SERGENT (sauf mention)





Itinéraire

1

De la Sé à l'Estação de São Bento

Bien sûr, rien ne vous empêche de piocher dans nos propositions en fonction de vos préférences. Mais commençons par prendre de la hauteur, et rendons-nous aux abords de la Sé, monument emblématique de la ville s'il en est.



Religieusement...

À force d'entendre « cathédrale de Sé », permettez-nous d'emblée une rectification ! « Sé » est une expression latine qui signifie *Sedes episcopalis*, soit « siège épiscopal ». L'emploi simultané de « Sé » et de « cathédrale », qui par définition est la « résidence de l'évêque », est donc un affreux pléonasme ! Contemporaine des cathédrales de Lisbonne et de Coimbra, **Sé Oporto** a des allures de forteresse. Et pour cause, les tours et la rosace en façade datent du XII^e siècle. À cette époque, les pouvoirs royal et religieux étaient rivaux. Par conséquent, l'évêque commanditaire voulut en imposer. D'où ses dimensions impressionnantes, en plus d'une situation dominante sur la cité. Le bâtiment est visible de partout et s'inscrit dans un cadre défensif, à proximité de l'ancienne muraille romaine à laquelle se substitua,

au XIV^e siècle, la Muralha Fernandina protégeant un périmètre douze fois plus important. Vous longerez d'ailleurs celle-ci en empruntant le Funicular dos Guindais qui va et vient sur l'abrupte colline de Pena. La cathédrale fut remaniée à plusieurs reprises. En attestent le cloître et ses voûtes gothiques, ainsi que ses murs d'azulejos du XVIII^e siècle. Le cloître dessert la sacristie. Celle-ci arbore comme souvent un mobilier massif de bois sombre, un foisonnement de dorures et des fresques emphatiques signées Niccolò Nasoni. Cet architecte et peintre italien, arrivé à Porto en 1723, a sévi dans tous les monuments religieux de la ville ! Dans la chapelle de São Sacramento, l'autel en argent, élaboré au XVI^e siècle, est un chef-d'œuvre d'orfèvrerie. Avec son orgue perché sur une loggia plaquée de stucs et d'ors et ses hauts reliefs en bois peint, dont une *Cène* savoureuse exécutée



Ci-contre.
Le cloître et
ses voûtes
gothiques, ainsi
que ses murs
d'azulejos du
XVIII^e siècle.
**En bas, à
gauche.**
Le plafond
à caissons
incrûstés de
peintures
allégoriques de
l'ancienne salle
capitulaire.



Ci-contre. Le Trésor de Sé Oporto. Tableau panoramique d'Armanda Passos, figurant l'offrande des rois mages à Jésus bercé par sa mère, entourés d'anges.
En bas. Le parvis de la cathédrale, où se dresse un *pelourinho* en souvenir du poteau d'exécution médiéval.



en deux dimensions, la chapelle de São Vicente est spectaculaire. Lorsque vous pénétrerez dans la cathédrale, c'est d'abord le diamètre des piliers flanqués de colonnettes qui vous surprendra. Quant au maître-autel du chœur, avec son fronton interrompu, ses colonnes torsées et ses multiples consoles, il ne laisse aucun doute sur son style : baroque ! C'est d'ailleurs ce qu'on appelle au Portugal une *talha dourada*, ou « sculpture sur bois doré ». Cet art est une des expressions artistiques les plus singulières et les plus exubérantes du pays. Le plafond à caissons, également du XVIII^e siècle, crée l'illusion d'une profondeur. Vous emprunterez ensuite l'escalier noble en granit pour faire une première halte au Trésor. En plus des traditionnelles chasubles brodées, certains reliquaires forcent l'admiration. Une deuxième halte

est prévue dans l'ancienne salle capitulaire.

Son plafond à caissons incrustés de peintures allégoriques rayonnant autour de l'archange Michael est une splendeur. Dans la salle suivante, un tableau panoramique d'Armanda Passos, dont le graphisme et les couleurs sont reconnaissables entre tous, figure l'offrande des rois mages à Jésus bercé par sa mère, entourés d'anges. Proche du courant néo-figuratif, cette artiste-peintre excelle dans la caricature, tout en y incluant une poésie infinie. Enfin, vous terminerez la balade par la terrasse, dotée elle aussi d'azulejos, la galerie supérieure et l'ascension d'une tour en vue d'une plongée sur les toits de Porto...

Sé Oporto a des allures de forteresse. Et pour cause, les tours et la rosace en façade datent du XII^e siècle. À cette époque, les pouvoirs royal et religieux étaient rivaux. Par conséquent, l'évêque commanditaire voulut en imposer.

Coiffé au poteau !

Le **parvis de la cathédrale** était, au Moyen Âge, la place sur laquelle se dressait le pilori. Elle est d'ailleurs restée longtemps dans son jus, jusqu'en 1940, année où l'on aménagea cette esplanade (la Terreiro da Sé), en y érigeant un *pelourinho* en souvenir du poteau d'exécution médiéval. Son style, dit manuélín, est en revanche beaucoup plus raffiné que l'original ! « Manuélín » du nom du roi Manuel I^{er}, traduit une abondance de motifs décoratifs en lien avec les grandes découvertes. Ainsi, bateaux, cordages, ancres, instruments de navigation, vagues, coquillages et poissons se joignent aux images incontournables du Christ et de la Croix. La tour de Belém, à Lisbonne, en est le parfait exemple.

La crosse et la mitre

Le **Paço Episcopal** clôt le côté sud de la place. Construit entre le XII^e et le XIII^e siècle, il fut transformé au XVIII^e siècle. La façade, coiffée des armoiries de l'évêque mécène, est attribuée à Niccoló Nasoni. Entre 1916 et 1956, le bâtiment fit office d'hôtel de ville, puis redevint la propriété du diocèse. L'entrée ne laisse rien deviner de cet escalier monumental qui s'envole en deux rampes, sous l'œil de ce plafond grandiose où stucs, peintures, médaillons et couronnes baignent dans une lumière transcendante. Sur le palier, la salle des miroirs accueillait jadis les personnalités politiques et religieuses. La salle d'audience fut utilisée jusqu'en 2016. La couleur verte symbolisait l'espoir, la charité et la justice. La salle du trône est toujours réservée aux cérémonies officielles. Le trône, recouvert de feuilles d'or, date du XVIII^e siècle. Le rouge, lui, célébrait l'amour divin.





Observez le tapis, puis le plafond ! Vous y trouverez une concordance. Dans le couloir qui longe la salle à manger, des tableaux de Manuel Maria Lucio, peintre du XX^e siècle et merveilleux portraitiste, séduisent. Quant à la table où l'évêque festoyait avec ses convives, elle met en scène un service en argent, avec plateau et chandeliers travaillés à la manière d'un reliquaire. Pensez de temps à autre à jeter un œil par les fenêtres : les points de vue sont autant de repères qui vous feront encore plus aimer cette cité incroyable !



Entomologie !

Depuis l'esplanade, le sommet de tours émerge du paysage urbain, annonçant déjà la proximité d'une autre église. En empruntant le Largo do Pedrino Vitorino, un second belvédère (le Miradouro da Rua das Aldas) vous plongera de façon vertigineuse au

pied de sa façade, car dressée dans un périmètre improbable, particulièrement étroit. L'**Igreja de São Lourenço**, plus connue sous le nom d'**Igreja dos Grilos**, se pose en perspective de la Rua Sant'Ana. *Grilos*, qui signifie « grillons », était le surnom donné aux Augustins déchaussés qui succédèrent

aux jésuites après l'expulsion de ceux-ci, en 1759. Pourquoi ce surnom ? Parce que les moines portaient une longue robe de bure noire. Leurs silhouettes faisaient penser à ces insectes. L'architecture est typique des constructions jésuites, avec une façade divisée en deux, le niveau inférieur symbolisant la

Ci-dessus. Le Paço Episcopal : l'escalier monumental, la salle d'audience (verte), qui fut utilisée jusqu'en 2016, et la salle du trône (rouge), toujours réservée aux cérémonies officielles.

Ci-contre. L'Igreja de São Lourenço, plus connue sous le nom d'Igreja dos Grilos, en perspective de la Rua Sant'Ana.





Ci-dessus.
À l'étage de l'Igreja dos Grilos, l'orgue blanc et doré affiche un raffinement presque rocaille et gagne avec élégance la voûte à caissons de la nef principale.

Ci-contre.
Le Musée d'art sacré de São Lourenço renferme d'exceptionnelles sculptures signées Irene Vilar.

Page de droite.
Le hall d'accueil de l'Estação de São Bento est couvert de vingt mille azulejos mettant en exergue des moments clefs de l'histoire du Portugal.



partie terrestre et le niveau supérieur, moins large et doté de deux volutes, symbolisant la partie divine. La porte principale est surmontée d'un fronton semi-circulaire, ici interrompu, témoignant d'un baroque tardif, l'édifice ayant été achevé au XVIII^e siècle, soit deux siècles après son élévation. Situé dans le transept, le retable de Nossa Senhora da Purificação, en bois doré, est sans doute le plus impressionnant de tous. La sacristie révèle aussi de superbes azulejos du XVI^e siècle. À l'étage, l'orgue blanc et doré affiche un raffinement presque rocaille et gagne avec élégance la voûte à caissons de la nef principale. Vous vous demanderez ensuite s'il vaut la peine de faire l'ascension des tours, alors que vous venez tout juste d'apprécier la vue depuis la cathédrale... La réponse est : OUI ! Le panorama sur cette dernière est

époustouflant, tout comme celui qui court du Douro jusque sur les toits de la vieille ville en passant par le palais épiscopal. S'il est un seul **musée d'art sacré** à faire absolument à Porto, c'est bien celui de São Lourenço, y compris si vous n'êtes pas fan du genre. Ce n'est pas tant du fait des Vierges à l'Enfant qui vous y accueilleront à l'entrée, mais de pièces exceptionnelles exposées dans l'espace dédié à Irene Vilar et dans la galerie des Confessions, consacrée aux périodes médiévale, Renaissance et baroque. Née à Matosinhos en 1930, Irene Vilar s'est surtout distinguée dans la sculpture, avec une prédilection pour le bronze et un traitement expressionniste. À travers son travail, l'intensité est toujours palpable. Les salles ont été aménagées dans la partie conventuelle des Grilos, ouverte sur un patio

aussi haut qu'étriqué. Parmi les chefs-d'œuvre : un calvaire en granit polychrome du XV^e siècle, un *Christ sur la Croix* en bois peint du XIII^e siècle, une *Vierge de Guadalupe* en bois doré du XVII^e siècle, un *Saint Jean évangéliste* du XV^e siècle dans la posture du scribe, et un *Saint Antoine* de 2004.

Loin du train-train quotidien

Vous prendrez la **Rua da Bainharia**, l'une des plus anciennes artères de la ville. Citée dans les archives dès 1296, elle concentrait une corporation d'artisans peu banale, qui fabriquaient des fourreaux pour les épées des gentilshommes. Puis vous rejoindrez la Rua de Mouzinho da Silveira pour monter jusqu'à l'**Estação de São Bento**. En observant attentivement le bâtiment, un air de famille ne saura vous échapper. Si je vous



dis que José Marques da Silva fut l'élève de Victor Laloux, architecte de l'ex-gare d'Orsay, devenue Musée d'Orsay, la ressemblance vous sautera aux yeux ! Le premier train partit en 1896, avant-même l'inauguration de la structure d'accueil des voyageurs (en 1916), qui captive aujourd'hui les touristes. Construite sur les ruines du couvent de São Bento de Avé Maria, elle est en effet couverte de vingt mille azulejos que dore la lumière de l'après-midi. Et pour vous éclairer tout à fait, sachez que la frise colorée en partie supérieure raconte l'histoire des moyens de transport du pays, dans l'ordre chronologique. Vous remarquerez d'ailleurs la représentation d'un *barco rabelo* qui servait jadis au convoyage des tonneaux de vin. Quant aux scènes qui courent sur les murs, elles mettent en exergue des moments clefs de l'histoire du Portugal, avec par exemple,

côté sud en hauteur, l'entrée solennelle de Dom Joao I à Porto, avec sa future épouse, et en bas, la conquête de Ceuta par l'Infante Henrique. Enfin, vous noterez également la présence de tableaux champêtres évoquant le quotidien du peuple avec un joli réalisme. L'auteur de ces azulejos réalisa aussi ceux de l'Igreja dos Congregados, située à proximité immédiate, dont la façade toute bleue ferme avec panache la perspective de cette interminable avenue. Depuis la gare de São Bento, vous vous rendrez dans les vignobles de la vallée du Douro, pour visiter une *quinta* ou séjourner à Pinhão, village sublissime.

Vous pourrez également prendre la direction de Guimarães, Braga ou Viana do Castelo. ♦





SHOPPING

**SANT'ANA 20**

Ce Studio Creative Store propose des vêtements, mais surtout les créations d'un jeune joaillier plein de talent nommé João Pedro Andrade, qui perpétue la tradition du filigrane. Il sertit aussi de très belles pierres. C'est à la fois raffiné et original.

• Rua de Sant'Ana, 20. Tél. : +351 914 688 486.

facebook.com/jpm.andradejoias

**QUERES UMA BOLACHADA?**

« Veux-tu un biscuit ? » La réponse est un grand oui ! Car les petits gâteaux faits maison par la douce Almeria sont vraiment extras. En l'occurrence, ses sablés aux amandes, à la coco ou à la cannelle sont moelleux et croustillants à la fois. Almeria vous proposera un café de votre choix pour les accompagner. Dans sa boutique, elle vend non seulement des produits de terroir, mais aussi de jolis objets artisanaux que vous ne trouverez pas ailleurs. Raison de plus pour lui rendre visite et la saluer chaleureusement de notre part.

• Rua da Bainharia, 50. Tél. : +351 914 202 726.

facebook.com/queresumabolachada

**ECOLÃ**

Ecolã fabrique et commercialise des vêtements, plaids, chapeaux et sacs en *burel*. Qu'est-ce que c'est ? De la pure laine vierge, 100 % biologique, issue des moutons de la Serra da Estrela. Sa qualité et ses propriétés sont dues à un processus de fabrication singulier. Une fois lavée et traitée, la laine est ourdie sur le métier à tisser, puis posée sur un moulin à foulon qui va la battre et l'ébouillanter pour la rendre plus résistante et, détail important, imperméable. Les capes des bergers locaux sont d'ailleurs toutes confectionnées avec cette laine. En boutique, les collections, plutôt colorées, présentent des coupes modernes. Ecolã est une entreprise installée à Manteigas, dans la Serra même, depuis 1935. Un savoir-faire transmis de génération en génération. Bon à savoir, l'usine se visite si vous avez l'occasion de passer par là.

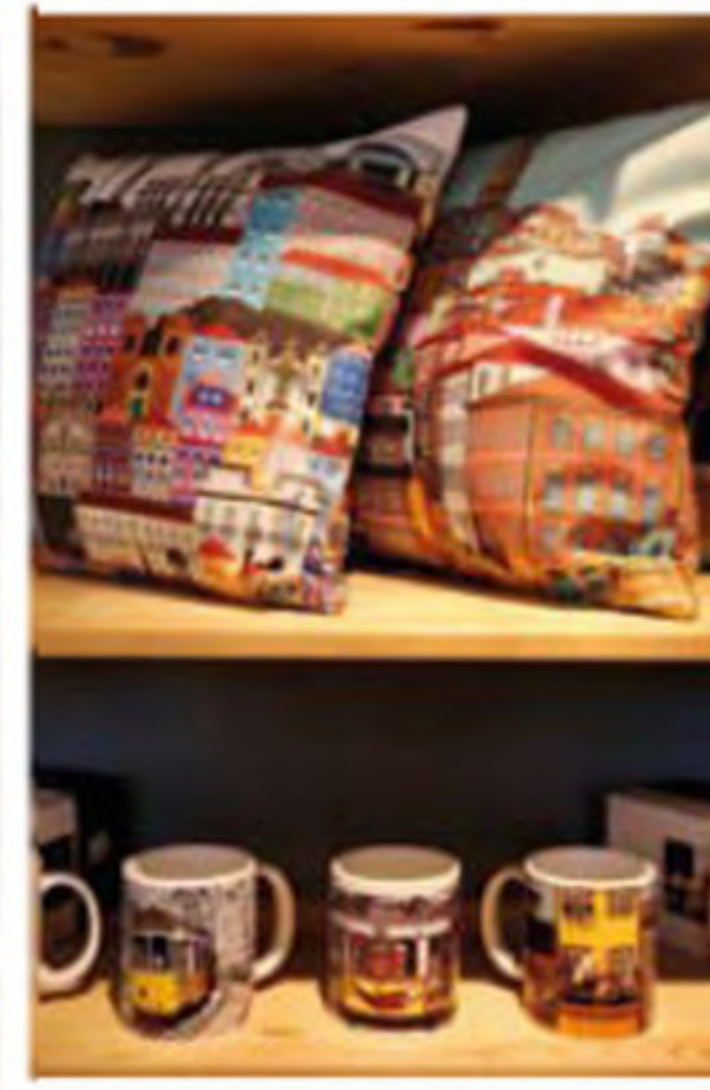
• Rua Mouzinho da Silveira, 270. Tél. : +351 914 926 065. ecolaportugal.com

**CASA CORAÇÃO DE JESUS**

Quand bien même vous n'êtes sans doute plus en âge de célébrer votre communion, il est de ces boutiques typiques que ne vous verrez jamais ailleurs. C'est culturel. Nous avons choisi cette adresse plutôt qu'une autre, car elle est belle – ne manquez pas la galerie du premier étage avec ses vitraux ! –, et propose quelques pièces design, avec un choix de crèches tout sauf conventionnelles.

• Rua Mouzinho da Silveira, 302.

Tél. : +351 223 195 130.



TORANJA

Située à proximité de la gare de São Bento, cette boutique décline des vues de Porto sur tous les supports : mugs, t-shirts, tabliers, parapluies, bloc-notes, posters, puzzles, etc. Ces vues sont tout sauf stéréotypées. Ce sont les œuvres d'artistes de renom, ayant chacun leur propre style. Toranja ne se considère pas comme une galerie, car ces objets sont reproduits en nombre, mais ses concepteurs agissent

comme tels, cherchant toujours de nouveaux artistes et participant à leur promotion. De plus, l'achat d'un objet déclenche automatiquement le reversement d'un pourcentage, à l'instar de droits d'auteurs. Voilà qui change des souvenirs standardisés version attrape-touristes, et qui en plus stimule la création locale !

• Rua de 31 de Janeiro, 18. Tél. : +351 220 945 871. toranja.com



CREMOSI



Tout en transparence, la devanture attire. Et la file d'attente au comptoir laisse présager le meilleur ! La marque a démarré en 2001, avec seulement quelques

crèmes glacées 100 % artisanales. Bien qu'ayant désormais plusieurs pas de porte, elle s'attache encore à produire en petites quantités, pour garantir la qualité. Les produits en amont sont d'ailleurs rigoureusement sélectionnés. La texture est à la fois onctueuse et légère, et les saveurs fruitées sont puissantes. Cremosi propose aussi quelques pâtisseries, dont une tarte aux cookies à convertir tous ceux qui ne sont habituellement pas clients de sucreries. Nous avons enfin testé leur chocolat chaud... Dense à souhait, il supporte merveilleusement bien la boule de glace que l'on vous suggère de plonger dedans...

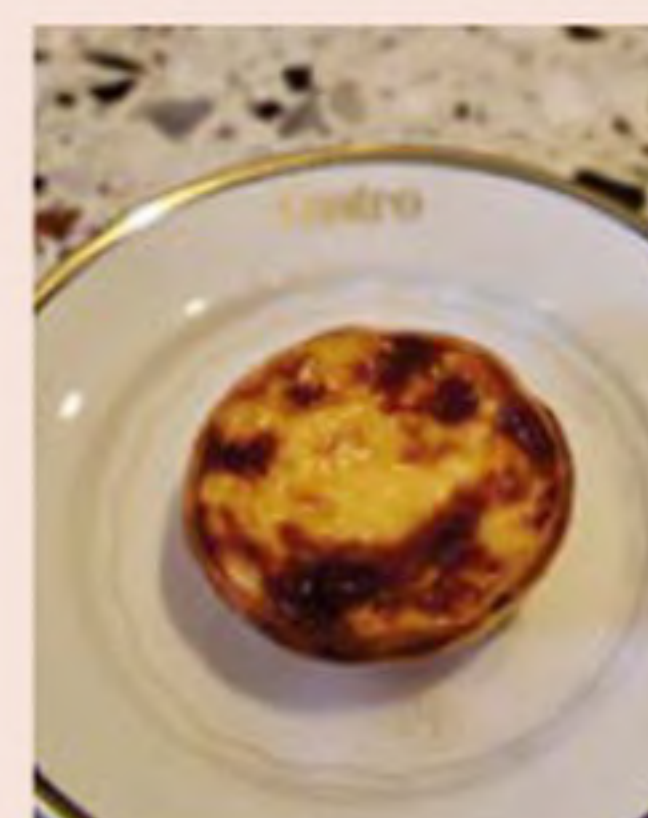
• Rua de Mouzinho da Silveira, 342. cremosi.com



ATENEIA

Ce salon de thé occupe un splendide bâtiment Art déco. L'intérieur joue sur la symétrie, les arrondis, les lustres caractéristiques, les dorures et les marbres, qui viennent souligner un mobilier en bois et des motifs floraux. Le tout est très élégant. Nous avons testé un *pastel de Tentugal*, un feuilleté aux amandes dont la recette, inventée par les carmélites, remonte au XVI^e siècle. Pas mal du tout !

• Praça da Liberdade, 58. Tél. : +351 22 200 6691. facebook.com/Confeitaria-Ateneia

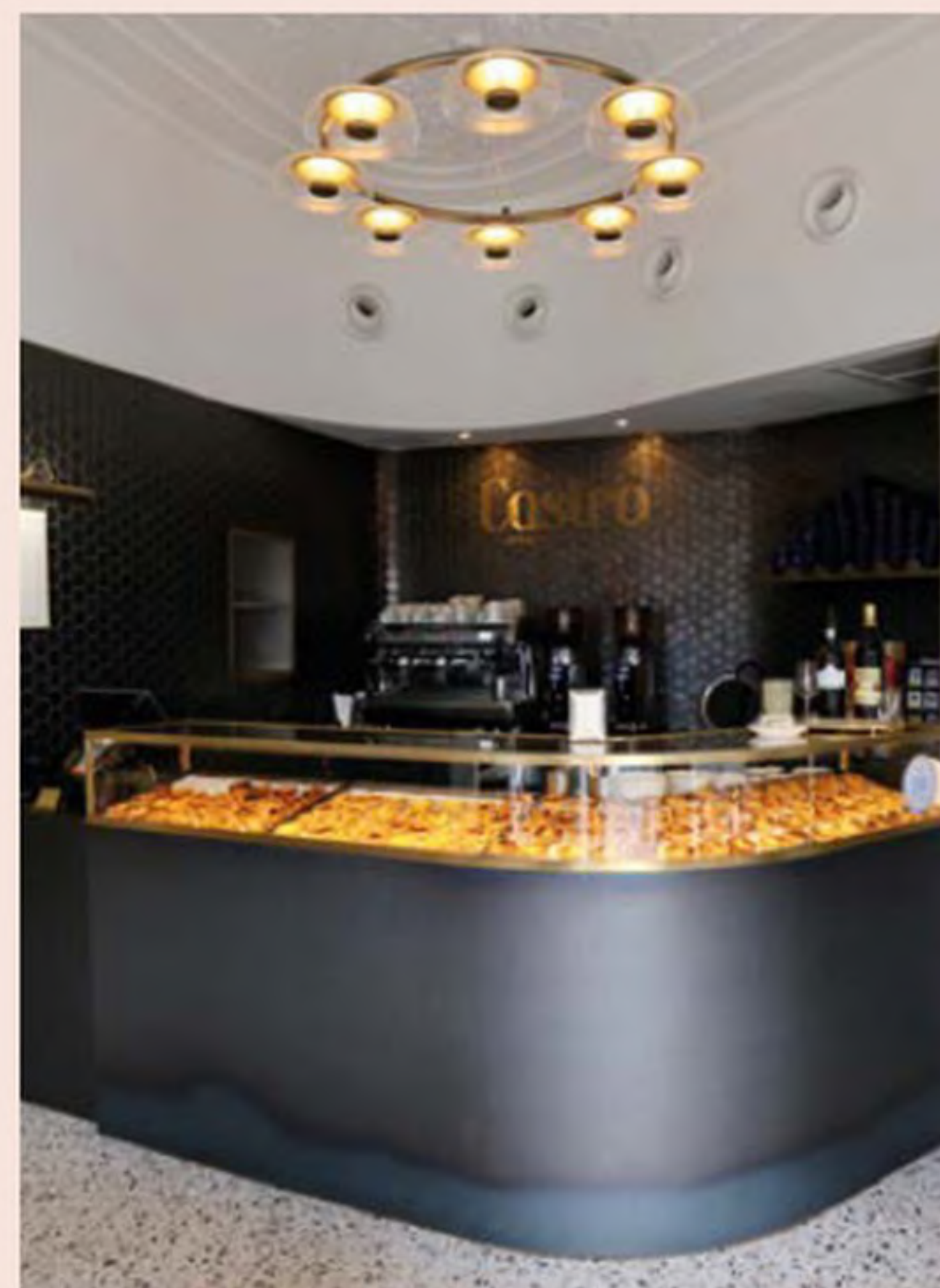


CASTRO

C'est beau, c'est tout nouveau, c'est Art déco. Mais ce qui nous intéresse, ce sont surtout les *pasteis de nata*, tout juste sortis

du four. Le feuilleté est délicat et la crème pâtissière légère. La cannelle est vraiment subtile, juste ce qu'il faut pour ne pas saturer le palais.

• Rua Mouzinho da Silveira, 61. castropasteisdenata.pt



CERCA VELHA

Cerca Velha est un bar à tapas traditionnel où vous vous régalez de cochonnailles locales, comme le *pata negra*, le chorizo et surtout le sandwich au porc noir appelé *bifana*, l'en-cas préféré des *Tripeiros*. Une halte providentielle en terrasse, pour vous poser entre les visites de la Sé et de l'Igreja dos Grilos. Et l'accueil est souriant !

• Largo da Pena Ventosa, 23.

Tél. : +351 914 562 499.

facebook.com/cercavelha/info



CASA PORTO À NOITE

La Casa Porto À Noite est une alternative sans prétention à Cerca Velha, pour ceux qui voudraient manger du poisson. Autant le reste de la carte a peu d'intérêt, dans la mesure où il ne s'agit pas de grande cuisine, autant le poisson est frais, parfaitement cuit et présenté comme on le ferait à une table familiale, avec les incontournables pommes de terre à l'eau. Pour le moins, c'est diététique ! Pour info, l'établissement ne prend pas la carte bancaire.

Autour de 15 euros à la carte.

• Rua dos Mercadores, 172. Tél. : +351 222 010 774.
facebook.com/casaportoanoite

CANTINHO DO AVILLEZ



Cantinho Do Avillez, c'est l'une des adresses du chef José Avillez, figure de proue de la gastronomie portugaise. S'il revendique son attachement à

la cuisine locale, il sait aussi la revisiter pour créer des recettes audacieuses. Pour avoir beaucoup voyagé et travaillé, notamment au restaurant El Bulli, en Catalogne, pionnier de la gastronomie moléculaire, il s'est ouvert aux champs des possibles. D'où une carte super variée autour de plats signature que nous vous conseillons vivement, comme l'émiettée de morue en chapelure et olives, les gambas de l'Algarve aux saveurs thaïes, le poulpe rôti servi avec sa purée de tomates et pommes de terre, et son fromage à l'huile d'olive basilic et coriandre. Le poulpe, vous pourrez aussi le goûter en entrée, haché et mélangé avec de la tomate, des oignons et une mayo à l'ail et au gingembre. Les œufs cuits à feu doux, accompagnés de chorizo sauté et d'un crumble de pain frit, sont tout aussi délicieux. Les desserts sont au top, dont ce tout noisette sublimé par un vin de Madère. Et pour couronner le tout, les prix sont doux !

Autour de 45 euros à la carte.

• Rua Mouzinho da Silveira, 166. Tél. : +351 223 227 879.
cantinhoodoavillez.pt



ARTESÃO

Notre coup de cœur ! L'entrée est discrète, tout comme la déco est sobre... Sobre, mais superbe ! Tout en bois, avec quelques outils accrochés aux lambris pour respecter cette thématique « artisanale ». Dans l'escalier qui mène à une salle plus grande, une collection d'assiettes anciennes et un lot de valises d'un autre âge, en cuir vieilli, peaufinent le cadre. Rien n'est d'ailleurs laissé au hasard, avec un choix de vaisselle qui sied idéalement à la présentation des plats. Non seulement c'est beau, mais c'est excellent ! Nous avons testé les croquettes de *alheira* au porc, miel et moutarde, vraiment goûteuses, le poulpe *a lagareiro* (le meilleur que nous avons mangé à Porto !), et le veau *assada* et ses légumes bio, ultra-fondant. De plus, l'addition est carrément raisonnable. Quant au service, il est de très bon conseil, notamment pour ce qui est des vins, et très prévenant.

• Rua Mouzinho da Silveira, 218. Tél. : +351 913 573 002. facebook.com/Artesao-Bistrô



DATERRA BAIXA

Cette chaîne locale de restaurants végétaliens a fait ses débuts à Porto. Dès le début de la journée, vous pourrez y prendre un petit-déjeuner équilibré. Les smoothies, les porridges, les crêpes (nature, sans gluten, servies avec du fromage, du chocolat ou de la confiture) et toutes sortes de pains vous permettront de faire le plein d'énergie. À l'heure du déjeuner, le buffet hyper varié fait très envie. Et bonne nouvelle, le goût suit ! Qualité des produits oblige. Salades, plats chauds et desserts régaleront même les plus sceptiques. On a craqué sur la tarte au *banoffee*. Sachez qu'ils proposent même des *pasteis de nata* végans ! Quant au cadre, d'inspiration nordique et super spacieux, il est très agréable...

• Rua Mouzinho da Silveira, 249.
Tél. : +351 223 199 257. daterra.pt



© X Pictures/Studio Knaus



Monumental Palace

Un voyage dans le temps

Qui n'a jamais rêvé de séjourner dans un bâtiment Art déco ? L'immeuble est de 1923. La façade néo-gothique est plutôt sage, d'où l'intérêt de passer la haute porte cochère abritée par la traditionnelle marquise. « Traditionnelle », car cet auvent de fer et de verre est apparu avec l'Art nouveau, qui précéda l'Art déco de quelques années. On retrouve par exemple ce type d'élément architectural en couverture des entrées de métro, à Paris (les édicules Guimard – NDLR). En entrant, un jeu de miroirs décuple reflets et perspectives. Ce sofa en velours rouge-cramoisi, souligné par des liserés argentés, campe au côté d'une commode laquée sinisante, sous un lustre façon pendentif aussi

précieux qu'une pièce de joaillerie. Il y a du Gatsby dans ce décor, et le meilleur est encore à venir !

Un hôtel à la hauteur

Le restaurant Le Monument, avec son design Streamline Modern, nous plongerait presque, sans mauvais jeu de mots, dans la salle à manger du Titanic ! D'ailleurs, les couloirs feutrés des étages, les portes des chambres et les hublots des suites ressemblent à s'y méprendre à ceux d'un bateau de croisière. Dans la partie café, occupée par le restaurant Yakuza by Olivier, tout est colossal ! Ce miroir qui squatte tout un pan de mur, ces globes lumineux et ces cheminées en marbre où reposent des



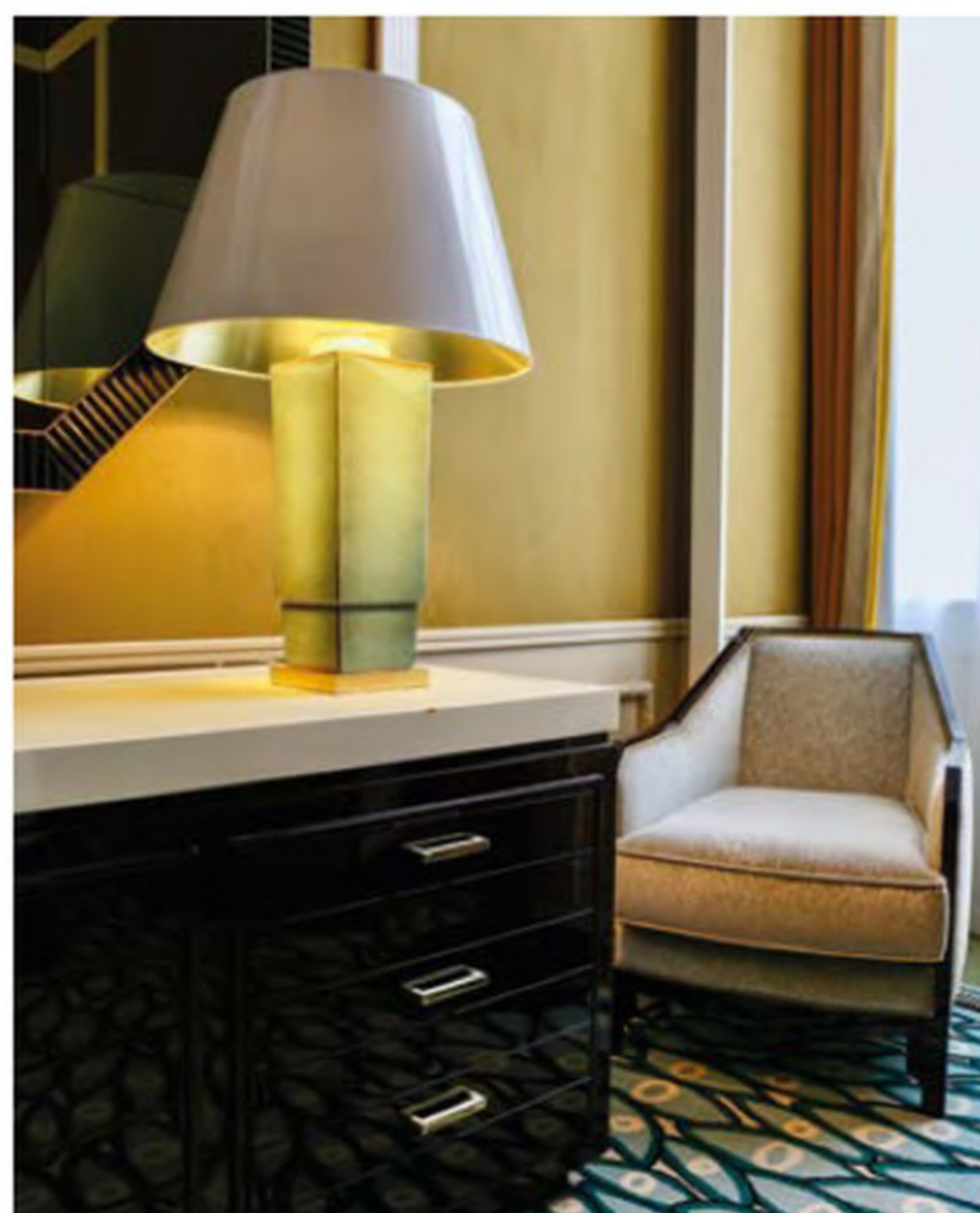
ensembles de sculptés et dorés comme on en voit dans les bassins du château de Versailles parlent d'opulence. Les colonnes noires baguées d'or qui se partagent l'espace avec les marbres amplifient la hauteur des plafonds. L'Art déco a beau être plus épuré que l'Art nouveau, il n'en est pas moins grandiloquent dans ses proportions. Et ce laiton doré qui dessine aussi bien les contours du mobilier que ceux des cloisons transparentes, quelle classe ! La bibliothèque & lounge est une véritable pièce de musée. Artur Miranda et Jacques Bec, les architectes d'intérieur portugais et français missionnés pour restaurer et aménager les lieux, ont fait un travail extraordinaire ! Quant aux chambres, c'est l'extase ! Les couleurs dominantes sont l'or, bien sûr, le bleu canard et le vert sauge, qui font référence au paon. D'ailleurs, ici, ce sont des plumes de paon ou encore une robe de léopard qui sont reproduites de manière stylisée sur les moquettes. L'Art déco aime l'exotisme. Les détails sont poussés jusque dans les interrupteurs, que l'on croirait d'époque. Quel bonheur, d'ailleurs, de pouvoir fermer automatiquement ses rideaux depuis son lit ! Jusque dans le service à verres, en taille de diamant. Luxe ultime, l'écran de télévision fondu dans le miroir... Cet hôtel est insensé, excessif, affolant et monumental, tout comme les noms de ses quatre plus belles suites ! Et son personnel est vraiment magnifique...

À partir de 200 euros la chambre pour deux personnes.

• Avenida dos Aliados, 151.

Tél. : + 351 227 662 410.

maison-albar-hotels-le-monumental-palace.com





Itinéraire

2

De l'Avenida dos Aliados à l'Igreja e Torre dos Clérigos

Nous vous proposons ici un retour à la Belle Époque, la découverte d'un artisanat propre à la région, une visite de Poudlard et l'ascension d'une tour où l'on ne vous sonnera pas les cloches !



Sur les Champs Élysées de Porto

En prenant la direction de l'**Avenida dos Aliados**, vous saluerez le roi Pedro IV sur son piédestal, tenant dans sa main droite la Constitution. Il trône au centre de la **Praça de la Liberdade**, au commencement de l'avenue, avec encore ici une perspective sans fin ou presque, puisque l'hôtel de ville vient clore les 250 mètres de pavés en granit de ce lieu de rassemblement cher aux *Portuenses*. Quelques arbres viennent ombrager les terrasses de cafés, et en particulier celle de l'Ateneia. Sa façade Art déco inaugure un ensemble d'édifices contemporains qui bordent cette artère, témoins de l'essor de la cité à la fin du XIX^e siècle. Le Palácio das Cardosas, un ancien couvent du XVIII^e siècle converti en hôtel de luxe, tout comme la pharmacie Vitalia, frappent



Page de droite.

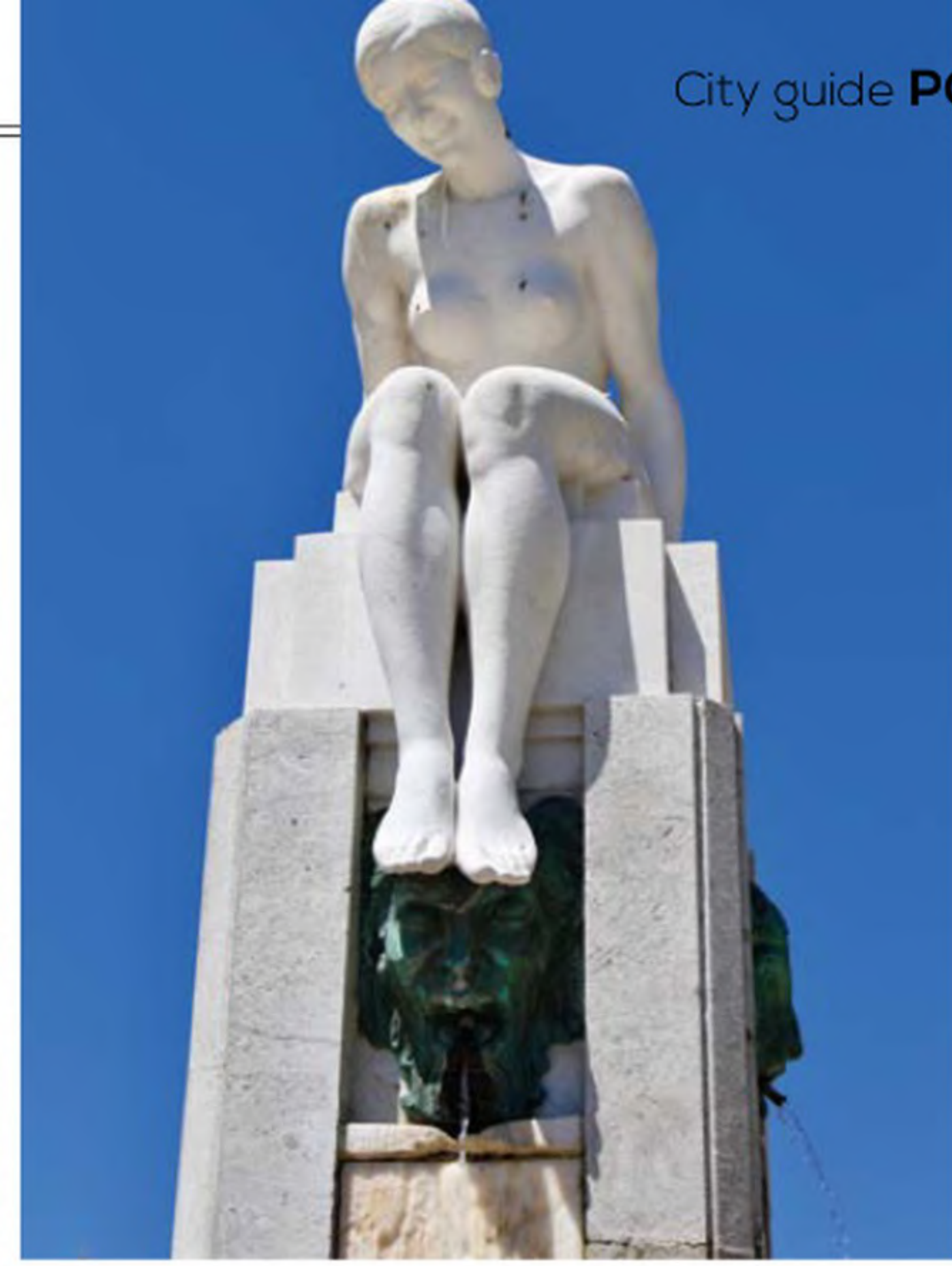
L'Avenida dos Aliados : à gauche, la statue du roi Pedro IV, en fin de perspective l'hôtel de ville vient clore les 250 mètres de pavés en granit.

Ci-contre.

L'*Estátua da Menina Nua*, dite aussi « fontaine de jouvence ».

En bas.

The House of Filigree, musée consacré à l'histoire et à la technique du filigrane.



immédiatement l'œil. Autres bijoux de l'époque : la New Bank et Culturgest, naguère les sièges du journal *O Comércio do Porto* et de la compagnie d'assurances À Nacional, ainsi que l'ancien Café Impérial, au n° 85. Aujourd'hui investi par une célèbre chaîne de fast-food, ce dernier est un bijou des années 1930. En plus de l'aigle monumental qui s'impose à l'entrée, les vitraux et les lustres claquent ! La sculpture excelle également dans le genre, avec notamment l'*Estátua da Menina Nua*, dite aussi « fontaine de jouvence », d'une grâce folle.

Du fil à retordre

Derrière l'Ateneia, Rua do Almada, se trouve le tout nouveau musée consacré à l'histoire et à la technique du filigrane. **The House of Filigree** expose les objets d'une remarquable collection privée, rassemblée par une famille de Fânzeres, petite paroisse attenante à Gondomar. Orfèvres

de génération en génération, ils fondèrent Rosas de Portugal, une entreprise devenue de nos jours leader en la matière. La muséographie est moderne et efficace. De fait, on apprend plein de choses, via l'application qui permet une visite interactive. Mais pas que, puisque deux personnes œuvrent ici en permanence pour réaliser les pièces de la boutique. L'occasion de découvrir la difficulté, la précision et la délicatesse de leur travail, d'autant qu'ils répondent volontiers à vos questions. Cette alternance d'entrelacs et de vides essentiels, qui laissent passer la lumière et apportent la transparence nécessaire au relief des motifs, engendre en tout cas de fabuleuses créations ! Quand bien même vous ne seriez pas

sensible aux subtilités de la joaillerie, vous serez fasciné par la manipulation de ce fil, de ces ciseaux, de ces pinces, par la magie de la soudure en paillette, bref, par tous ces gestes qui consistent à limer, braser, polir, couper, scier, forger, mettre en

forme, sertir, laminer et fondre ! Dans les vitrines, vous verrez une belle diversité d'objets : coffres, reliquaires, croix, vaisselle d'apparat, et des bijoux portés aussi bien par des reines que des paysannes. La technique du filigrane est d'ailleurs un art rural. Au XVIII^e siècle, le fermier et l'orfèvre étaient une seule et même personne ! Cette activité était un complément de revenus, lorsque la terre avait peu produit. Elle était également réservée à un usage personnel et en l'occurrence pour les fêtes, durant lesquelles les femmes revêtaient leurs habits et parures traditionnels. De plus, colliers, boucles d'oreilles et cœurs étaient souvent différents d'un village à l'autre... À savoir, l'art du filigrane s'est développé exclusivement dans le nord du Portugal. Il y avait deux centres de production majeurs, Gondomar et Póvoa de Lanhoso, situés entre les fleuves Minho et Douro. Les artisans travaillaient l'or, puis l'argent à partir du XX^e siècle. Ce musée offre donc de multiples intérêts : historique, technique, ethnographique et esthétique. Un must !





L'effet boeuf est bel et bien là, et ce décor made in 1906 de la Livraria Lello est fantastique. Vous repérerez encore au sol les rails qui servaient à acheminer les livres jusqu'aux rayons.

Le paradis des Moldus

Restons dans l'univers de la magie avec la **Livraria Lello**, lieu dont on pensait, jusqu'au 20 mai 2020, qu'il avait inspiré J. K. Rowling (laquelle vécut à Porto dans les années 1990) pour la description du magasin Flourish and Blotts, dans *Harry Potter à l'école des sorciers* ! La librairie elle-même avait acheté la première édition grand format d'*Harry Potter and the Philosopher's Stone* pour la coquette somme de 70 000 euros. Le jeu en valait la chandelle ! Puis, l'écrivaine a finalement avoué qu'elle n'y avait jamais mis les pieds, tout en précisant qu'elle avait en revanche pris ses habitudes au Café Majestic, « *Le plus beau café où j'ai jamais écrit* » a-t-elle un jour tweeté. Pour autant, le mythe s'est révélé plus fort que la réalité. La librairie accueille toujours autant de fans de la saga, et les escaliers à double volée qui gravitent au cœur de cette mini-cathédrale néo-gothique n'en font pas moins penser à ceux de Poudlard. Après tout, qui de la poule ou de l'œuf ? On s'en fiche un peu, car l'effet boeuf est bel et bien là, et ce décor made in 1906 est fantastique. Vous repérerez encore au sol les rails qui servaient à acheminer les livres jusqu'aux rayons. On adore le réseau de nervures et les similis clefs de voûte qui gagnent le plafond autour de l'immense vitrail ! Sur ce dernier figurent le monogramme et la devise latine de la librairie : « *Decus in labore* », soit : « la dignité dans le travail ». Des bustes d'auteurs célèbres s'invitent sur les piliers, et de précieuses éditions s'exposent sous cloche.

À l'extérieur, les deux silhouettes féminines de part et d'autre du fronton sont des allégories de l'Art et de la Science. De style Art nouveau, elles vous rappelleront sans doute l'esthétique des affiches d'Alfons Mucha. Sachez pour finir que cette perle d'architecture a été classée troisième des plus belles librairies au monde par le *Guardian*. Et pensez à réserver votre billet en ligne, l'entrée étant payante ! Plutôt fair-play, le lieu propose de vous déduire celle-ci de l'achat d'un livre.

À deux pas, l'Art nouveau a également investi les façades de la **Rua da Galeria de Paris** qui, comme son nom l'indique, s'inspire de l'esthétique de la capitale française au début du XX^e siècle, et plus précisément de ses passages couverts. Le projet n'ayant pas été finalisé, la rue n'a jamais été couverte, mais ses pas de porte et

La Livraria Lello, lieu dont on pensait qu'il avait inspiré J. K. Rowling pour la description du magasin Flourish and Blotts, dans *Harry Potter à l'école des sorciers*.





ses fenêtres n'en restent pas moins familiers. Dès la tombée de la nuit, la fête bat son plein dans les bars qui ont pignon sur rue. Passer de l'un à l'autre relève parfois de la mêlée de rugby ! Enfin, ça, c'était avant le Covid. Tous n'avaient pas encore rouvert leurs portes lors de notre passage en juin, et seules les terrasses étaient autorisées, avec un nombre réduit de tables.



Une place de choix

Avec ses azulejos en façade, l'**Igreja do Carmo** se voit de loin ! Bâtie durant la deuxième moitié du XVIII^e siècle, elle arbore déjà un style rococo. Au-dessus des statues des prophètes Élie et Élisée, le balcon serait l'œuvre de Nasoni. Entre l'église et l'Igreja das Carmelitas, quasi conjointe, se trouve la « maison cachée » de Porto, autrement dit la plus petite habitation de la ville. Elle se visite,

sans présenter toutefois un intérêt démentiel. Quant à la nef unique de notre église des Carmes, elle suit la sempiternelle succession de chapelles, dont une est dédiée à une *mater dolorosa* vêtue d'une robe et d'un voile de brocart violet et rose, brodés de fils d'or, qui fait l'objet d'une profonde adoration. Sur la **Praça Gomes Teixeira**, le vieux tram vole la vedette aux lions en bronze de la fontaine, fabriquée pour l'anecdote à Paris et installée en 1885 par la Compagnie générale des eaux, chargée à cette époque de l'approvisionnement en eau de Porto.

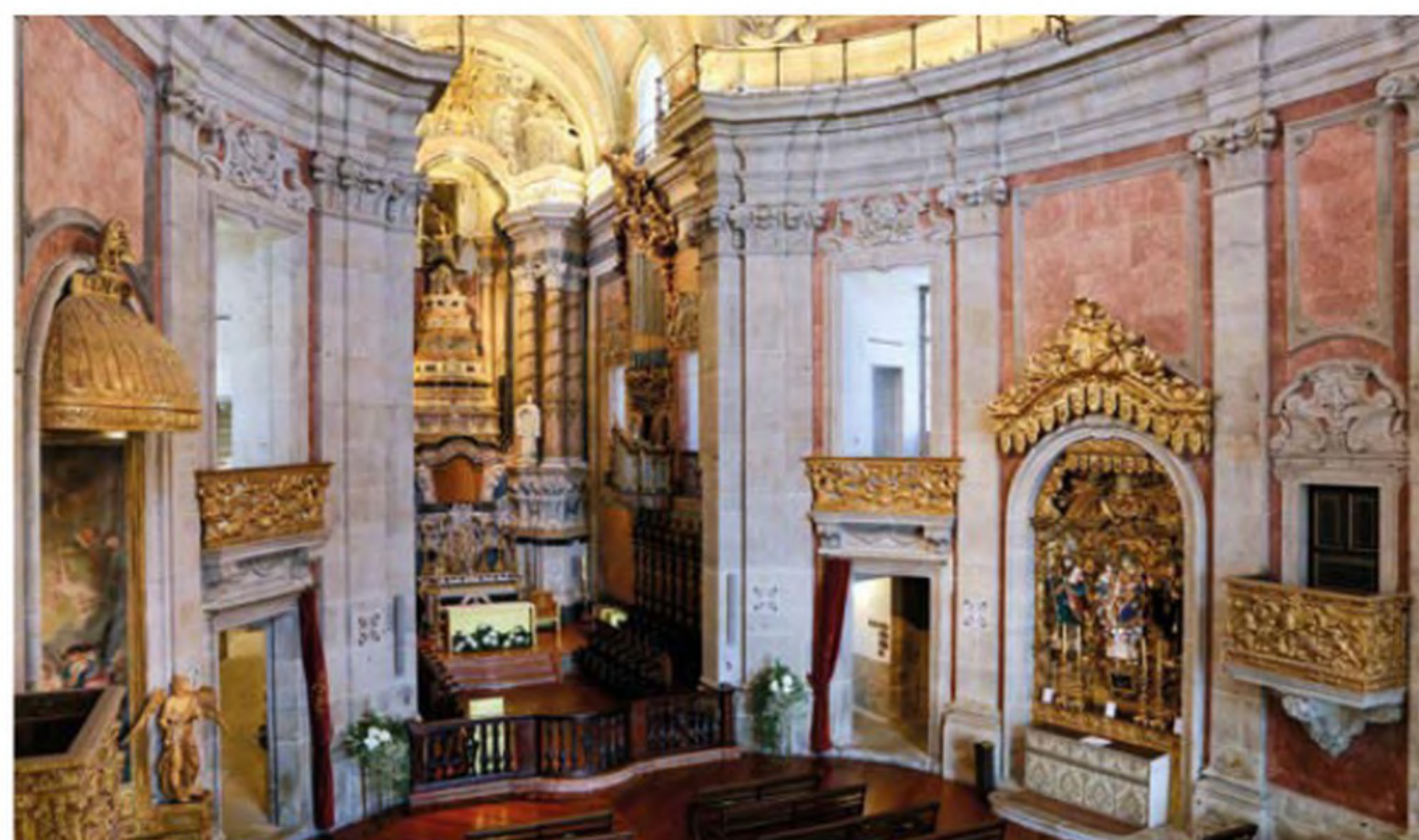
Tour à tour

Vous descendrez la Rua das Carmelitas pour enchaîner avec l'**Igreja e Torre dos Clérigos**. Non seulement, la tour, qui se hisse à 76 mètres, est la plus haute de Porto, dépassant de six mètres le beffroi de l'hôtel de ville, mais aussi la plus haute du Portugal. L'effet d'optique est d'autant plus saisissant qu'elle se dresse sur

une butte autrefois appelée la « Colline des pendus ». Au Moyen Âge, les gibets devaient être vus par tous et de tous les environs... Une technique de dissuasion qui, entre l'impact visuel et l'inconfort des odeurs, s'avérait particulièrement efficace ! Vous foulerez donc quelques cadavres, tout en montant les deux cent cinquante-cinq marches en colimaçon de ce clocher dont le carillon totalise tout de même quarante-neuf cloches. Claustrophobes et sujets au vertige, s'abstenir ! Une fois arrivé au sommet, vous comprendrez pourquoi cette tour servait de repère aux bateaux. Construite en 1732 par Niccolò Nasoni, l'église est de style baroque. L'architecte repose d'ailleurs ici. La vue plongeante sur la nef de forme elliptique est extraordinaire. Et le maître-autel étagé, en marbre polychrome, est une véritable profession de foi.

Le Musée d'art sacré compte quelques pièces intéressantes, dont de magnifiques miniatures en ivoire, avec notamment une *Lamentation sur le Christ mort* du XIII^e siècle et une *Crucifixion* du XIV^e siècle rehaussée à la feuille d'or. ♦

Ci-dessus. L'Igreja do Carmo, sur la Praça Gomes Teixeira.
En bas. L'Igreja e Torre dos Clérigos (76 mètres) est la plus haute tour de Porto, mais aussi du Portugal.



Repères

The House of Filigree
Rua do Almada, 10.
Tél. : +351 227 662 745.
houseoffiligree.com
Livraria Lello
Rua das Carmelitas, 144.
Tél. : +351 222 002 037.
livrarialello.pt
Torre dos Clérigos
Rua de São Filipe de Nery.
Tél. : +351 220 145 489.
torredosclerigos.pt



de la marque Principe. Du haut de gamme, made in Portugal.

• Rua dos Clérigos, 45. Tél. : +351 222 006 053.
principeporto.pt

PRINCIPE

Cette boutique présente un double intérêt : culturel d'abord, car on y trouve des costumes traditionnels portés à l'occasion des grandes fêtes ; et artisanal, puisqu'elle ne propose que des vêtements et accessoires



AS 3 JOIAS

Cette bijouterie contemporaine sort des sentiers battus. Ses deux designers rivalisent d'imagination pour créer des pièces aussi belles que surprenantes. Il vous sera même possible de les regarder les dessiner, les souder et les assembler dans leur atelier, au fond de la boutique.

• Rua Santa Teresa, 8. Tél. : +351 917 582 831. as3joias.com



QUEIJARIA ALMADA

Une adresse indispensable pour les amateurs de fromage ! Que de la top qualité, et la possibilité de déguster une assiette sur la table de jardin, en entrant.

• Rua do Almada, 348. Tél. : +351 222 080 453.
facebook.com/QueijariadoAlmada



ALMADA 13

Ce concept store multiplie les carrés thématiques allant des vêtements aux objets déco, avec tout plein de bonnes idées cadeaux. Une singularité : des toilettes à disposition des clients !

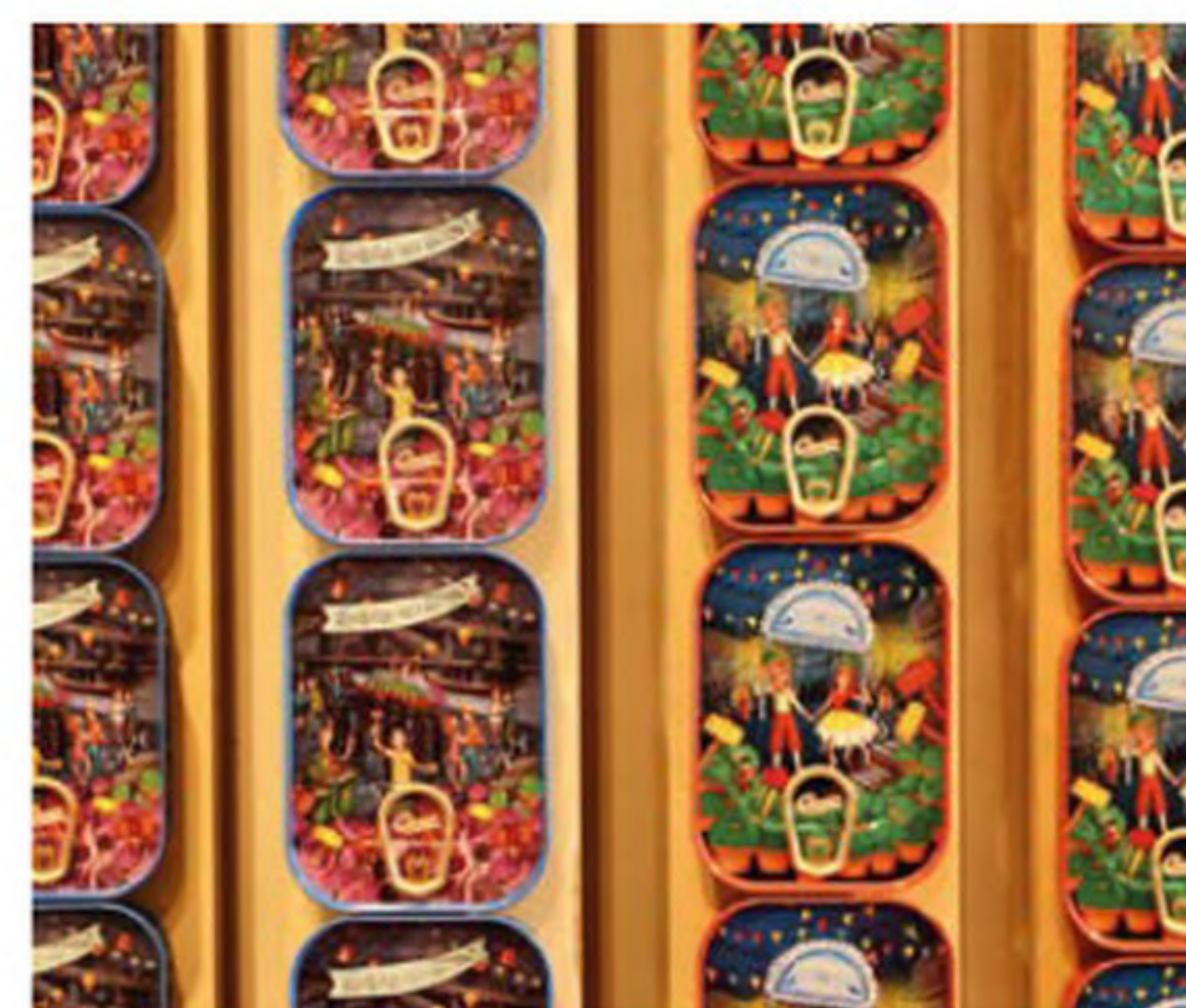
• Rua do Almada, 13.
Tél. : +351 223 216 002.
facebook.com/almada13



ALMADA EM BRANCO

Sur ses présentoirs, cette boutique aligne les grandes marques locales et internationales (vêtements, accessoires...). Si vous êtes partis sans vos Birkenstock ou sans vos lunettes de soleil, vous êtes au bon endroit !

• Rua do Almada, 125. Tél. : +351 221 120 324.
facebook.com/Almadaembranco



CASA ORIENTAL

Une boutique haute en couleur, qui met les sardines en boîte ! Ce n'est d'ailleurs pas tant pour les sardines qu'on vient ici, mais pour les packagings qui sont vraiment fun.

• Campo dos Mártires da Pátria, 108.
Tél. 351 916 487 380. ovalordotempo.pt



DOUCEURS

MANTEIGARIA

Il s'agit de la seconde adresse à retenir en matière de *pastéis de nata* ! La cannelle est plus présente dans la crème que dans les *pastéis* de chez Castro. Ce sera donc selon votre goût...

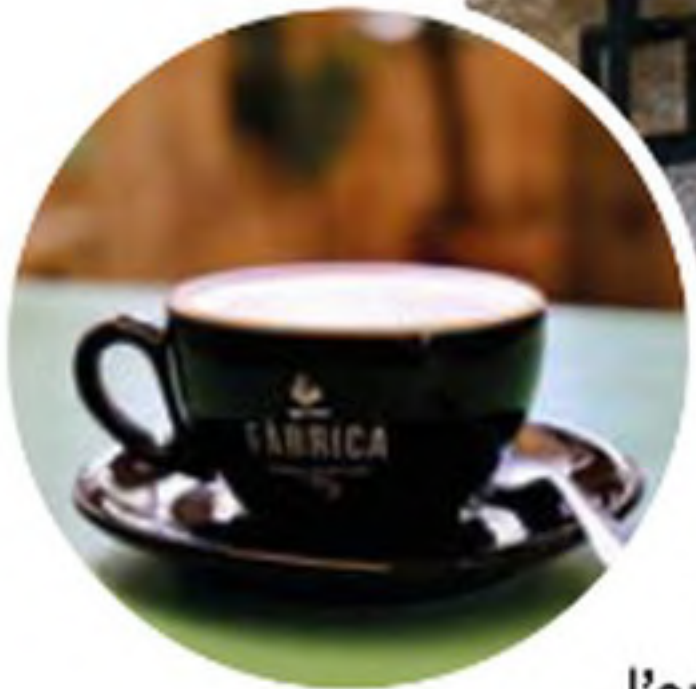
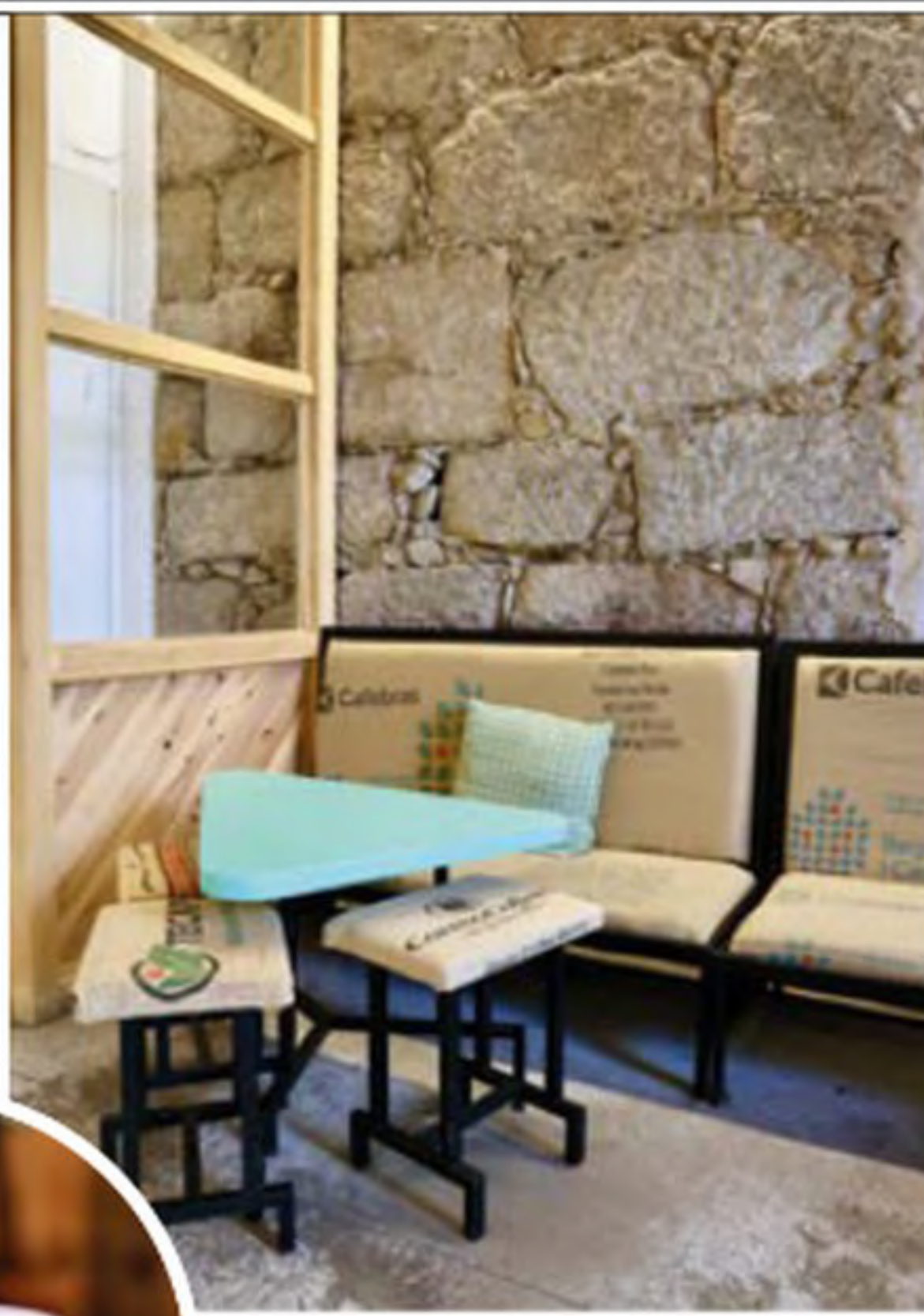
• Rua dos Clérigos, 37. Tél. : +351 222 082 582.
instagram.com/manteigaria.official

LEITARIA DA QUINTA DO PAÇO 1920

Réputée pour ses éclairs, cette pâtisserie est une belle surprise. La crème qui les fourre est une chantilly (excellente, au demeurant !), mais, quel que soit le parfum choisi, c'est le glaçage qui les fait toutes différentes. Le croquant au chocolat se mêle au praliné, le citron est à s'y méprendre une garniture de tarte au citron, et le caramel est digne d'un bonbon. Validé !

• Praça Guilherme Gomes Fernandes, 47.
Tél. : +351 222 084 696.
leitariadaquintadopaco.com



PRENDRE
UN VERRE**FABRICA**

Ce temple du café torréfié à l'ancienne, installé dans un cadre design, est idéal pour une pause sucrée. Cerise sur le gâteau, le lieu possède un espace de coworking hyper lumineux, ainsi qu'un patio arboré.

• Rua da José Falcão, 112.

Tél. : +351 224 097 824.

fabricacoffeeoasters.com



MANGER

**BASE**

Posé au beau milieu d'un jardin, ce bar branchouille est super convivial. Fréquenté par les étudiants et les amoureux qui viennent siester au pied des oliviers, il assure côté ambiance et côté cocktails. Vraiment cool!

• Passeio dos Clerigos, Jardim.

Tél. : +351 913 459 818. baseporto.com

**HONORATO**

Spécialisé dans les hamburgers, ce restaurant plutôt coté fait aussi office de bar, avec une belle sélection de vins du Douro. Les cocktails ne sont pas mal non plus, et servis dans des verres plus gros que vous! Le soir, en terrasse, à la fraîche, c'est bonnard...

• Rua de Cândido dos Reis, 12. Tél. : +351 220 437 276.

honorato.pt

**LINHA 22**

Ce bar à tapas où l'on mange sur le pouce est super chaleureux. Outre une carte des vins de qualité, les produits du terroir sont largement représentés : charcuterie, fromage, confiture...

• Rua dos Clérigos 23.

Tél. : +351 917 077 948.

**NOGUEIRA'S**

Ce resto brésilien a tout pour plaire! Le cadre, d'abord, est grandiose, design et néanmoins chaleureux, avec d'immenses sofas et plein de coussins dans lesquels on s'affale sans scrupules. Il y a aussi ce superbe mur de billes de bois encadrant une cheminée monumentale, ainsi qu'un côté bibliothèque pour les tête-à-tête, le tout baigné d'une lumière feutrée. Côté ambiance, samba et bossa-nova passent en boucle. Ici, on mange de la viande, et quelle viande! La réputation des *churrascarias* d'Amérique du Sud n'est plus à faire. Le goût, la cuisson et les accompagnements sont simplement parfaits. Servis dans une délicieuse sauce au laurier, les haricots noirs sont tout sauf bourratifs, le manioc et les épinards ajoutent en saveurs et en textures, et le riz blanc aux oignons se marie divinement avec la viande. Côté vin, le sommelier nous a conseillé un Castello d'Alba 2019, Douro Reserva, léger et boisé, avec tout au long du repas une belle évolution en bouche. En dessert, la crêpe façon pâte de riz, fourrée à la crème et aux noix de macadamia, agrémentée d'une glace à la confiture de lait, est succulente. Un sans-faute!

Autour de 35 euros à la carte.

• Rua de Ceuta, 23. Tél. : +351 915 181 515. nogueiras.rest

FLOW

Les azulejos en façade, l'entrée en chicane façon moucharabieh, puis le parterre de carreaux de ciment séduisent d'emblée. Nous avons découvert trois univers différents : une

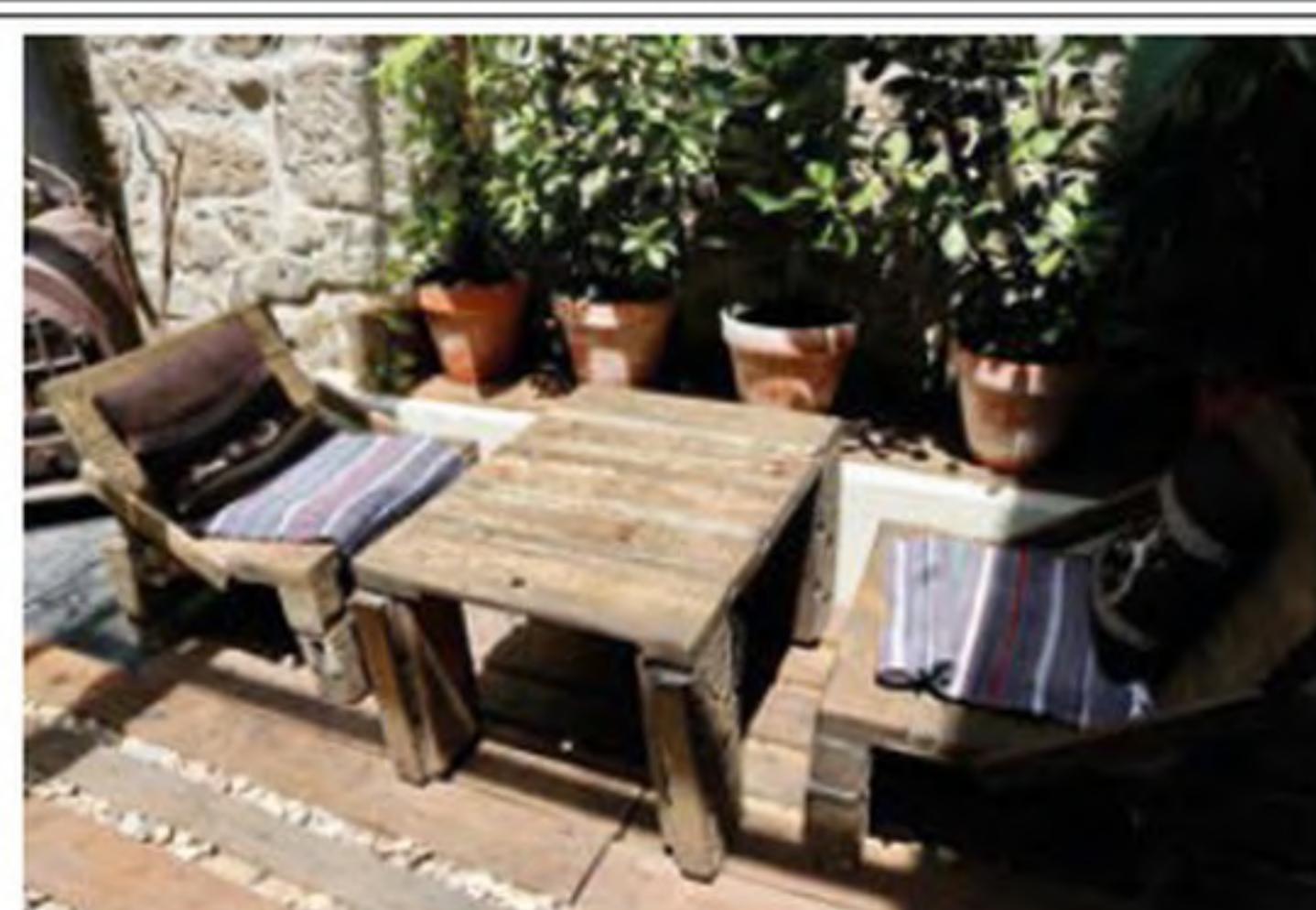


première salle sous des lampions en forme de paniers, un bar sous des arcades et un patio romantique. Il y a à la fois un côté hacienda, des inspirations néo-mauresques et un design contemporain. Splendide! Le chef Rui Mingatos propose une très raffinée cuisine méditerranéenne. En entrée, le *ceviche* de filet de thon aux agrumes, sésame et purée de cœurs de palmier nous a convaincus. Nous avons goûté deux risottos : celui à la citrouille, courgettes et *bresaola*, et celui aux champignons frais, truffe, romarin et noisettes. Tous deux fondants à souhait, avec de jolies subtilités quant aux saveurs. Pour le vin, nous avons choisi un Papa Figos du Douro, avec une belle acidité recommandée avec le parmesan. Et pour terminer, des mini-desserts tout chocolat, dont un *sponge cake*, une crème au caramel et un pain aux noisettes qui créent la surprise. Une belle parenthèse à s'offrir *by night*...

Autour de 40 euros à la carte.

• Rua da Conceição, 63. Tél. : +351 222 054 016.

flowrestaurant.pt



DO NORTE CAFÉ

Nature et poétique, le décor est raccord avec la cuisine « healthy » et bio du chef. Au choix, le patio ou la salle – dans cette dernière, on se sent comme dans une cabane ! Nous y avons déjeuné sur le pouce, et nous avons choisi une tartine au *pata negra*, posée sur un lit de fromage frais et de salade, avec des asperges croquantes, sans oublier la sauce piri-iri. On adore ! Qui plus est, c'est copieux. Nous avons ensuite commandé un yaourt nature aux épinards, avoine, banane et miel franchement savoureux. Nous y sommes revenus pour tester le brunch n° 1. Devant nous : œufs brouillés au lait, bacon, saucisse, oignon rouge fermenté, champignons grillés, tomates rôties, pommes de terre et leur sauce balsamique, différents pains et confitures, plus un yaourt aux fruits, granola et miel. Absolument gourmand !

• Rua do Almada, 57-59. facebook.com/donortecafe



K.O.B. BY OLIVIER

Les reflets cuivrés du comptoir, le grand sourire des serveurs et la mine réjouie des convives nous ont attirés comme un papillon de nuit vers la lumière ! Et nous ne l'avons pas regretté. Nous nous sommes installés dans le patio, déjà très prometteur avec sa déco décalée. Nous avons commencé notre repas avec un fromage de l'Alentejo gratiné à l'origan, agréablement

surprenant, une pièce de bœuf *vazão*, parfaitement cuite et accompagnée d'un riz épicé au chorizo : un régal ! Quant à ce fondant au caramel et sa glace à la framboise, il a fait notre journée.

Autour de 60 euros à la carte.

• Rua Conde de Vizela, 149. Tél. : +351 918 280 080.

restauranteskob.com/restaurant-kob-porto



PRAÇA 63

Ce resto de cuisine familiale a tout bon. Sa terrasse ensoleillée est sympa, et à l'heure du déjeuner, sa cuisine capte toutes les personnes qui travaillent dans les alentours. À juste titre, car les

produits sont frais, les recettes simples, mais bien exécutées, avec un goût de « reviens-y » ! On retrouve les classiques, tels la *francesinha* proposée ici avec une pâte feuilletée (et c'est une bonne idée), les beignets de morue, mais à la farine de maïs (original), le poulpe grillé et sa délicieuse ratatouille. Efficace !

• Praça Guilherme Gomes Fernandes, 63. Tél. : +351 222 012 335.

facebook.com/praca63



PASTEL DE BACALHAU

Incontournable, cette chaîne de restauration mono-produit, spécialiste du « gâteau à la morue », version portugaise de l'acra de morue, innove. Ce gâteau salé se décline en deux recettes : nature ou au fromage. L'une et l'autre sont denses et vous caleront l'estomac pour de longues heures ! N'ayez pas peur de préférer la version fromage, qui apporte du moelleux et davantage de saveur. Autre nouveauté : la « Bacalhau Experience » qui consiste à présenter votre *pastel* sur une palette en bois sur laquelle se greffe un verre de vin marqué du jour de votre visite. Et vous repartez avec !

• Campo dos Mártires da Pátria, 108. Tél. +351 211 648 919.

pasteldebacalhau.pt



LE MONUMENT

Un monument, au sens propre comme au figuré, inscrit dans un bâtiment Art déco exceptionnel ! La salle de restaurant, de style paquebot, est déjà un voyage en soi. Quant au tour des saveurs que vous propose le chef Julien Montbabit à travers « son » Portugal, celui qu'il a découvert et approfondi durant cette année de Covid-19 et qu'il a transposé dans sa cuisine comme une déclaration d'amour, il est... waouh ! Insolite : le chef vous accueille d'abord en cuisine, en compagnie de sa brigade. Pour vous souhaiter la bienvenue, il vous offre de goûter une gelée de porto sur un lit de glace qui vous explose en bouche ! Puis, on vous fait asseoir à votre table et l'on vous donne à lire un *guide book* des terroirs qui seront sublimés tout au long du repas, avec quelques indices. Sans tout vous dévoiler, on entame ensuite une ronde de plats tous plus surprenants les uns

que les autres, une incroyable série gustative entre autres composée d'une gaufrette aux champignons et café, d'une association huître et eucalyptus, d'une mousse de crabe sur des saveurs acidulées, d'un homard fumé d'une façon spectaculaire, d'une pièce de porc *Bísaro* (tendrisime) avec sa tomate fermentée, d'un couple chocolat et poivre, d'une citronnelle qui infuse dans un alambic et de marshmallow à la violette, le tout accompagné de vins extraordinaires... C'est un grand, grand moment...

Autour de 80 euros à la carte.

• Avenida dos Aliados, 151. Tél. : +351 227 662 415. maison-albar-hotels-le-monumental-palace.com



Ren
contre

Julien Montbabut

Une histoire à raconter

Ex-chef étoilé du Restaurant de l'Hôtel, dans le 6^e arrondissement de Paris, Julien Montbabut est arrivé à Porto en 2018. Accompagné de sa femme et chef pâtissière, Joana Thöny, il est devenu le chef exécutif du très élégant Monumental Palace. Il nous raconte son Portugal...

Pourquoi le choix de cette nouvelle expérience ?

J'avais envie de tenter l'aventure à l'étranger, et l'ambition de chapeauter les cuisines d'un hôtel avec différents points de restauration. Qui plus est, c'était une ouverture, il y avait tout à faire. J'aime les challenges.

Vous connaissiez déjà Porto ?

Oui. C'est une ville pour laquelle j'avais déjà eu un vrai coup de cœur.

Qu'aimez-vous ici ?

La douceur de vivre et le sentiment d'une totale sécurité. Je peux même laisser mes enfants jouer dans la rue sans aucune inquiétude.

Quelle était votre mission lors de votre prise de poste au Monument ?

Proposer une table gastronomique française accessible, qui puisse à la fois séduire la clientèle de l'hôtel et les *Portuenses*.

Comment a-t-elle été accueillie ?

Bien du point de vue des clients de l'hôtel. En revanche, nous n'avions aucune réservation de la part des locaux.

Comment avez-vous expliqué cela ?

En côtoyant les Portugais. Ce sont des gens très attachés à leurs traditions culinaires. Quand bien même vous leur feriez goûter la meilleure des pâtisseries françaises, ils n'aimeraient pas. J'essaie régulièrement de convertir mes voisins, la dernière fois encore avec une charlotte au chocolat, ils font un blocage ! Les Portugais sont des gens fiers. Ils ont un terroir qu'ils entendent conserver et qu'ils chérissent.

Comment avez-vous redressé la barre ?

J'ai mis à profit la pandémie, qui nous a obligés à fermer, pour voyager à travers le pays, découvrir les produits et rencontrer les gens. Cette démarche d'humilité, cette volonté de tout reprendre à zéro m'a valu d'être considéré et intégré. Mon fournisseur

d'huîtres m'a ainsi présenté un éleveur, et ainsi de suite. Et ce qui est fabuleux, c'est que derrière chaque personne, il y a une histoire. Et cette histoire, j'ai eu envie de la raconter. Voilà comment est né mon nouveau menu dégustation. Et je me suis également rendu compte d'une chose, c'est que cette histoire, le personnel en salle a lui aussi envie de la raconter. La cuisine française ne leur disait rien du tout, et il leur était difficile de transmettre aux clients de façon spontanée le pourquoi et le comment des plats que nous cuisinions. Aujourd'hui, ils se sont approprié ce menu, et c'est formidable ! Et les *Portuenses* viennent dorénavant volontiers manger au Monument.

De fait, avez-vous changé également des choses dans votre façon de cuisiner ?

Oui ! J'avais appris par exemple à cuisiner mes coquillages au vin blanc et aux échalotes, à la manière des marinières de chez nous. Aujourd'hui, je les prépare à la portugaise, à l'eau de mer !

Vous parliez de pâtisserie peu avant. Les Français que nous sommes se lassent vite de cette crème aux œufs, omniprésente, qui finit par donner le même goût – sauf exception – à nombre de gâteaux que nous avons goûtés...

Je vous rejoins là-dessus. Mais c'est culturel. Les Portugais sont très conservateurs. Quand vous apprenez que la pâtisserie locale vient à l'origine des couvents, que les blancs étaient utilisés pour amidonner l'habit des nonnes et qu'il fallait bien employer les jaunes à quelque chose, vous comprenez dès lors pourquoi cette crème est partout.

Qu'aimez-vous dans la cuisine portugaise ?

La street food ! Dévorer une de ces bifanas qui vous coule sur les mains avant un match.



Un plat typique, populaire, préparé dans une marmite de bière et d'épices qui bout en permanence et dans lequel on trempe des tranches de porc. C'est top ! J'adore aussi aller à Matosinhos. Dès votre arrivée en tram, aux alentours de midi, ça sent déjà la sardine grillée. Et puis il y a toute cette convivialité qui va avec. J'aime le côté rustique de cette cuisine. J'aime les produits de leur terre, de leur mer et de leurs rivières.

Que pensez-vous de la *francesinha*, fringante descendante de notre croque-monsieur ?

C'est comme pour tout, il y a d'excellentes *francesinhas* et de moins bonnes. Tout dépend de la qualité des produits utilisés et des ingrédients qui composent cette fameuse sauce. Celle aux crustacés est pour moi la plus fine.

C'est un plat pour le moins généreux !

C'est une constante au Portugal. Les portions sont copieuses. Ça aussi, c'est culturel. Les Portugais ont tellement manqué durant la dictature. Quand vous savez que la maryse, que nous utilisons en pâtisserie pour racler les plats, s'appelle ici une Saint-Lazare, vous comprenez à quel point ces années de privation ont marqué tous les aspects de la vie.

Le mot de la fin : si vous deviez décrire Porto en trois mots ?

Authenticité, simplicité, hospitalité.



Itinéraire

3

Du Centro Português de Fotografia à la Rua das Flores

Vous passerez brièvement par la case prison sans encaisser les proverbiaux 20 000 francs, mais vous toucherez le gros lot du haut du belvédère de la Victoire, avant d'aller faire chauffer votre carte bleue Rua das Flores !

En haut.
Vue du Miradouro
da Vitória.
Page de droite.
Rua das Flores.

Déclic

Le **Centro Português de Fotografia** est un mastodonte de la fin du XVIII^e siècle qui était jadis accolé à la muraille médiévale. À l'origine,

ce bâtiment faisait office de prison pour la cour d'appel de Porto, et ce jusqu'en avril 1974 et la révolution des Œillets, qui entraîna la chute de la dictature salazariste, en place depuis 1933. Toute geôle digne de ce nom a ses prisonniers célèbres, parmi lesquels le bandit Zé do Telhado, le Robin des Bois local, et surtout l'auteur Camilo Castelo Branco, incarcéré en 1860 avec sa maîtresse Ana Plácido pour crime d'adultère. Happy end : cette dernière deviendra sa compagne officielle au sortir de leur peine ! Durant ce séjour peu romantique, Castelo Branco écrivit (en quinze jours seulement) son livre le plus connu : *Amor de Perdição* (*Amour de perdition*), tout un programme ! Tous les affreux jojos consignés ici n'avaient pas un traitement identique. En fonction de la gravité

de leur forfait et de l'importance de leur rang, ils étaient logés soit au rez-de-chaussée, dans des cachots collectifs, soit dans les étages, où ils bénéficiaient de cellules individuelles. Moins humide, moins froid, le dernier étage était préférable à tout autre, offrant qui plus est de jolies vues panoramiques sur la ville ! Abritant dorénavant les collections nationales et municipales de photographie, ce musée jouit donc d'un cadre peu commun, et superbement réhabilité. Si les expositions temporaires font la part belle à la photographie et aux installations contemporaines, l'exposition permanente sur l'histoire du huitième art domine au troisième étage. Tout y est : daguerréotypes, appareils à soufflet, Kodak et Polaroid de notre enfance (sauf pour les moins de 20 ans, qui ne





Ci-contre.
Le Centro Português de Fotografia, qui fit office de prison jusqu'à la révolution des Œillets, abrite dorénavant les collections nationales et municipales de photographie.

En bas, de gauche à droite.
L'Igreja de São Bento da Vitória et le Miradouro da Vitória.

Page de droite.
En haut.
Street art Rua das Flores et l'Igreja da Misericórdia.

En bas.
L'espace conventuel de l'Igreja da Misericórdia, transformé en galerie, et le Musée d'art sacré.



peuvent pas connaître !), ou encore des appareils-photo camouflés dans des cannettes ou des cigarettes durant la guerre froide. Passionnant !

Plein la vue !

Bâti au XVII^e siècle, le **Mosteiro de São Bento da Vitória** est l'un des édifices religieux emblématiques de Porto. Nous n'avons hélas

pas pu accéder au cloître en granit monumental (en pleine restauration au moment de notre passage), qui accueille aujourd'hui une partie de la programmation du Teatro Nacional São João. Les comédiens ont remplacé les bénédictins ! Raison pour laquelle l'ex-monastère propose en temps normal des visites guidées pour faciliter la cohabitation des artistes et des touristes. Au

bout de la rue, l'**Igreja de São Bento da Vitória** vint asseoir définitivement la suprématie du catholicisme sur le judaïsme, qui fut la religion du quartier jusqu'en 1496, quand fut promulgué l'édit d'expulsion des Juifs. Ceux qui souhaitèrent rester furent contraints de se convertir au christianisme. Certains continuèrent néanmoins à pratiquer leurs rites en cachette, comme en attestent

les vestiges d'une synagogue en sous-sol, retrouvés Rua de São Miguel. En tout cas, les ruelles pavées alentour sont toujours dans leur jus, avec par exemple ces balcons en fer forgés caractéristiques. L'église, un tantinet austère, possède en son chœur un retable en bois doré, des stalles sculptées racontant l'histoire de saint Benoît, ainsi qu'un orgue du XVIII^e siècle, admirable. Observez le décor appliqué à ses tuyaux, figurant des têtes orientalisantes...

Le **Miradouro da Vitória** est un promontoire comme on les aime... La vue sur les toits, le Douro et les monuments est juste à tomber. Peu importe que le lieu ne soit pas entretenu – gare toutefois où vous mettez les pieds ! –, on pourrait y passer des heures. Mais il sera temps de redescendre de votre nuage pour rallier « la » promenade des *Portuenses*...





Derrière des façades et vitrines datant pour les plus anciennes du XVII^e siècle, la Rua das Flores offre un panaché de boutiques et restaurants sur quelque trois cents numéros.



Pour les accros au shopping

Tracée en 1521 sur les jardins de l'Évêque, la **Rua das Flores** porte encore des symboles relatifs à ces origines ecclésiastiques, comme la crose, l'archange Michael ou encore la roue tranchante de sainte Catherine. Au XIX^e siècle, elle concentrait les plus riches échoppes du bourg. Traditionnellement, le côté nord était l'apanage des orfèvres, tandis que le côté sud était ouvert à tout type de commerces. Piétonne depuis 2014, elle offre, derrière des façades et vitrines datant pour les plus anciennes du XVII^e siècle, un panaché de boutiques, restaurants, pâtisseries, chocolateries et glaciers sur quelque trois cents numéros. Balcons ouvragés, enseignes rétro, azulejos multicolores, fresques contemporaines et terrasses ensoleillées achèvent ce tableau aussi charmant que dynamique. Toutefois, nous ne serions pas au Portugal si ce temple de la consommation n'avait pas sa propre église ! L'**Igreja da Misericórdia** se dresse ainsi depuis 1550, rénover au XVIII^e siècle par l'incontournable Nasoni. Difficile d'imaginer les volumes qui se cachent derrière la grande grille ! Et pourtant, l'espace conventuel, transformé en galerie d'expositions, est si vaste qu'il sidère. Une

incroyable lumière zénithale vient peaufiner les différents accrochages. La nef blanche et dorée, plaquée d'azulejos, est tout aussi lumineuse. Quant au **Musée d'art sacré**, il s'étage jusqu'à la terrasse supérieure, investie elle par le Rooftop Flores, un bar à tapas en plein air. De quoi se régaler de nourritures terrestres comme célestes ! Très étendu, ce musée expose les collections de la Santa Casa da Misericórdia, une fondation créée par la reine Leonor en 1498, chargée de gérer les hôpitaux, hospices, orphelinats et

écoles du pays, d'où les nombreux portraits et donations des bienfaiteurs. Le chef-d'œuvre du musée est flamand : intitulé *Fons Vitae* et peint au XVI^e siècle, il représente le roi Manuel I^{er} et la reine Maria à genoux de part et d'autre d'une fontaine de vie. Ô combien amusant est cet « eyepiece », un oculi version XXI^e siècle qui permet d'observer la cathédrale, perchée sur la colline d'en face, par le petit bout de la lorgnette... ♦

Repères

Centro Português de Fotografia

• Largo Amor de Perdição.
Tél. : +351 220 046 300. cpf.pt

MMIPO -

Museu da Misericórdia do Porto

Rua das Flores, 15.
Tél. : +351 220 906 960.
mmipo.pt





SHOPPING



CORK SOLUTIONS

Le Portugal est le premier producteur mondial de liège. Du fait de ses propriétés exceptionnelles, cette matière est employée sur de multiples supports. Dans cette boutique ultra-qualitative, vous serez surpris de trouver autant de variété. Pour le moins, il est hors de question que vous quittiez Porto sans avoir acheté quelques bouchons de bouteille !

• Rua do Arquitecto Nicolau Nasoni, 3. Tél. : +351 223 206 970.

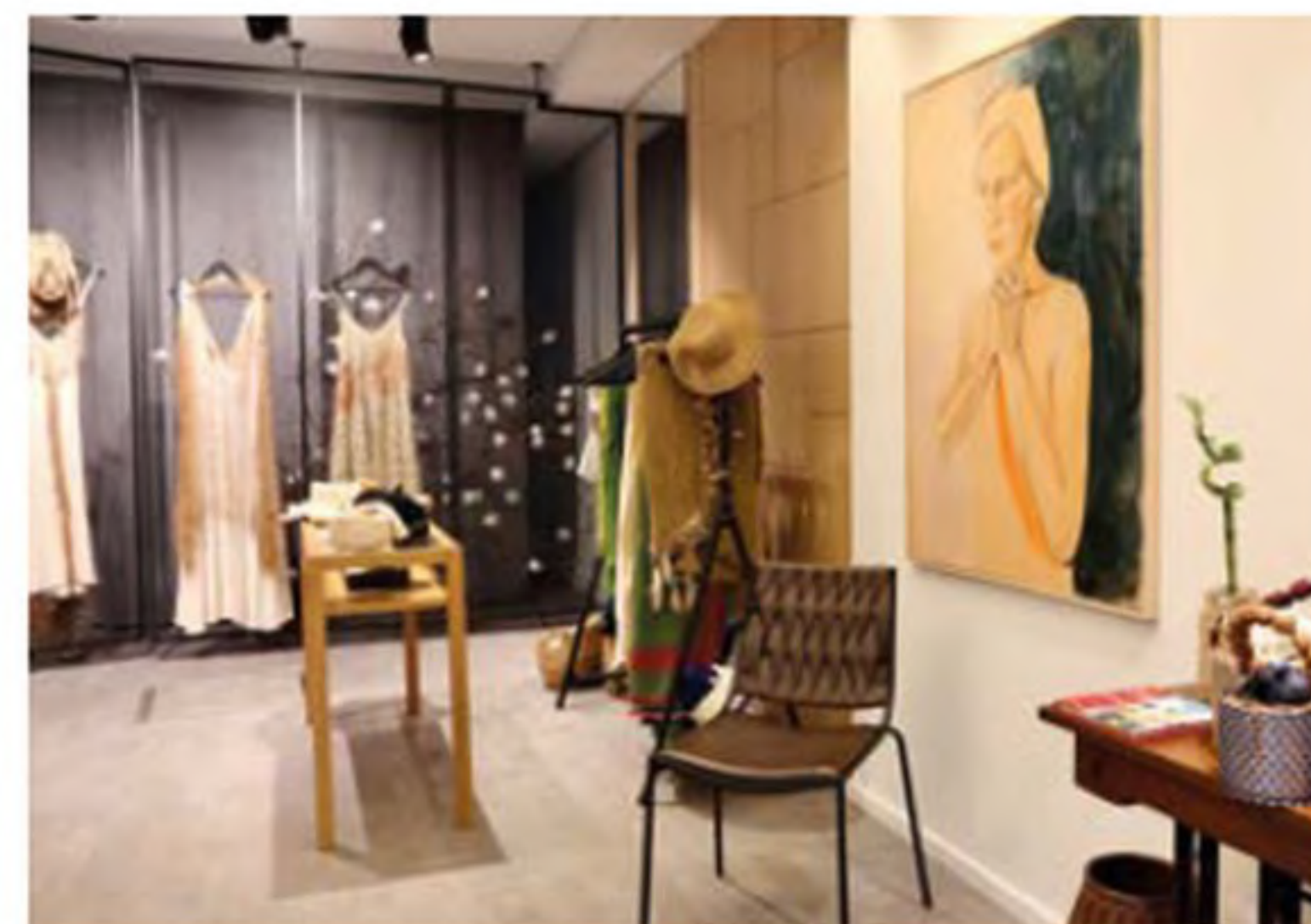
facebook.com/corksolutions



ARAUCANA

Cette boutique de vêtements féminins est splendide, et l'accueil est à la hauteur des pièces uniques que propose la délicieuse Alessandra. Au fil de la conversation, vous découvrirez une femme investie dans le soutien de créatrices qu'elle recrute non seulement au Portugal, mais aussi en Amérique du Sud ou en Scandinavie. Des créatrices elles-mêmes investies dans des communautés de femmes, toutes travaillant à partir de matériaux recyclés. Le résultat est simplement admirable...

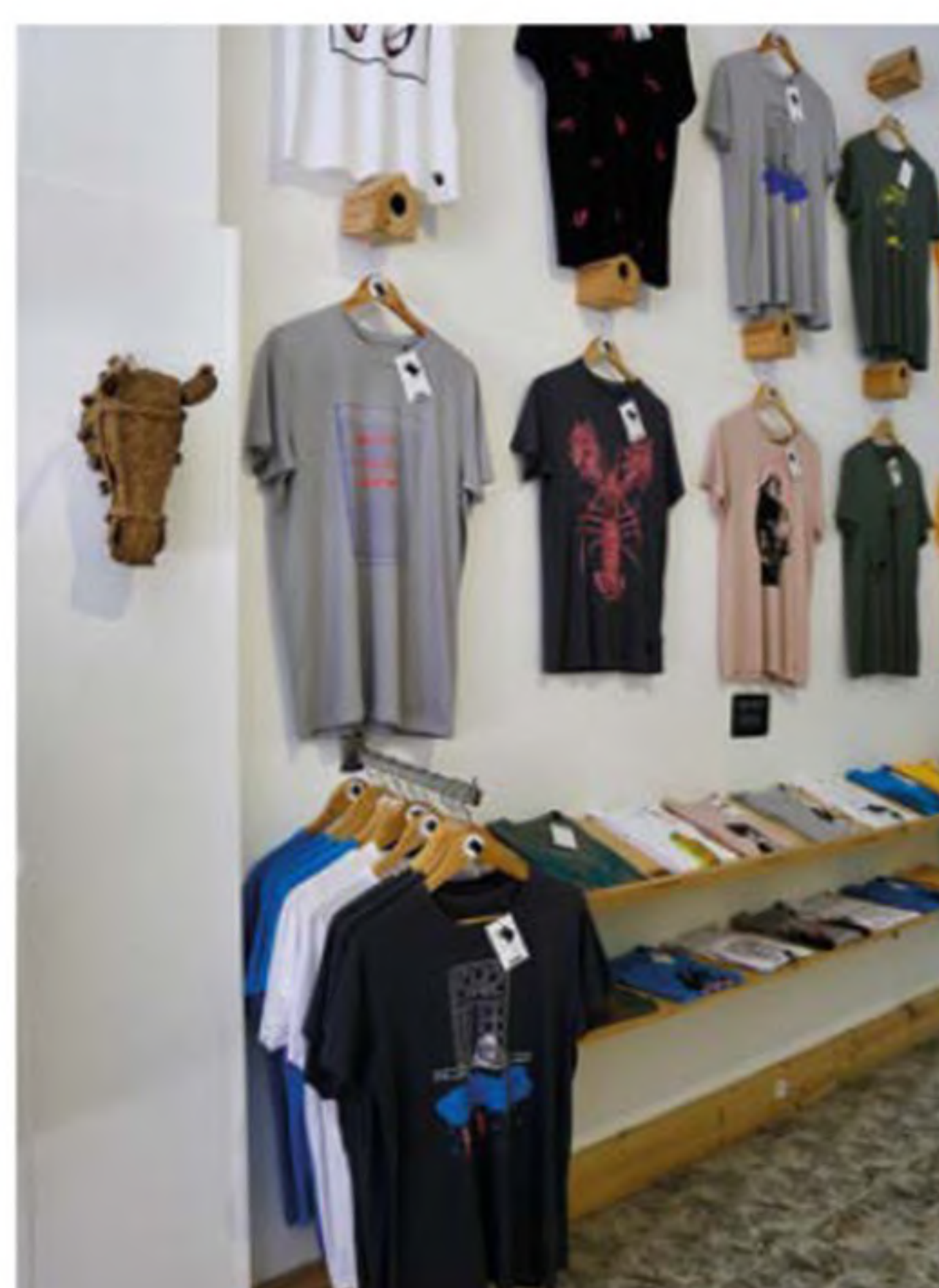
• Rua dos Caldeireiros, 108. Tél. : +351 937 453 350. araucana.pt



LUSO BAZAR

Cette boutique est le bébé de Suzana et Joachim, un couple super attachant. Hé oui, chez *Destination Portugal*, nous sommes des sentimentaux ! En plus de jolis souvenirs à rapporter, vous y trouverez plein de belles choses pour les enfants.

• Rua do Arquitecto Nicolau Nasoni, 11



PAJARO MALANDRO

Ici, tous les t-shirts sont conçus et sérigraphiés à la main, devant vous. Les teintures utilisées sont faites uniquement à base d'eau. Vous décidez de votre motif, et « y a plus qu'à » ! Idéal pour rentrer avec un souvenir personnalisé ! Quant aux accessoires, ils sont en coton bio.

• Rua dos Caldeireiros, 88.

Tél. : +351 966 116 738.

pajarmalandroporto.com

THE FEETING ROOM

Cette boutique est le fruit d'une collaboration entre différentes marques locales, créateurs et artistes visuels internationaux. Elle s'est d'abord développée sur le marché de la chaussure, pour s'étendre aux vêtements, bijoux et accessoires. Dorénavant, elle réalise aussi des pièces sur mesure.

• Largo dos Lóios, 86. Tél. : +351 220 110 463. thefeetingroom.com



PORTO GUITARRA

Aux anges, musiciens et mélomanes trouveront ici des trésors, y compris les fameuses *guitarra portuguesa de Lisboa*, *viola tradicional de fado* et *viola toeira*. La boutique s'avère aussi un lieu dynamique. Il

n'est pas rare en effet d'y voir des musiciens taper le bœuf. Génial !

• Largo dos Lóios, 29. portoguitarra.com

**LUFA LUFA**

Au sein de ce couple, Monsieur crée, et Madame vend! Lufa Lufa est une marque locale et éthique fabriquant des t-shirts aux motifs minimalistes. Pour l'anecdote, la pochette cadeau a une forme triangulaire, à l'image de la boutique.

• Rua das Flores, 255. lufalufa.pt

**LIGHTNING BOLT**

Vous allez nous dire : « Pourquoi mettre en avant une marque américaine ? » Tout simplement parce qu'une société portugaise possède désormais 37 % du capital de ladite marque. S'il vous prend l'envie de vous initier au surf à Foz do Douro, c'est ici que vous trouverez la tenue adéquate!

• Rua Sara Afonso. Tél. : +351 229 512 426.

lightningbolt-usa.com

**FLORES CREATIVE STORE**

Le credo de Bruno et Marcio ? « Life is too short to wear boring clothes » ! Passionnés de mode et de design, ils ont sélectionné avec un goût très sûr des petites marques locales, pour la plupart respectueuses de l'environnement. Pour homme.

• Rua das Flores, 270. Tél. : +351 222 004 851.

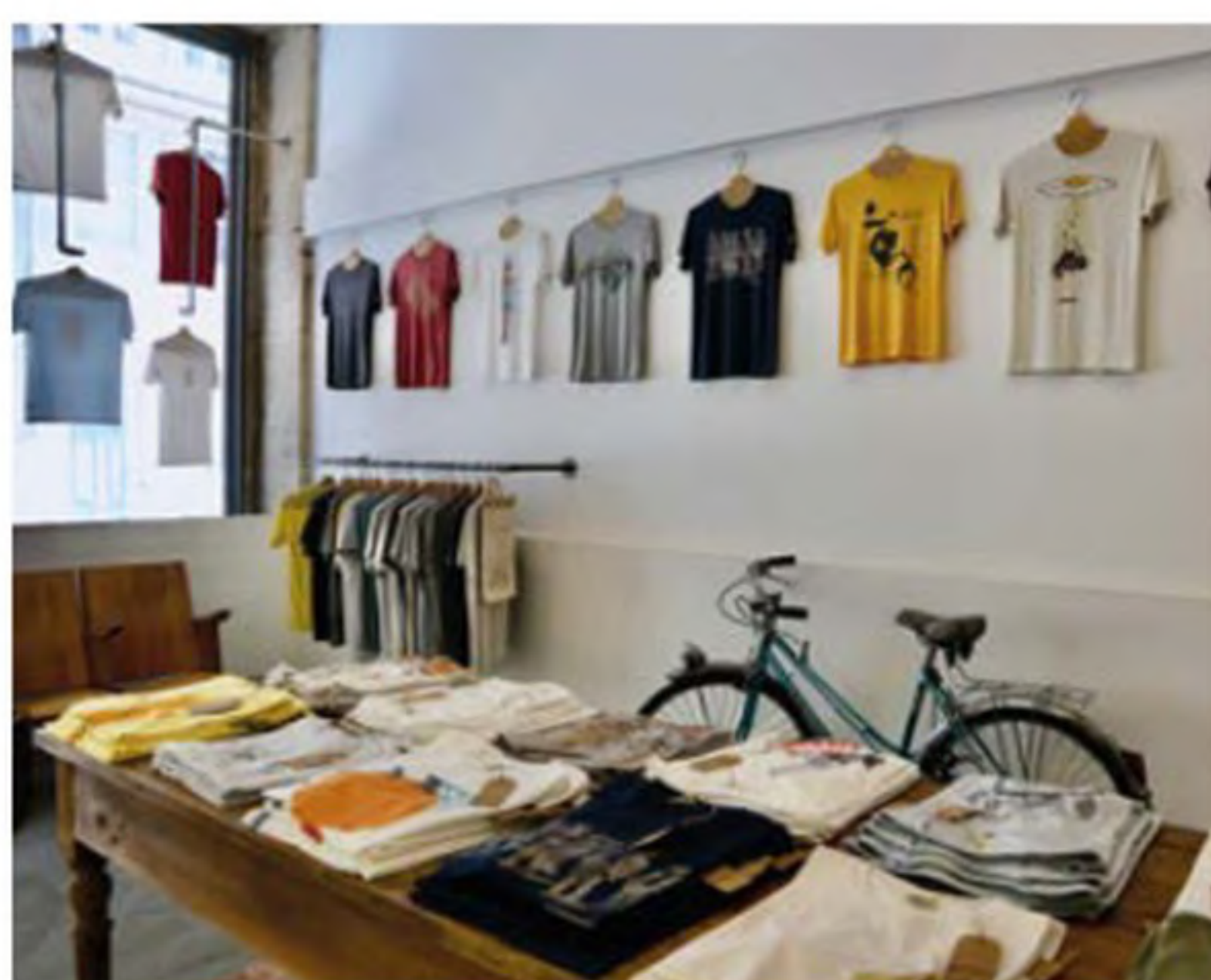
facebook.com/florescreativestore

**MUD**

Mud est une entreprise familiale dessinant et fabriquant des vélos uniques, avec tout plein d'accessoires, de la selle aux sacs. Les cuirs sont naturels et durables. Fátima, la maman, et João le fils sont aussi charmants qu'interpassables.

• Rua de Sousa Viterbo, 99.

Tél. : +351 939 312 638. mudstore.net

**TYPOGRAPHIA**

Fernando met en avant deux choses : ses t-shirts en coton bio sont teintés avec des colorants non polluants, et ils sont inusables. On trouve d'ailleurs ce slogan sur

chacun d'eux : « Un jour, je serai votre pyjama » !

• Rua do Dr. Sousa Viterbo, 85.

typographia.com/t-stores-single/porto-viterbo

**CHOCOLATARIA EQUADOR**

Le chocolat de cette enseigne provient majoritairement de l'archipel de Sao Tomé-et-Principe, ancienne colonie portugaise située au large du Gabon. Le produit vedette ? Le chocolat au caramel ! Nous avons néanmoins goûté le noir à l'orange et le blanc, ce dernier ayant une puissance aromatique insoupçonnable...

• Rua das Flores, 298. Tél. : +351 220 966 032. cacaoequador.pt

**MERCEARIA DAS FLORES**

Cette épicerie travaille avec des petits producteurs. On y trouve du fromage, de la charcuterie, de l'huile d'olive, du miel, des conserves et des pains artisanaux. Possibilité de snacker en terrasse.

• Rua das Flores, 110.

Tél. : +351 222 083 232.

merceariadasflores.com



CHOCOLATARIA DAS FLORES

Notre chocolatière est Brésilienne. Elle fabrique ses chocolats dans l'arrière-boutique. Sa spécialité : les *barras*, incrustées de fruits secs ou d'agrumes. Ses chocolats au gingembre sont vraiment très bons, et ceux à la goyave, étonnants. Son chocolat chaud est

un must et ses gaufres gourmandes valent la peine de ne plus compter les calories !

• Rua das Flores, 121. Tél. : +351 220 185 892. facebook.com/Chokolataria-das-Flores



MANGER



RAIZ

Des produits du jour, locaux et de saison, des recettes créatives, tels ces filets de lotte cuits dans une bière au gingembre et parfumés à la menthe ou cette salade de poulpe à l'huile d'olive truffée, et un cadre super mignon. *What else ?*

• Largo dos Lóios, 8. Tél. : +351 222 010 940. raiz.com.pt



A SANDEIRA DO PORTO

Le meilleur sandwich que nous avons mangé à Porto ? Un « S. João » à la tomate, sardine, piment et sauce persillée. Ça dégouline et on se lèche les doigts pour ne rien en perdre ! On a poussé le vice jusqu'à goûter leur gâteau au chocolat : une tuerie !

• Rua dos Caldeireiros, 85.

Tél. : +351 223 216 471. asandeira.pt



MERCADOR CAFÉ

La devanture a plus de 100 ans, et l'esprit Art déco règne. On y vient surtout pour bruncher. L'omelette aux épinards, le yaourt au granola maison, les gaufres au beurre de cacahuètes et banane et les toasts au saumon fumé se dévorent accompagnés d'un jus de fruits frais et d'un excellent café.

En-cas : entre 3 et 6 euros.

• Rua das Flores, 180. mercadorcafe.pt



COZINHA CABRAL

La terrasse et la déco design charment. Et n'en déplaise aux guides gastronomiques, qui recommandent toujours la même adresse concernant la meilleure *francesinha* de Porto, c'est bien ici que cette spécialité nous a le plus régalié. La sardine fumée et son chutney de tomate sont top, idem pour ces émincés de poulpe à la coriandre. À l'heure du dessert, commandez la meringue au citron, sinon rien !

Autour de 20 euros à la carte.

• Rua do Dr. Sousa Viterbo, 65.

Tél. : +351 224 918 720. cozinhaacabral.com



CANTINA 32

Notre chouchou du quartier ! C'est beau, c'est excellent, et la bonne humeur des serveurs est communicative. Le chef Luis Americo fait très fort du début à la fin, avec ce beurre à la banane en guise d'amuse-bouche, la meilleure morue braisée de Porto et, à l'heure du dessert, un cheese-cake déguisé en pot de fleurs !

Autour de 30 euros à la carte.

• Rua das Flores, 32. Tél. : +351 222 039 069. cantina32.com





M Maison Particulière

L'hôtel musée

M Maison Particulière est le fruit d'un coup de foudre. Maria s'est un jour arrêtée devant une façade délabrée, située Largo São Domingos. Passionnée d'art et d'histoire, cette *Tripeira* s'est alors lancée dans une entreprise titanesque, dans laquelle elle a mis toute son énergie. Au cours des trois ans de travaux nécessaires à la restauration des lieux, elle a découvert, entre autres trésors, un plafond en bois sculpté du XII^e siècle, des stucs ornementaux dignes d'un palais italien et une collection d'azulejos figuratifs des XVII^e et XVIII^e siècles. Aidée par l'équivalent de nos architectes des Bâtiments de France au Portugal, elle a ressuscité non seulement une bâtisse, mais aussi l'histoire d'un quartier. Cette réhabilitation a notamment permis de mettre au jour un passage en granit qui reliait directement la maison à l'église de la Miséricorde, passage aujourd'hui aménagé en balcon où l'on « petit déjeune » en amoureux, dans l'intimité de la Suite IV. Le plafond à caissons que nous avons mentionné plus haut se trouve lui dans la Suite I. D'une hauteur de 3,8 m, cette pièce de 49 m² est la plus extraordinaire de toutes. Maria lui a donné une couleur, celle de Venise. En effet, les stucs dorés à l'or lui évoquaient la préciosité de la cité des doges. Et Maria a complété ce tableau à l'aide d'étoffes merveilleuses, qui ne sont pas sans rappeler le palais Fortuny.

Du Portugal au royaume du Myanmar

Maria a énormément voyagé. Elle a rapporté tant de souvenirs de ses escapades au bout du monde qu'elle a saisi l'occasion de ce nouveau



cadre pour leur donner une seconde vie. Sans dénaturer aucunement l'âme de la maison originale, elle lui a offert ce truc en plus qui fait que toutes vos nuits seront des rêves d'ailleurs, des rêves d'un autre temps, des rêves de volupté... Elle a de plus osé le mélange des genres. On adore ce portrait de maharaja qui s'invite dans le décor de la Sérénissime. Dans la Suite X, on adore l'harmonie créée par ces battants de porte birmans en forme de tête d'éléphant et ces ombrelles d'un autre âge, combinés avec ces tissus très « british ». Quelle que soit la chambre, une cheminée française XIX^e siècle côtoie une lithographie de Miró, ou encore une commode japonaise, des gravures locales... Pour l'anecdote, Maria aime chiner aux puces lorsqu'elle séjourne à Paris. Il y a aussi cette Suite IX, où le thème « sport chic » se marie superbement avec les carreaux de ciment traditionnels. Quant à sa terrasse de 10 m², elle est providentielle !

Séjour
d'exception



M Maison Particulière est un hôtel pas comme les autres. L'accueil lui-même est différent. Vous serez d'abord conviés dans le salon en cuir capitonné, face à une splendide cheminée en marbre, comme si vous preniez l'apéritif chez des amis. En perspective de cette grandiose pièce en pierres apparentes, la salle du petit-déjeuner apparaît comme une peinture hollandaise, habillée qu'elle est d'une bayadère, à l'instar d'un boudoir Empire. Quant à cette porcelaine de Chine sous ce lustre de cristal, elle fait de ce premier moment de la journée une véritable fête.

À partir de 230 euros la suite.

• Largo de São Domingos, 66.

Tél. : + 351 227 661 400. m-porto.com



Itinéraire

4

Du Palácio da Bolsa jusqu'au Douro

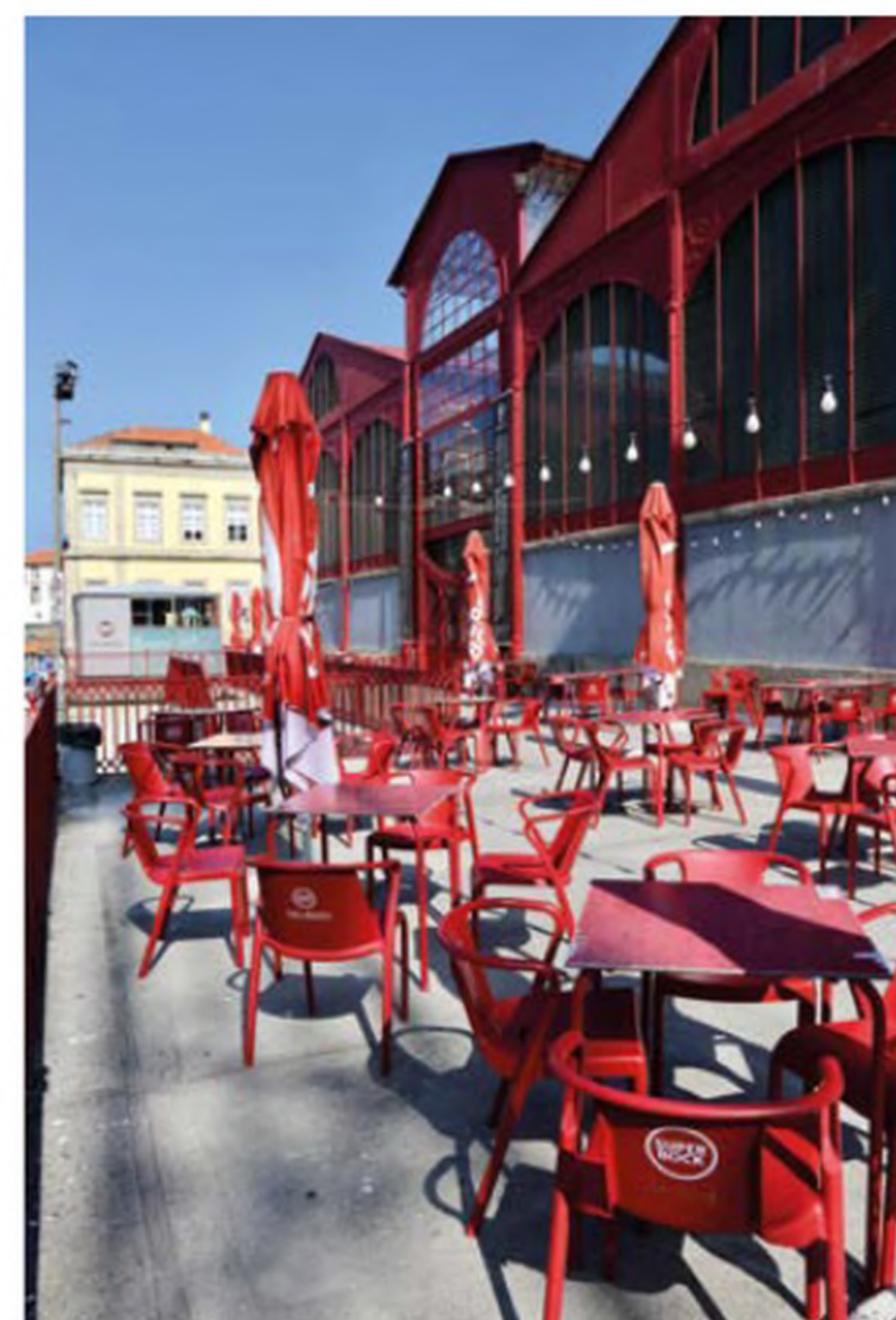
D'un côté, les franciscains s'en mettent plein les poches, de l'autre, les industriels du XIX^e siècle enrichissent la ville. Si l'argent coule à flots, l'or aussi, mais cette fois sur l'onde du Douro dans laquelle le soleil se reflète. La cité médiévale vous embarque au sens propre comme au sens figuré...

La bourse ou la vie !

Au centre du Jardim do Infante Dom Henrique, indiquant la route des grandes explorations maritimes, s'élève la statue celui qu'on connaît en France sous le nom d'Henri le Navigateur. Au sud

de la place luit la façade en azulejos de l'Igreja de São Nicolau. Au nord flashe le rouge carmin de la structure en fer du **Mercado Ferreira Borges**. Aux allures de marché couvert, ce bâtiment de 1885 rassemble en réalité un lieu d'expositions, un restaurant et une salle de concert. Et à l'ouest s'étend le palais de la Bourse...

« Braga prie, Coimbra étudie, Porto travaille et Lisbonne s'amuse », selon un dicton populaire. Le **Palácio da Bolsa**, siège de l'ancienne Associação Comercial de Porto fondée en 1834 et désormais de la Chambre de commerce et d'industrie, est le témoin de ce Portugal laborieux. Pour sortir d'un contexte économique difficile en ce début du XIX^e siècle, une bourgeoisie naissante, mais puissante, va se mobiliser pour doper les échanges commerciaux avec l'étranger, avec parallèlement une volonté de doter ses activités d'un organisme responsable devant la





**Page de gauche,
en haut.**

Le Palácio da Bolsa, siège de l'ancienne Associação Comercial de Porto, et désormais celui de la Chambre de commerce et d'industrie.

**Page de gauche,
en bas.**

La structure de métal rouge du Mercado Ferreira Borges rassemble un lieu d'expositions, un restaurant et une salle de concert.

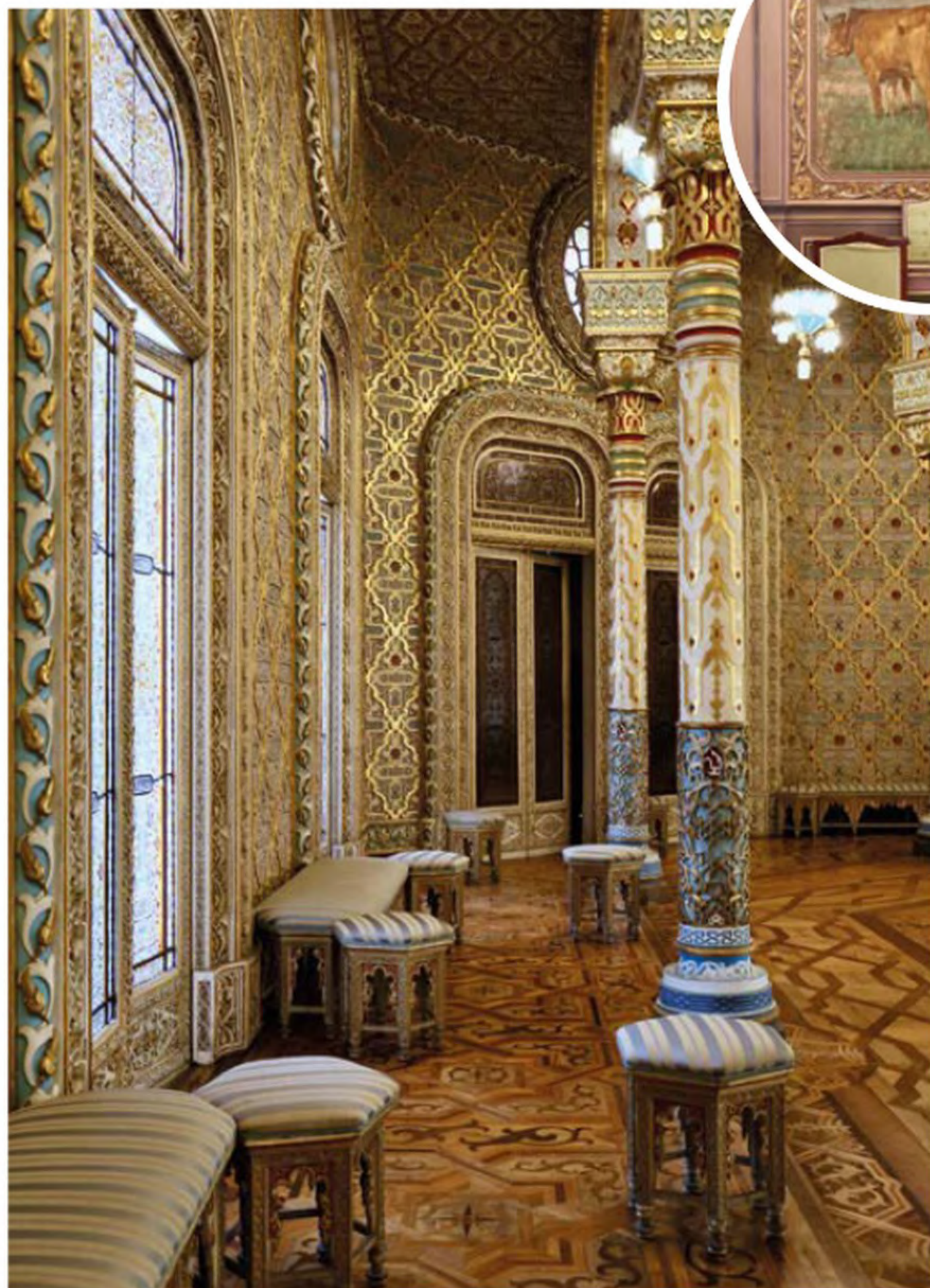
Ci-contre.

La cour des Nations du Palácio da Bolsa, où des fresques figurent les armoiries de vingt pays.





Le Palácio da Bolsa : l'escalier monumental à deux volées (ci-dessus), l'ancien tribunal de commerce (à droite) et le salon Arabe, pour lequel l'architecte s'est inspiré de l'Alhambra de Grenade (ci-contre).
Page de droite. L'Igreja de São Francisco.



merveille d'élégance. Tout comme à l'étage, le granit est sculpté, gravé, ciselé avec une virtuosité déconcertante. Il a fallu quarante années de travail pour son exécution. Acanthes, cannelures, guirlandes et couronnes répondent à la multiplicité des arcs, archivoltes, portes, fenêtres et oculi. Chacun des lustres pèse 1,5 t, alors autant vous dire qu'on ne fait la poussière qu'une fois par an ! Pour les descendre au sol, un système de poulie doit être activé à la force de plusieurs hommes. Les fresques sont des allégories de l'agriculture, de l'industrie, de la culture, sans oublier l'Ange du Portugal qui revêt

loi. Dans la cour des Nations, des fresques figurent les armoiries de vingt pays, monarchies et républiques. Observez ! La France se trouve du côté sud, entre les États-Unis et le Mexique. Elle est représentée hiératique, assise sur une sorte de trône où un aigle impérial évoque l'ère napoléonienne. Elle tient le faisceau du licteur en signe de pouvoir et de justice. Le plan de cette cour a été calqué sur l'ancien cloître du couvent franciscain, disparu dans un incendie en 1832. Les portes qui cernent la grande mosaïque de pavement sont en bois d'acajou, apportant d'emblée une préciosité qui s'invite dans chacune des pièces de ce bâtiment néo-classique. Le tapis central reprend des motifs pompéiens mis en valeur par la lumière de la verrière sommitale. Les allusions à la marine marchande (ancres, rames et poissons) sont également nombreuses. L'escalier monumental à deux volées est une

les couleurs bleu et blanc de la monarchie. Il tient une couronne de laurier et les armoiries du pays, et regarde vers l'avenir. Les bustes sont l'œuvre du sculpteur Soares dos Reis, qui a donné son nom au Musée national des beaux-arts. Les couloirs desservant les salles de ce palais révèlent au plafond des stucs non seulement ornementaux, mais aussi scénographiques, en rapport avec les mondes agricole, industriel et artistique. Dans l'ancien tribunal de commerce, la fresque du plafond apparaît tel un manifeste, déclarant la loi et la justice souveraines sur tous les hommes et leurs activités. L'épée associée à la balance vient renforcer la vérité. Le lion incarne à la fois la vigilance et l'aptitude à défendre. La locomotive symbolise ce monde nouveau, via la mécanique, et s'accompagne du flambeau de l'intellect, qui vient cautionner le manuel par la culture.

Si vous pensez toucher du bois en entrant dans la salle des Assemblées générales, c'est peine perdue ! Des murs au plafond, tout est en stuc peint pour donner l'illusion du vieux chêne. Idem pour le bronze. C'est du trompe-l'œil à grande échelle. Remboursez ! La pièce la plus ébouriffante est le salon Arabe pour lequel l'architecte s'est inspiré de l'Alhambra de Grenade. Il fallut dix-sept ans et trois mois pour réaliser cette dentelle décorative. Quatre couleurs ont été utilisées : le jaune, donc, l'or, pour capter la lumière, le bleu cyan, destiné aux zones d'ombre, et le magenta, pour accentuer les reliefs. La calligraphie vient compléter cette infinitude d'entrelacs, sans signification aucune d'ailleurs. En visitant le palais, vous apprécierez globalement un exceptionnel travail de marqueterie, avec un mélange d'acajou, de jacaranda, de noyer et de chêne. En plus des parquets, la table exposée dans la salle des Portraits est un prodige en la matière. Pour la réaliser, trois ans de travail ont été nécessaires.

Pour tout l'or du monde

Du complexe franciscain que nous avons évoqué, il reste l'église et pas des moindres ! Inscrite sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO et totalisant plus de 200 kilos d'or pour l'ornementation de ses chapelles, retables, sculptures, piliers, clefs de voûte et nervures, l'Igreja de São Francisco ne ressemble à aucune autre. « Wow ! » sera certainement votre réaction, que vous aimiez ou non l'exubérance de ce décor baroque, qui recouvre presque intégralement la structure initiale des XIII^e et XIV^e siècles. On raconte que toute cette richesse aurait fini par mettre le clergé mal à l'aise, et que l'église aurait été un temps fermée au culte. Rappelons que les franciscains faisaient vœu de pauvreté et renonçaient à tous les biens du monde terrestre ! Un comble... L'arbre de Jessé, en bois peint, date de 1718. Cette représentation de la généalogie du Christ figure douze branches supportant les douze rois de Judée, partant du flanc de Jessé et s'arrêtant à saint Joseph. Toutes ces ramifications donnent le tournis ! En face, la chapelle de Nossa Senhora da Soledade est précédée d'un portail en bois doré, surmonté



d'un fronton ajouré. Tous deux relèvent d'un travail incommensurable. Dans le bras droit du transept se trouve la chapelle de la famille Carmeiro. Elle est intéressante, car elle seule a conservé des traces de polychromie de l'époque gothique. L'arc qui l'introduit est une splendide dentelle de pierre. Le retable date quant à lui du XVI^e siècle. Il montre le Christ baptisé dans le Jourdain, béni par Dieu le père avec les traits du donateur. À partir du XV^e siècle, des familles nobles firent de cette église leur panthéon, d'où la multiplication des pierres tombales. La crypte abrite les catacombes, réservées aux frères de l'ordre jusqu'en 1866.





Ci-dessus.
Sur le Cais de Ribeira, l'animation est constante, de jour comme de nuit.

En bas.
Autre carte postale de Porto, le Ponte Dom-Luís, qui enjambe le Douro.

Ambiance...

Le Douro n'est plus qu'à quelques dizaines de mètres. En fin d'après-midi, le soleil caresse les dalles polies qui descendent à pic jusqu'au fleuve. Le **Cais de Ribeira** est, avec le Ponte Dom-Luís, la carte postale de Porto. Avec ses terrasses de cafés et de restaurants, ses vendeurs de babioles ambulants, ses musiciens de rue et ses croisiéristes qui vous harangent gentiment pour vous embarquer jusqu'à l'estuaire, l'animation y est constante, de jour comme de nuit. S'il perdure une couleur médiévale dans cette longue fresque de maisons pittoresques et dans ce dédale de ruelles invisibles qui s'enchevêtrent à l'arrière, le quai a fait l'objet d'un vaste plan de rénovation au XIX^e siècle, qui a valu la destruction de la muraille Fernandina. Seule une porte demeure encore sur les dix-huit qu'elle comptait : le Postigo do Carvão. Sur la **Praça da Ribeira**, deux fontaines attirent l'attention. La première, située au nord, est ornée d'une statue contemporaine de saint Jean-Baptiste. La seconde, immanquable, a suscité bien des controverses lors de son installation. Elle se présente sous la forme d'un monumental cube en bronze (sur lequel l'artiste a poussé le réalisme jusqu'à sculpter des pigeons), qu'un jet d'eau semble soulever tant bien que mal. Moins léger est ce bas-relief lui aussi en bronze, intitulé *Alminhas da Ponte* et réalisé en 1897, en hommage aux victimes du drame du 29 mars 1809. Alors que la population

cherchait à fuir les troupes du maréchal Soult en empruntant le Ponte das Barcas, un pont constitué de barges reliées par des câbles en acier, ce dernier céda sous le poids des malheureux. Quatre mille personnes périrent, y compris de nombreux soldats français. Ce pont fut remplacé par le Ponte Pênsil en 1841, qui fut à son tour démantelé en 1887, pour laisser place au pont Dom-Luís.

Non mais à l'eau quoi !

Le plus beau point de vue sur le Cais de Ribeira, ainsi que sur le Cais da Gaia, sur l'autre rive, est encore

celui que vous aurez depuis votre bateau de croisière au coucher du soleil. C'est aussi le meilleur moyen d'admirer les ponts qui enjambent le fleuve. Le **Ponte Dom-Luís** pour commencer, ouvert depuis 2005 à la circulation du métro, le Ponte de São João ayant remplacé le « pont Eiffel » pour le trafic ferroviaire ; le pont de Arrábida qui fut, au moment de sa construction, en 1957, le plus grand pont en arc en béton armé du monde ; le Ponte do Freixo, sur lequel passe l'A20 reliant le nord et le sud du pays ; et le Ponte do Infante, jeté sur le fleuve en 2003 et doté d'une travée de 280 mètres ! ♦



Repères

Palácio da Bolsa

Rua de Ferreira Borges.
Tél. : +351 223 399 000.
palaciadabolsa.com

Pour info, le Palácio da Bolsa impose une visite guidée, en français rassurez-vous ! Les billets s'achètent soit sur place, soit dans l'un des bureaux de l'office de tourisme.

Nos meilleures
ADRESSES

Itinéraire

4

SHOPPING

CASTELBEL

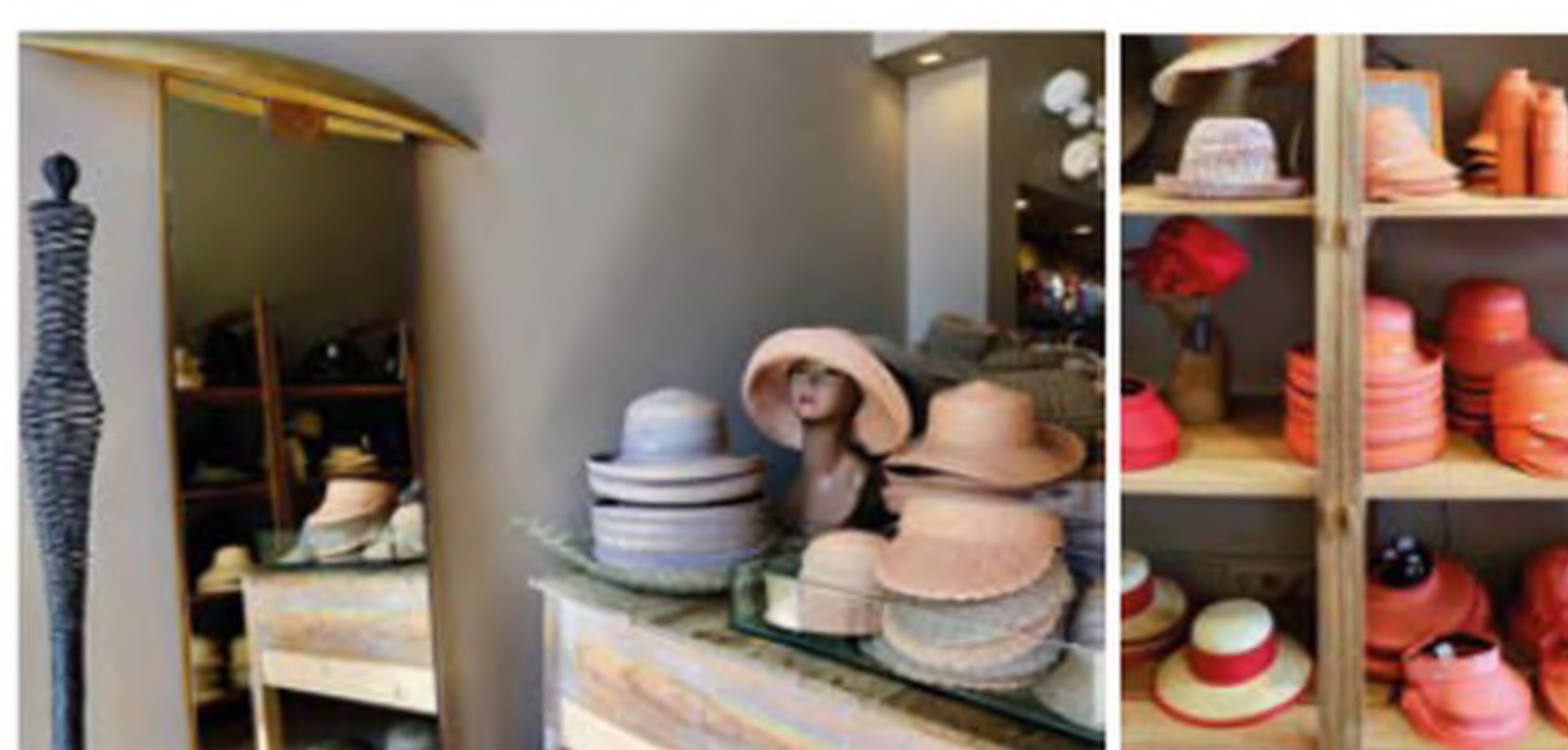
Créée en 1999 et dédiée aux produits parfumés pour le corps et la maison, cette entreprise portuaise a rapidement gagné ses galons, jusqu'à intégrer les hôtels de luxe. N'oubliez pas de repartir sans une eau de toilette ou une bougie !

• Rua de Ferreira Borges. Tél. : +351 222 083 488.
castelbel.com

**ZINDA
ATELIER**

Zinda est un amour ! Et quelle artiste ! Elle vous accueille dans son atelier au milieu de ses créations et des azulejos qu'elle restaure.

• Rua Ferreira Borges, 63. Tél. : +351 936 075 549. zindatelier.com

**BUSÍLIS STORE**

Dans cette boutique, vous trouverez de nombreux accessoires pour la vie de tous les jours, déclinés en de multiples couleurs. Mention spéciale pour les chapeaux !

• Rua Ferreira Borges, 90/94.
Tél. : +351 222 080 150. busilis.pt/catalog

**PORTOSIGNS**

Les souvenirs qu'on trouve ici sont de belle qualité et offrent pour certains une version moderne des originaux traditionnels.

• Rua Infante D. Henrique. Tél. : +351 223 745 436.
portosigns.pt

**SANTO DA CASA**

Un concept store joliment aménagé, qui propose notamment des articles en cuir et des bijoux de qualité.

• Rua de São João, 56. Tél. : +351 966 628 720.
facebook.com/santodacasa

**GARRAFEIRA SOARES**

Ce caviste est extrêmement bien achalandé et, surtout, il s'avère de très bon conseil. Idéal, y compris pour les amateurs de bière artisanale !

• Rua de São João, 70.
Tél. : +351 227 662 238.
garrafeirasoaes.pt



DOUCEURS

BOUTIQUE DO GELADO

Des glaces artisanales et des parfums originaux, dans une boutique jolie comme une boîte à bonbons. Laissez-vous tenter...

• Rua de Ferreira Borges, 67.
facebook.com/boutiquedogeladoporto



MANGER

TAPAS 65

« Tout ce qui est petit est mignon »... Voilà pour le cadre ! Quant à la cuisine, on se régale ! Nous vous recommandons vivement la fameuse *caldo verde*

(ou soupe au chou, préférez-la avec du chorizo !), les beignets de morue, les calamars et le riz préparé à la graisse de canard.

• Rua S. João, 65. Tél. : +351 961 334 760.
facebook.com/TAPAS65



SÉJOURS



DONA ANTÓNIA

On vient ici autant pour l'ambiance que pour la cuisine, très familiale. Il faut dire que la sangria (délicieuse !) participe à l'humeur festive ! Les portions sont généreuses.

• Rua dos Mercadores, 16-18. Tél. : +351 960 314 583.

facebook.com/Taberna-Dona-Antonia



THE WINE BOX

À l'unanimité, le meilleur bar à tapas de la ville ! Imaginez quatre cent cinquante références de vins couvrant tous les terroirs du pays, la plupart pouvant être servies au verre !

• Rua dos Mercadores, 72. Tél. : +351 222 034 100.

thewineboxporto.com



© João Morgado - Fotografia de Arquitectura

1872 RIVER HOUSE

Cette maison d'hôtes abrite huit chambres réparties côté fleuve et côté rue. Toutes ont leur particularité, avec notamment un lit intégré dans une cheminée médiévale ou encore un lustre monumental sous les combles ! Le mobilier est vintage. La salle du petit-déjeuner donne sur le Douro...

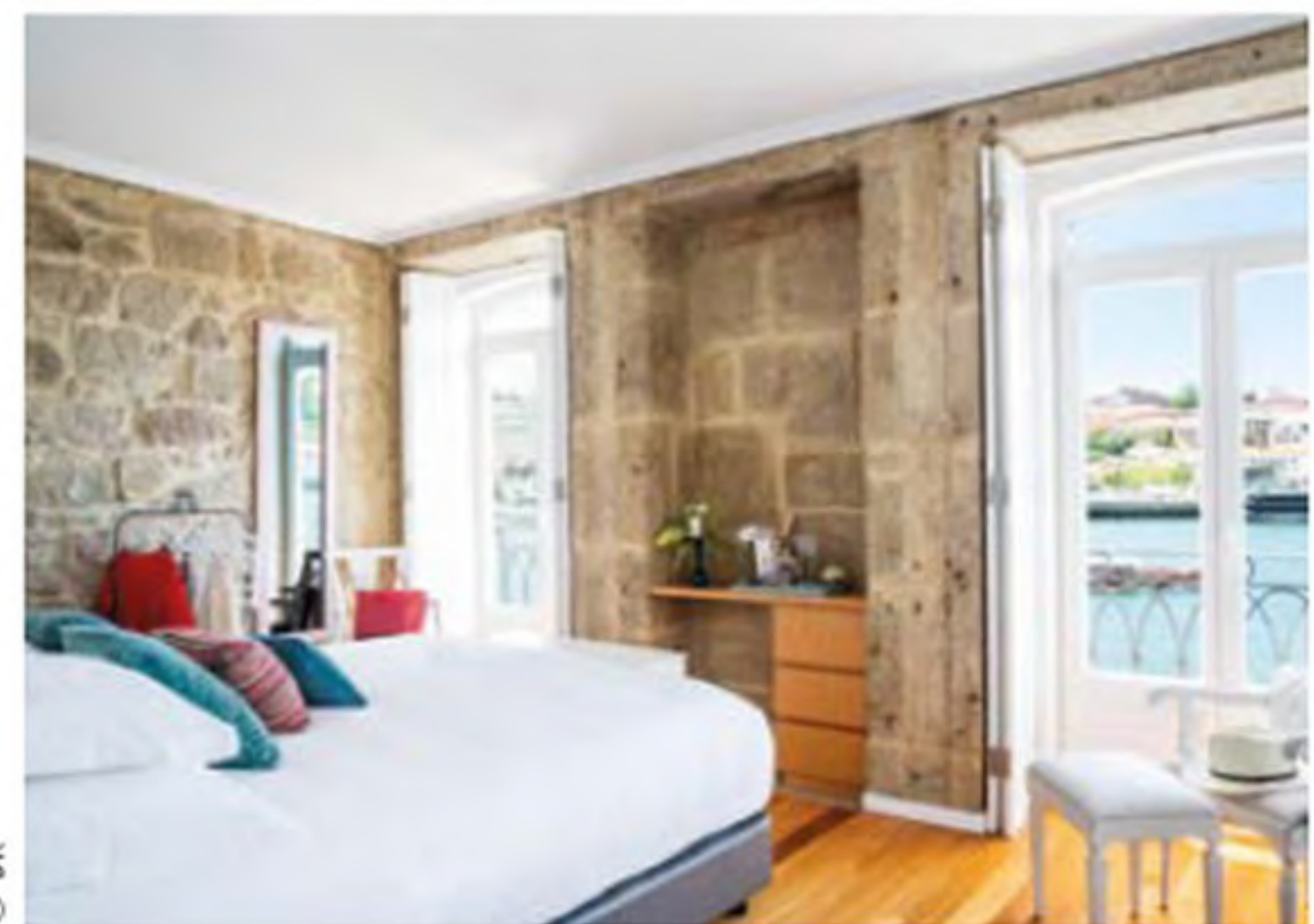
À partir de 190 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua do Infante D. Henrique, 133.

Tél. : +351 961 172 805. 1872riverhouse.com



© João Morgado - Fotografia de Arquitectura



© DR



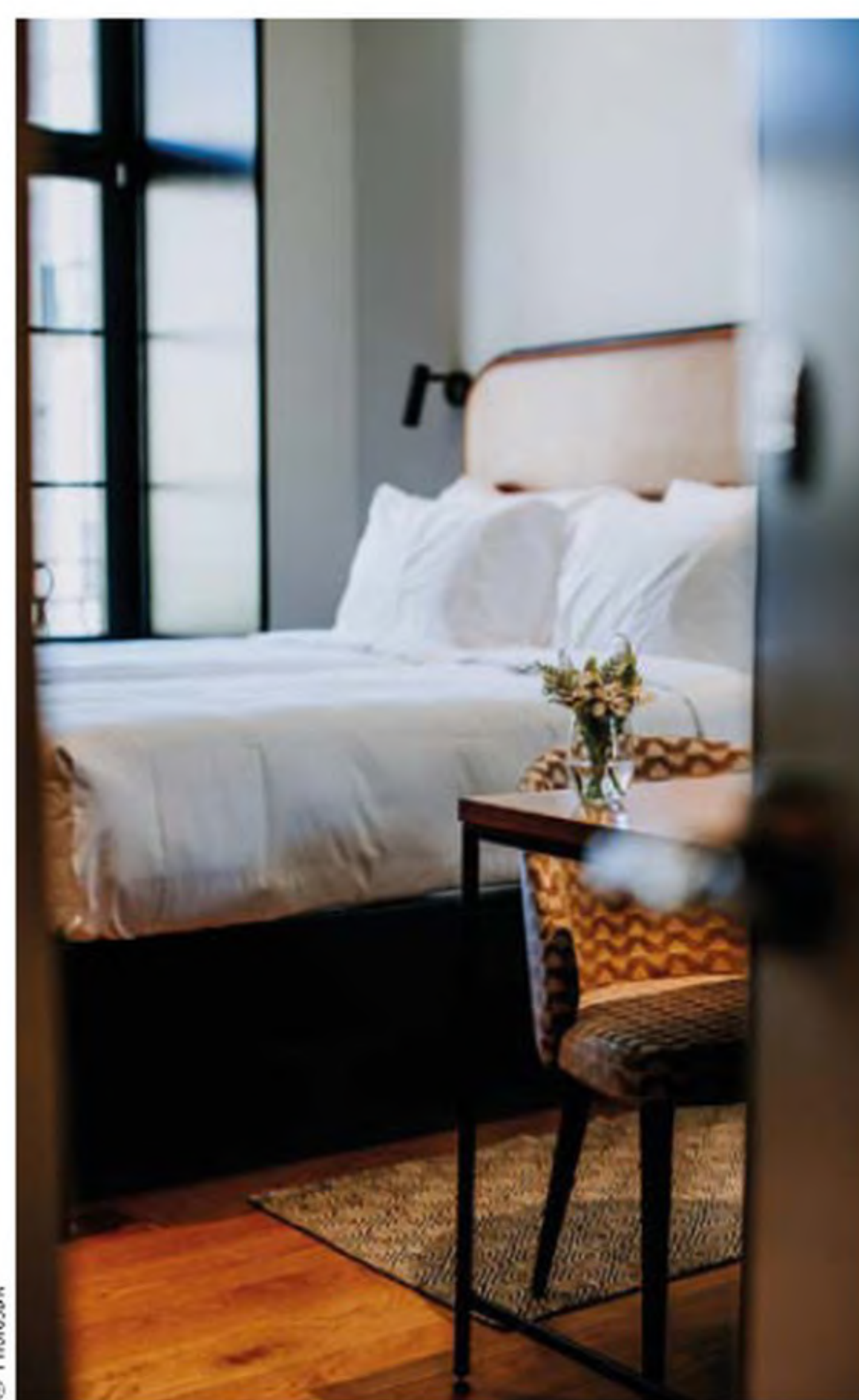
GUEST HOUSE DOURO

Huit chambres très charme, côté fleuve comme côté rue. Bien que petites, puisque contraintes dans un bâtiment médiéval, elles restent fonctionnelles. Servi à table, le petit-déjeuner est fantastique. L'accueil est délicieux et riche en conseils quant à l'organisation de vos visites.

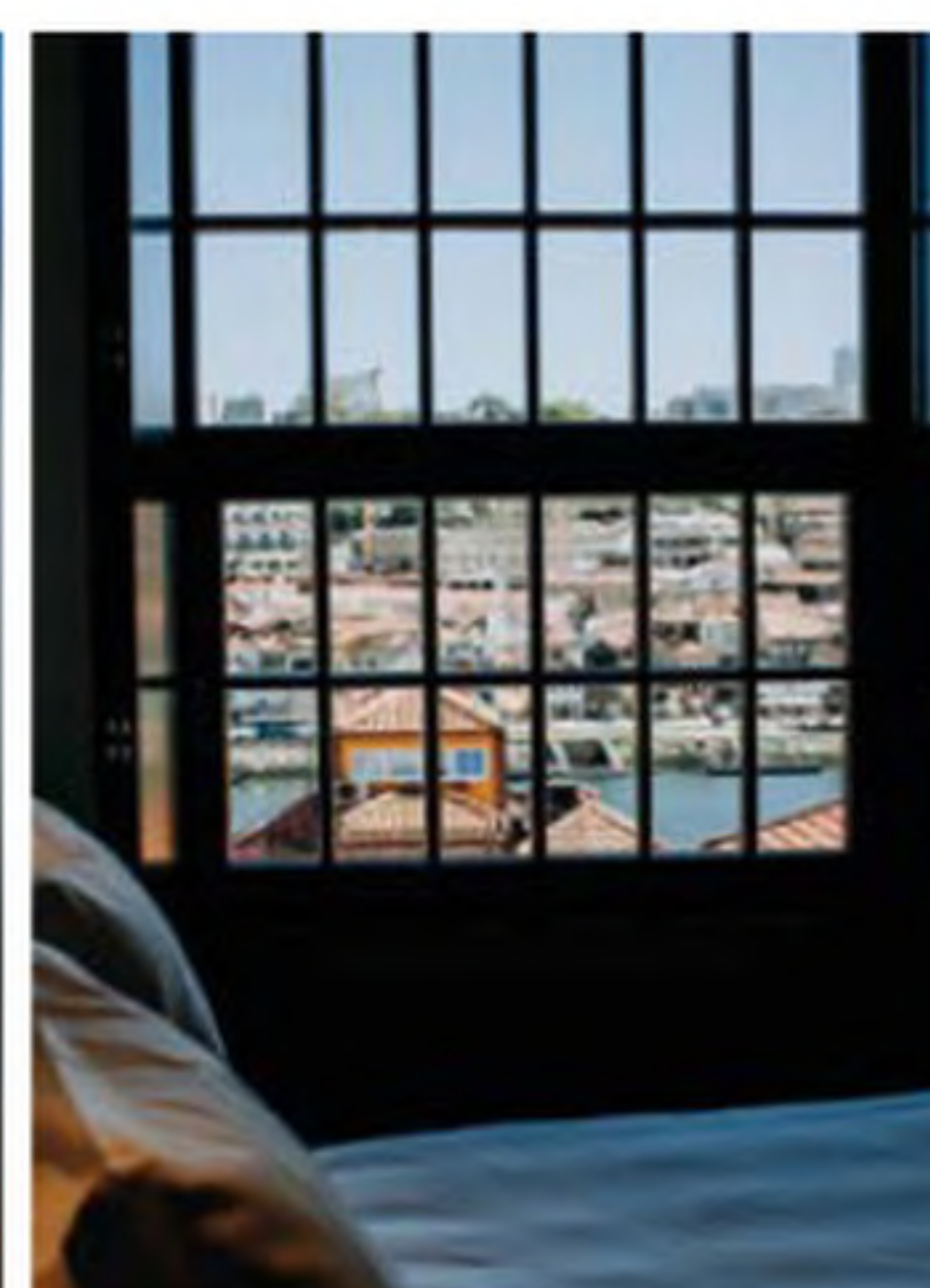
À partir de 160 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua da Fonte Taurina, 99.

Tél. : +351 222 015 135. guesthousedouro.com



© PhotosDR



EXMO. HOTEL

Cet hôtel se compose de seize chambres, dont deux appartements. L'une d'entre elles dispose d'une grande terrasse avec vue sur le Douro. Le mix de vieilles pierres du XIV^e siècle et de design – très aérien ! – est sublime. Le petit-déjeuner est servi au bar, à côté du lounge bibliothèque, où des en-cas sont aussi proposés.

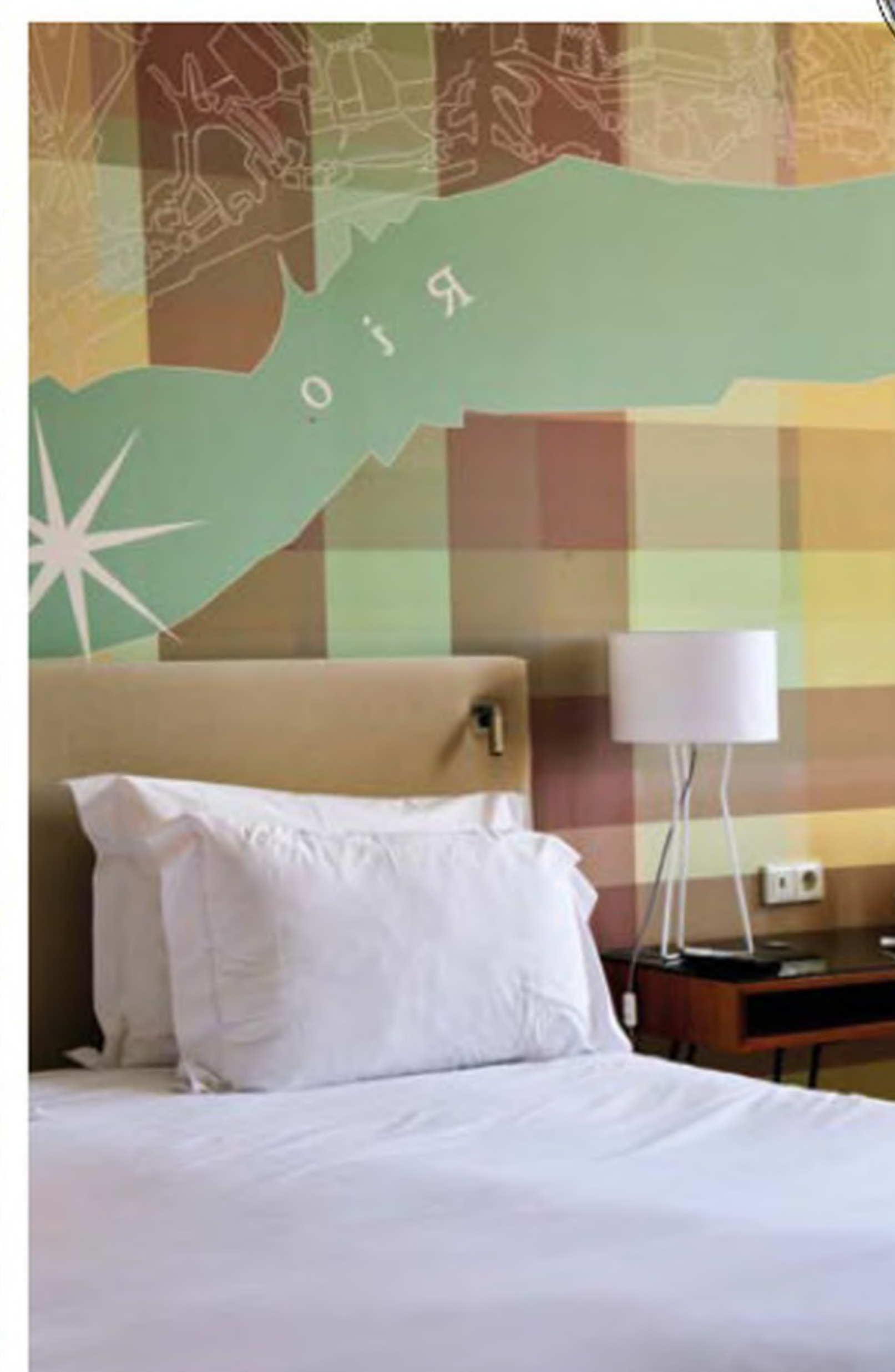
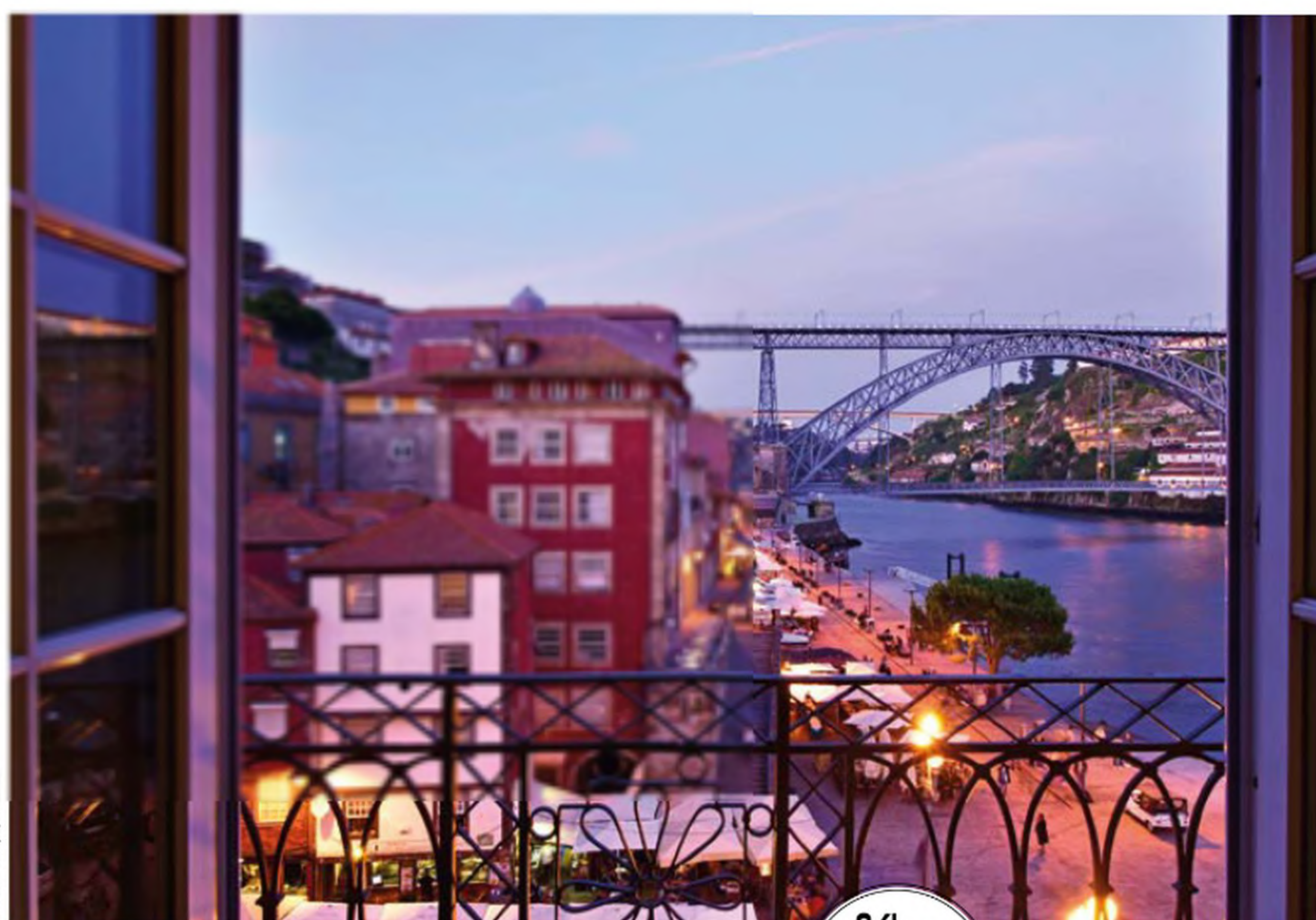
À partir de 170 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua do Infante D. Henrique, 91-65. Tél. : +351 220 046 188.

exmohotel.com



© Pedro Sampaio R



Le Pestana Vintage

Où bat le cœur de Porto

Séjour
d'exception

Campés sur la Praça da Ribeira, avec vue sur le Douro, le Pestana Vintage et sa terrasse ensoleillée sont aux premières loges, le matin, sur le coup des 10 heures, quand l'animation gagne la cité, avec d'abord le ballet des livreurs, puis les cafés et restaurants qui déploient leurs tables et parasols, et enfin, les premiers touristes qui embarquent sur les *barcos rabelos*. L'hôtel est en réalité la somme de dix-huit maisons datant des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, inscrites sur la Liste du patrimoine mondial de L'UNESCO. La chose est d'autant plus frappante lorsqu'on passe de l'une à l'autre, via une passerelle ultramoderne et tout en transparence, pour mieux profiter de l'architecture en granit originale. Cette pierre est d'ailleurs apparente dans la plupart des chambres, leur conférant un cachet sans pareil. Toutes sont mises en valeur par des couleurs douces, comme le vert amande et le jaune

pastel. En marbre beige, les salles de bains se fondent dans ce camaïeu de teintes naturelles. Totalement vitrées, mais disposant d'un rideau opaque, elles permettent de prendre un bain tout en jouissant des lumières que reflète le fleuve jusque dans votre cocon.

Un cadre multifacette

L'hôtel compte cent trois chambres et suites, dont la Vintage View River, où nous avons eu la chance de séjourner. Mais chacune d'elle affiche bel et bien un charme particulier. Et nous avons été agréablement surpris par les chambres côté rue. L'arrière des bâtiments est tout aussi magique, avec une immersion dans le quotidien des habitants. Il y a en fait un côté pile et un côté face. Donnant lui aussi sur ce côté confidentiel, le restaurant est nimbé d'un calme très appréciable à l'heure du petit-déjeuner. La chaleur des boiseries,



les sofas molletonnés, les plaids adossés aux chaises, les couleurs bleu et vert évoquant celles du Douro aux différentes heures de la journée... tout est particulièrement flatteur. Le mobilier est un mix de vintage et d'Art déco. L'esprit de ce dernier est encore plus présent au bar, où un mixologue crée des cocktails insolites, en rapport avec les grands moments de votre vie.

Le Pestana Vintage incarne un luxe simple, urbain et branché. Toujours en mouvement, il prévoit bientôt de nouveaux aménagements, avec l'intégration d'un mobilier de caractère et de superbes tissus. Ainsi, à chacun de vos séjours ici, rien ne sera jamais vraiment semblable, tout comme les excellentes adresses que vous recommandera la conciergerie. Porto bouge, Porto se transforme. Vous nous raconterez...

À partir de 155 euros la chambre pour deux personnes.

• Praça da Ribeira, 1. Tél. : + 351 223 402 300.

pestanacollection.com/en/hotel/pestana-porto



© DR

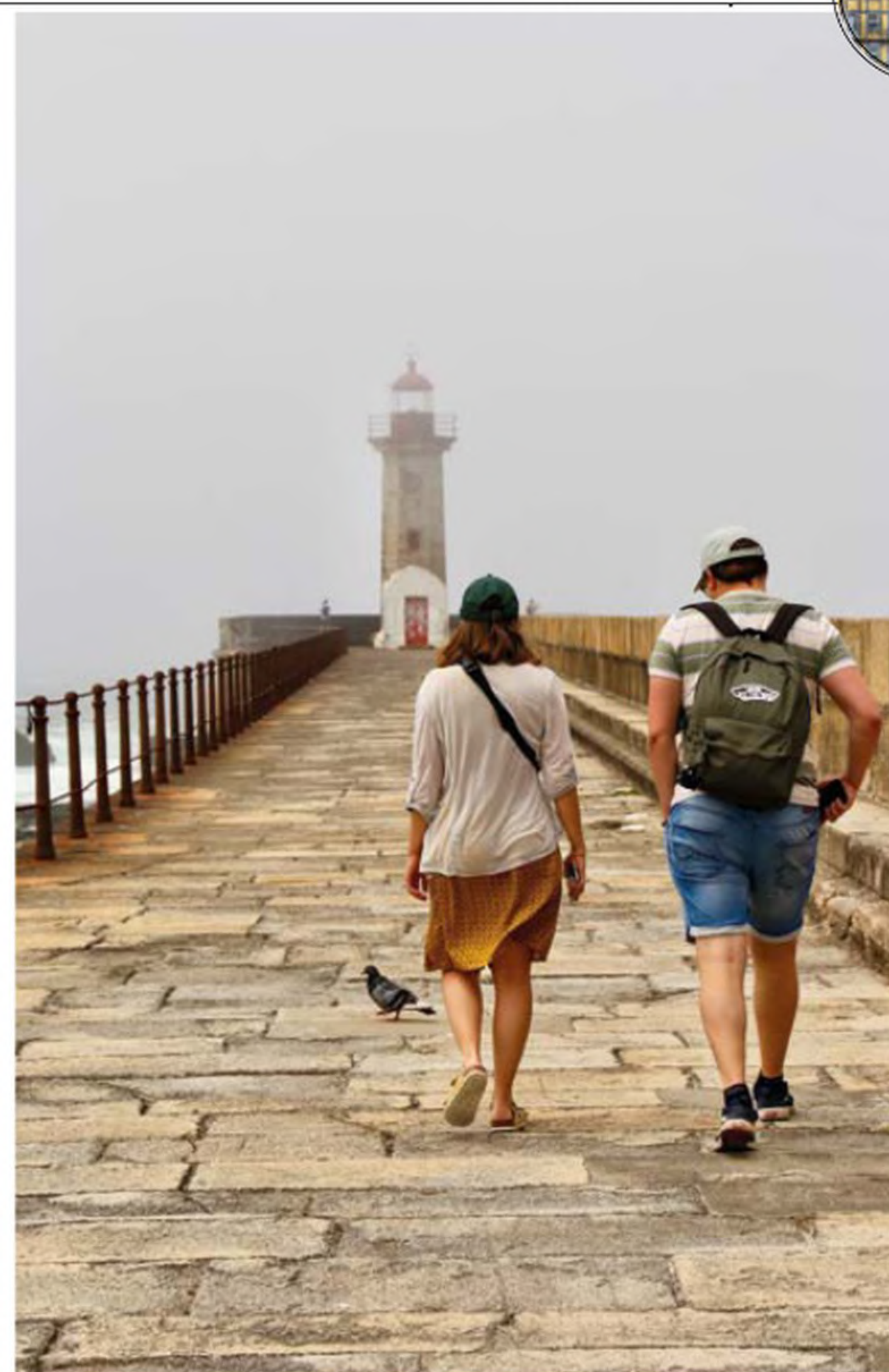


Itinéraire

5

Une journée à Foz do Douro

Foz do Douro enchaîne les plages comme d'autres enfilent des perles ! Toutes ne sont pas irrésistibles, mais chacune a ses caractéristiques. À la fin du XIX^e siècle, la Praia dos Ingleses était essentiellement fréquentée par de riches sujets de Sa Majesté. À la Praia do Molhe, on est toujours en 1930. Pour le moins, le drapeau bleu flotte dans les airs, et tous les voyants sont au vert !



Ci-dessus, de haut en bas.
Le phare de São Miguel-O-Anjo et la Pergola do Foz.

Quai des brumes

Que diriez-vous de faire un saut à la plage ? Hé oui, celle-ci n'est qu'à 30 minutes en tram, l'occasion de profiter du littoral jusqu'à la côte Atlantique, via ce moyen de transport insolite. À **Foz do Douro**, qui signifie « embouchure », tout le monde descend ! En début de matinée, les embruns saturent l'atmosphère et la température est plutôt frisquette. Voilà qui vous laissera le temps d'arpenter le front de mer, du fort de São João Battista jusqu'à la Pergola do Foz

en passant par le Jardim do Passeio Alegre, puis le phare de São Miguel-O-Anjo, tout en repérant quelques villas Belle Époque. Cette station balnéaire a en effet un petit air du début du XX^e siècle. Dire en revanche qu'elle est absolument charmante serait exagéré. Toutefois, surfeurs, cyclistes, coureurs et dilettantes créent une ambiance de vacances enivrante. Et si l'eau est franchement froide, sable et rochers suffisent au plaisir d'un bain de soleil.

Ci-contre.
À l'origine maison
privée, la Casa
de Serralves,
chef-d'œuvre
d'Art déco, a été
achevée en 1944.

En bas.
Le jardin de
la Fundação
de Serralves,
dont les
dessins datent
de 1932, est
caractérisé par
un classicisme
moderniste,
influencé par
les jardins à
la française
des XVI^e et
XVII^e siècles.

© Mary Doggett Shutterstock



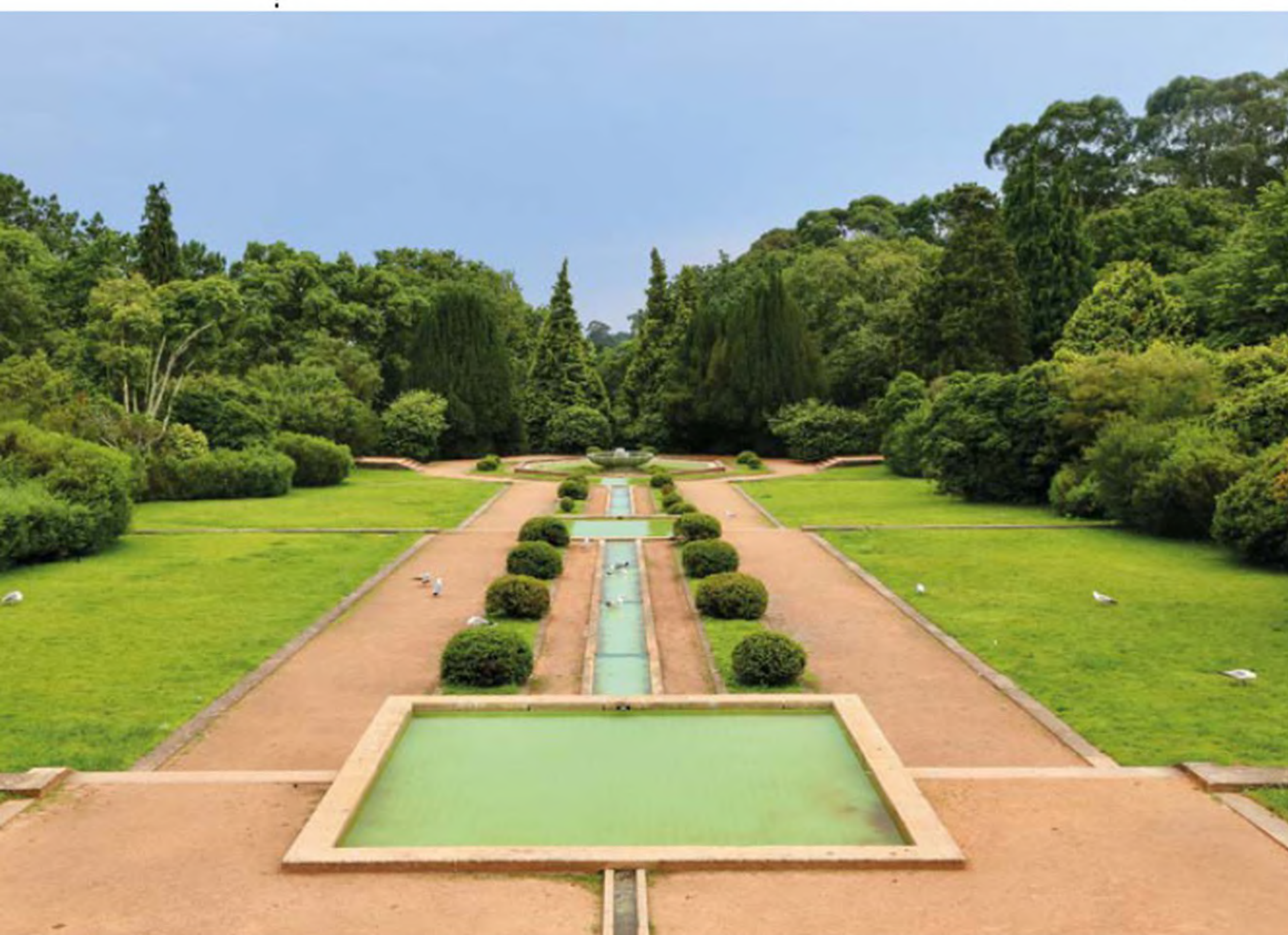
Un jardin extraordinaire

C'est à Foz que se trouve la **Fundação de Serralves**. Vaste, ce haut lieu culturel présente plusieurs centres d'intérêt. À l'origine de ce complexe, il y a une maison privée, la Casa de Serralves. Résidence secondaire d'un riche magnat du textile, elle fut construite en 1925 et achevée en 1944. Ce chef-d'œuvre d'Art déco est unique en son genre. Il est signé José Marques da Silva, qui travailla en collaboration avec le français Charles Siclis. Le commanditaire s'entoura des meilleurs,

y compris de designers rencontrés à Paris, tels René Lalique, qui réalisa le grand puits de lumière de la pièce principale située au premier étage, Émile-Jacques Ruhlmann, concepteur de la salle à manger, du salon et de la salle de billard, ou Jacques Gréber, créateur du jardin. Et c'est à Alfred Porteneuve qu'on doit le badigeon rose extérieur. L'État a acquis la propriété en 1986. Œuvre de l'architecte Álvaro Siza Vieira, le Musée d'art a été inauguré en 1999. Le nouveau bâtiment compte 4 500 m² d'espace d'expositions.

concernent principalement des artistes portugais des années 1960 aux années 1980. Les expositions temporaires célèbrent des figures mondialement connues, comme Joana Vasconcelos, Yoko Ono, Olafur Eliasson ou Anish Kapoor, ces deux derniers ayant d'ailleurs investi le parc de 18 hectares émaillé de sculptures en parfaite résonnance avec le paysage. Cette merveille de nature justifie à elle seule la visite. D'autant qu'après la plage, l'ombre des chênes-lièges, des châtaigniers, des pins maritimes, des ifs ou des noisetiers vous sera des plus salutaires. Plus exotiques, les tulipiers de Virginie, les

Les collections
permanentes



Le parc de 18 hectares, émaillé de sculptures en parfaite résonnance avec le paysage, justifie à lui seule la visite





séquoias géants, les rhododendrons arboricoles, les camélias du Japon, sans compter les multiples variétés de cèdre, créent des accroches visuelles fascinantes, au beau milieu de ces huit mille spécimens pointant vers le ciel.

C'est après avoir visité l'exposition internationale des Arts décoratifs et industriels modernes de 1925 que Carlos Alberto Cabral, notre industriel, sollicite Gréber. Le projet, dont les dessins datent de 1932, est caractérisé par un classicisme moderniste, influencé par les jardins à la française des XVI^e et XVII^e siècles, intégrant divers éléments existants, tel le lac, ainsi que des structures agricoles et d'irrigation. L'ensemble du parc présente une monumentalité majeure, comme en témoigne l'Alameda dos Liquidambares, qui relie l'Avenida Marechal Gomes Costa à la grande terrasse surplombant le parterre central. C'est le point de départ du grand axe qui s'étire sur environ 500 mètres, jusqu'à la limite sud de la propriété. Sur cette terrasse, *Maman*, une araignée d'acier et de bronze signée Louise Bourgeois, arque ses huit pattes sur la terre battue... Une vision saisissante que la poésie des fontaines apaise aussitôt. Durant votre promenade, vous verrez indiqué « Treetop Walkay ». Il s'agit d'une magnifique allée de pins, halte également iconique de ce jardin extraordinaire... ♦

Repères

Fundação de Serralve
Rua Dom João de Castro, 210.
Tél. : +351 226 156 500.
loja.serralves.pt

Nos melhores
ADRESSES

Itinéraire

5



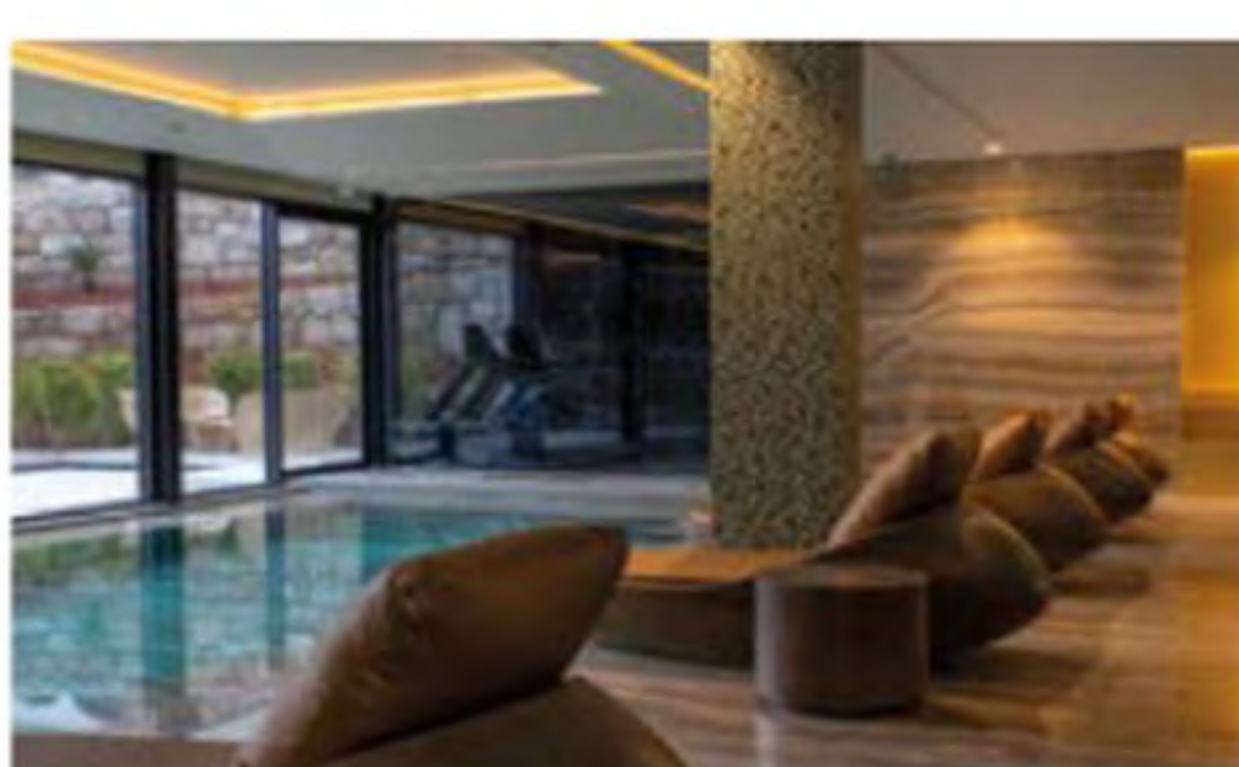
PRAIA DA LUZ

Il y a le restaurant à l'étage qui sert une cuisine élaborée et le beach bar qui descend jusqu'à la plage. On sirote des cocktails dans des sofas design, dont un excellent Cosmopolitan, et on commande des clubs sandwiches, mais aussi des palourdes à la Bulhão Pato et de la morue cuite au four en croûte d'amandes. Le *chocolate com nata* est incontournable. Service un peu long. La jeunesse aisée de Porto se donne ici rendez-vous, musique branchée oblige!

Autour de 40 euros à la carte.

• **Avenida do Brasil.**

Tél. : +351 226 173 234. praiadaluz.pt



VILA FOZ HOTEL & SPA

Prolonger votre séjour à Porto dans cet hôtel de rêve avec vue sur l'océan, ça ne se refuse pas! On adore le contraste entre la villa originelle du début du XIX^e siècle, à l'image des « folies » qu'on trouve à Deauville ou à Biarritz, avec ses vieilles pierres et sa déco années 1920 revisitée, et la structure design qui abrite les nouvelles chambres et le spa. Au total, le lieu dispose de soixante-huit chambres et suites, aussi splendides que dépayssantes, d'un restaurant de poisson et d'un restaurant gastronomique. Pour se ressourcer...

À partir de 300 euros la chambre pour deux personnes.

• **Avenida Montevideu, 236.**

Tél. : +351 222 449 700. vilafozhotel.pt



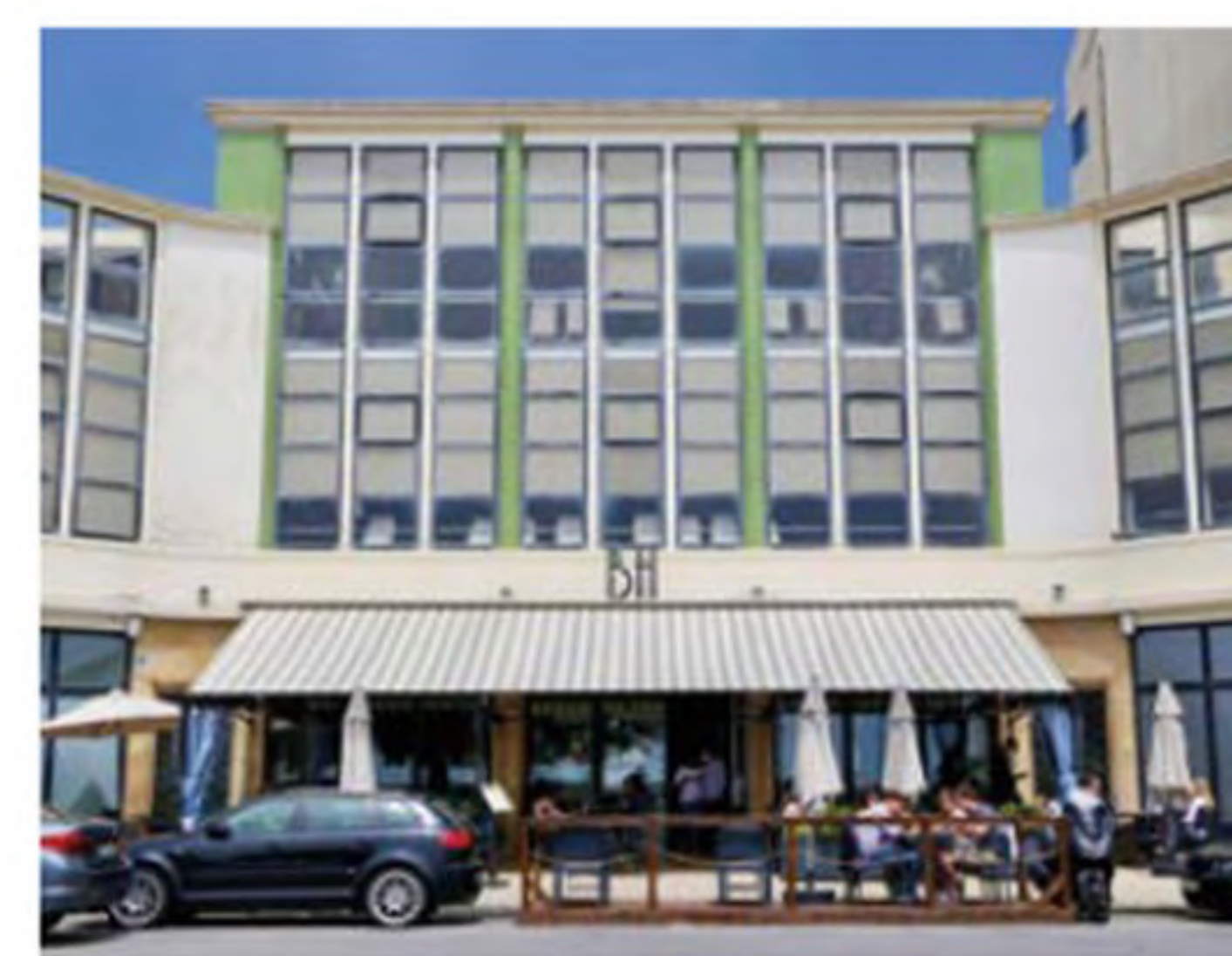
O MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO

Dans ce gâteau super moelleux, il y a de la meringue, de la mousse et un glaçage au chocolat. Croyez-nous, il vaut bien une petite entorse à votre régime!

• **Rua da Padrão, 8.**

Tél. : 351 222 082 727.

omelhorbolodechocolatedomundobybcl.net

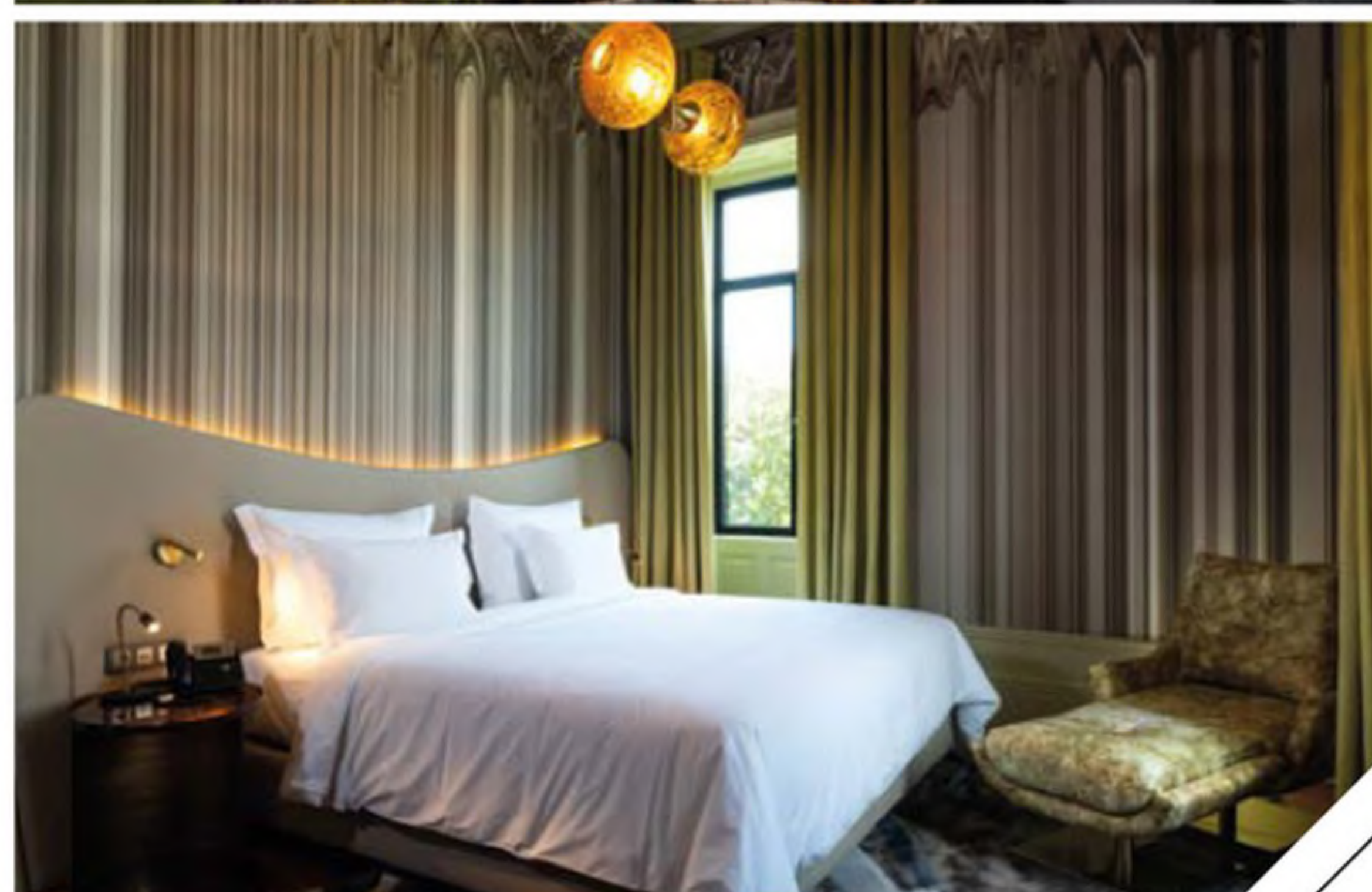


BH

Ce restaurant, c'est actuellement « the place to be » à Foz! Le bâtiment moderniste qui l'héberge est splendide, et la cuisine est aussi bonne que variée. Tout est fait maison.

Autour de 30 euros à la carte.

• **Avenida do Brasil, 498. Tél. : +351 226 100 111. bhfoz.pt**





Itinéraire

6

Du Museu do Carro Elétrico au Museu Nacional Soares dos Reis

Au menu de votre journée, des trams nommés désir, des bouquets qui pour une fois n'ont rien à voir avec le vin, et des artistes inspirants !

Ci-dessus.

Le Museu do Carro Elétrico.

Page de droite.

Les jardins du Palácio de Cristal, un parc romantique couvrant une dizaine d'hectares.

En voiture !

Puisque la ligne n° 1 du tram vous est désormais familière, vous monterez une nouvelle fois à bord de ce tramway brinquebalant pour faire halte au pied du **Museu do Carro Elétrico**. C'est un voyage dans le temps que vous propose ce lieu hors-norme. On se croirait dans un décor de cinéma ! Installé dans l'ancienne centrale thermoélectrique de Massarelos, qui alimentait le réseau, le musée met en scène seize tramways d'époques et de styles différents, cinq attelages et deux véhicules de maintenance. Sous

l'immense verrière, c'est quasiment une grande station qui s'ouvre devant vous, avec l'un des rares exemplaires du *carro americano* tracté par des chevaux. L'exploitation de ce nouveau transport public commença en 1872, il fut électrifié en 1895. Quant à la salle des machines, on voudrait pouvoir toucher tous les boutons ! Un musée didactique et ludique à la fois.

L'Éden portuense...

Vous gagnerez ensuite les **jardins du Palácio de Cristal**, après une ascension en pleine nature,

en longeant le Museu Romântico. Ne cherchez pas de palais, il n'y en a plus ! Il fut en effet démolé en 1951 pour construire l'actuel palais des sports Rosa Mota, du nom d'une athlète portugaise médaillée d'or au marathon de Séoul en 1988. Voilà, vous savez tout ! Le parc couvre une dizaine d'hectares, au sommet d'une falaise qui forcément décuple les points de vue. Celui qui plonge sur l'embouchure du Douro vous laissera sans doute dans un état de léthargie thaumaturgique ! Double peine pour celui qui descend progressivement vers Vila Nova de Gaia, rebondissant sur le Jardim dos Sentimentos, perché à 70 mètres de hauteur, puis sur les tuiles rouges de la nouvelle douane ! Dans la grande tradition du XIX^e siècle, ce parc est un jardin







Beaux-arts
Rua de Miguel
Bombardia,
ce sont des
peintures qui
fleurissent

sur les murs. Vous êtes au cœur du **Bairro dos Artes**, où concept stores, galeries, cafés bobos et épiceries bio alternent les pas de porte. Les jours de vernissage sont particulièrement festifs, ces galeries monopolisant la rue tout entière jusqu'à tard dans la soirée. Installé dans le palais Carrancas, un édifice érigé au XVIII^e siècle, puis remanié au XIX^e siècle, le **Museu Nacional Soares dos Reis** se présente comme « le » grand musée de la ville. L'étage noble permet encore de visualiser les décors de la salle à manger et

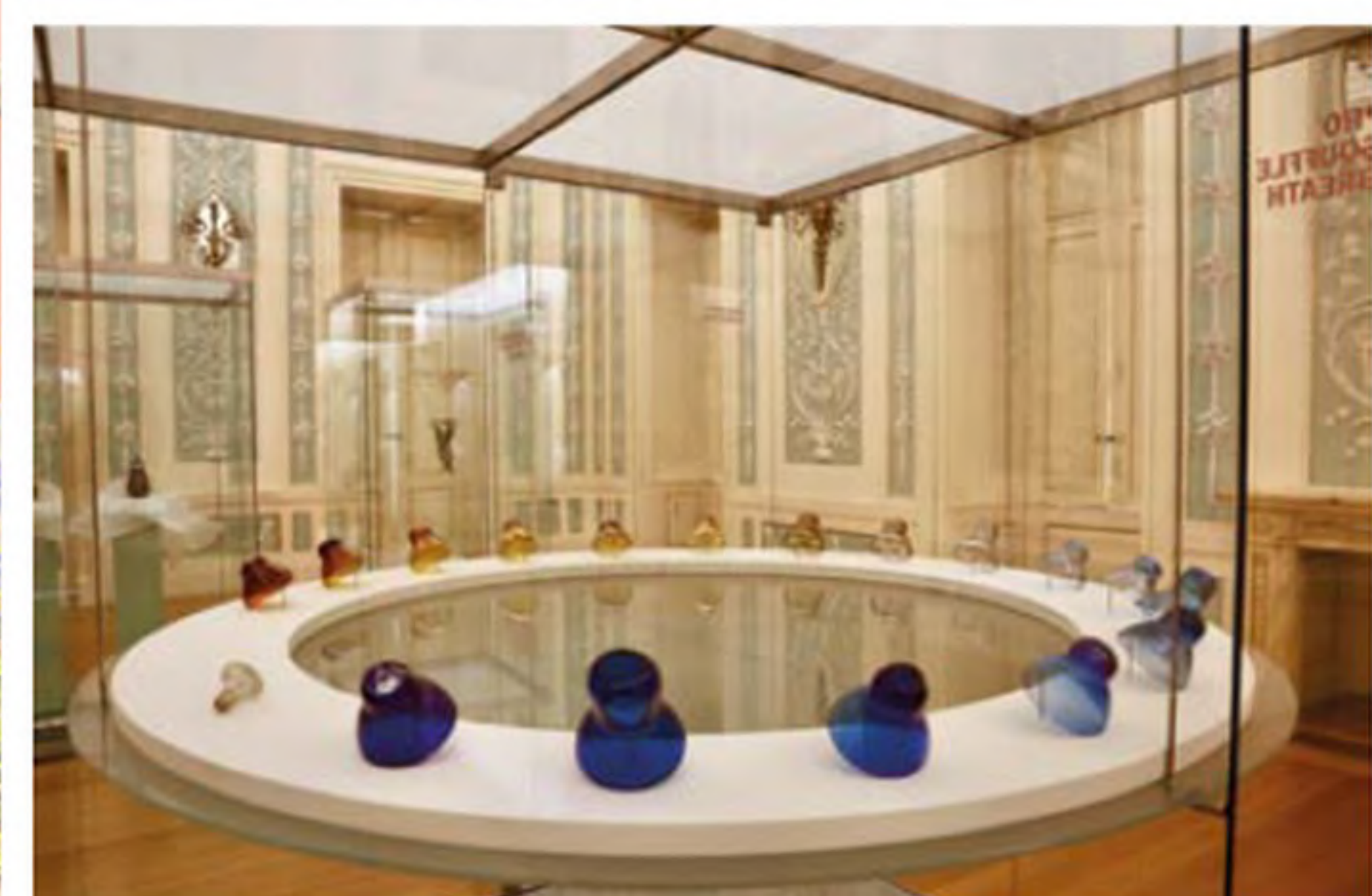
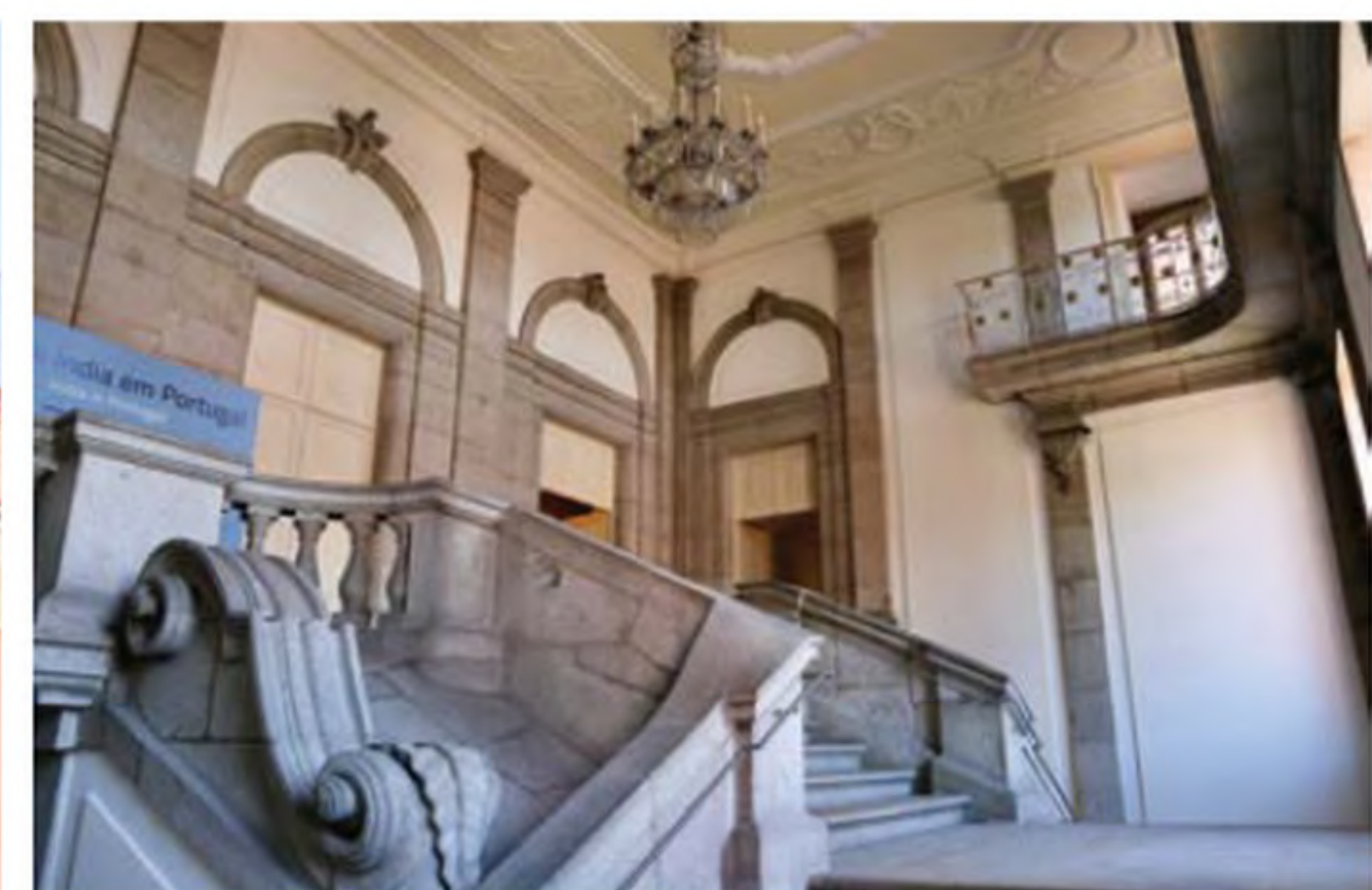
du salon de musique de cette ancienne résidence royale, façon porcelaine de Wedgwood. Lors de notre passage, l'accès aux collections permanentes était impossible, du fait de gros travaux de restauration, mais en tant que musée national, sachez que le lieu met en avant les artistes locaux des XIX^e et XX^e siècles, avec un focus sur la peinture naturaliste ! Une salle est légitimement consacrée au sculpteur Soares dos Reis, avec en figure de proue son chef-d'œuvre, *O Desterrado* (*L'Exilé*, 1872). Céramiques, faïences, porcelaines orientales, joaillerie, verreries, textiles et mobilier témoignent d'échanges commerciaux dynamiques avec les anciens comptoirs portugais. Côté jardin, les azulejos créent un superbe contraste avec le badigeon ocre-rouge du bâtiment. ♦

Pépères

Museu do Carro Elétrico
Alameda de Basílio Teles, 51.
Tél. : +351 226 158 185.
Museu Nacional Soares dos Reis
Rua de Dom Manuel II, 44.
Tél. : +351 223 393 770.
museusoaresdosreis.gov.pt

Ci-dessus.
La Rua de Miguel Bombardia, au cœur du Bairro dos Artes.
Ci-dessous.
Le Museu Nacional Soares dos Reis, « le » grand musée de la ville, installé dans le palais Carrancase.

romantique pur et dur. À cette époque, le sentiment du sublime inspirait des cascades, des grottes et des lacs au milieu de paysages à l'anglaise et de parenthèses exotiques... Non seulement les palmiers abondent, mais les paons aussi ! Bien entendu, pas de jardin digne de ce nom sans une magnifique roseraie, des gloriottes, des temples, des fontaines, des statues, des vasques et des ruines illustrées par une tour de guet panoramique. Téléchargez l'application PictureThis pour ne manquer aucune des fleurs et plantes aromatiques qui enchantent la balade !





SHOPPING

**AGRAFO STUDIO**

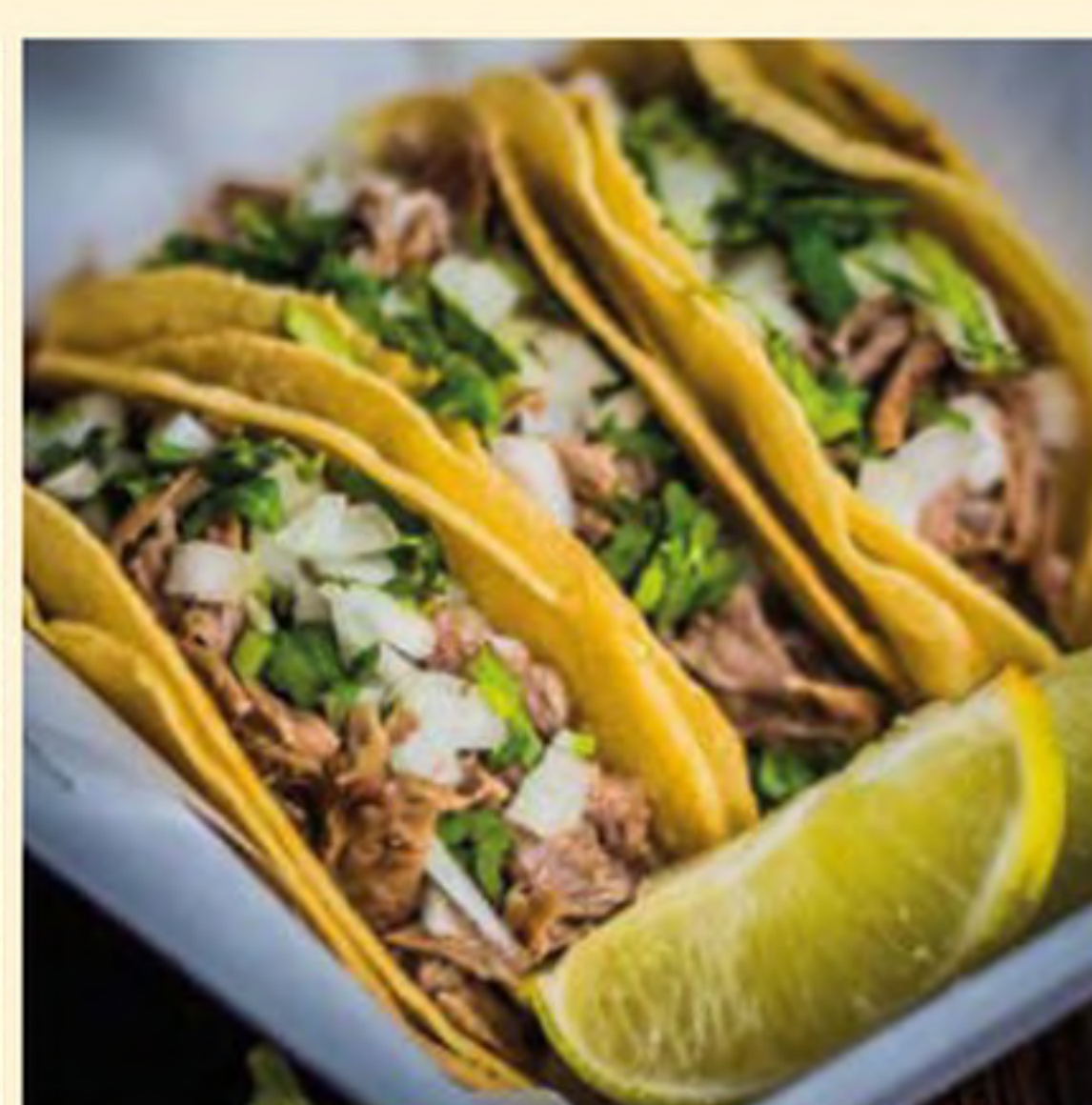
Du trois en un ! Cette boutique réunit fleuriste, cafétéria et objets en céramique. Superbe !

• Rua Miguel Bombarda, 519. Tél. : +351 913 253 561.

[instagram.com/combi_coffee](https://www.instagram.com/combi_coffee)



MANGER

**FRIDA**

« Mi Casa es tu casa... » Ici, c'est sûr, vous serez choyés ! Le chef Sol Cavillo ajoute : « On fait de la vraie nourriture mexicaine, pas du tex-mex ». Et en effet, si les classiques tacos, chilis, tortillas ou guacamole sont là, on est sur une interprétation très moderne, doublée d'un stylisme culinaire digne d'un restaurant gastronomique, sans oublier les nappes blanches. Une pyramide de couleurs, de saveurs et de bonne humeur...

• Rua de Adolfo Casais Monteiro, 135. Tél. : +351 226 062 286.

[facebook.com/frida.pt.la](https://www.facebook.com/frida.pt.la)

**SCAR-ID**

À mi-chemin entre boutique et galerie d'art, Scar-Id expose des collections de designers locaux établis et émergents, des éditions limitées et des pièces uniques. On est aussi bien

sur de la mode que des bijoux, des accessoires, des articles ménagers et de la déco. Original !

• Rua do Rosário, 253. Tél. : +351 222 033 087. scar-id.com



DOUCEURS

CASA DIOGO

La Casa Diogo est une épicerie fine, proposant du sucré et du salé. Testez les biscuits cuits au four à bois dans la fabrique familiale depuis 1900 !

• Rua de Miguel Bombarda, 416.

Tél. : +351 220 167 295.

[facebook.com/casadiogobiscoitariaemerceariafina](https://www.facebook.com/casadiogobiscoitariaemerceariafina)

**BUGO ART BURGERS**

Qui dit quartier arty dit aussi burgers ! Au choix, terrasse donnant sur la rue piétonne, ou salle avec musique lounge ou jazzy. On compose son burger avec de multiples garnitures et sauces, et on savoure, car la viande est de très bonne qualité. Tout est fait maison, y compris ce délicieux gâteau à la pistache.

• Rua Miguel Bombarda, 598. Tél. : +351 226 062 179.

bugoartburgers.eatbu.com



Itinéraire

7

Du Jardim das Virtudes à la Rua Nova da Alfândega

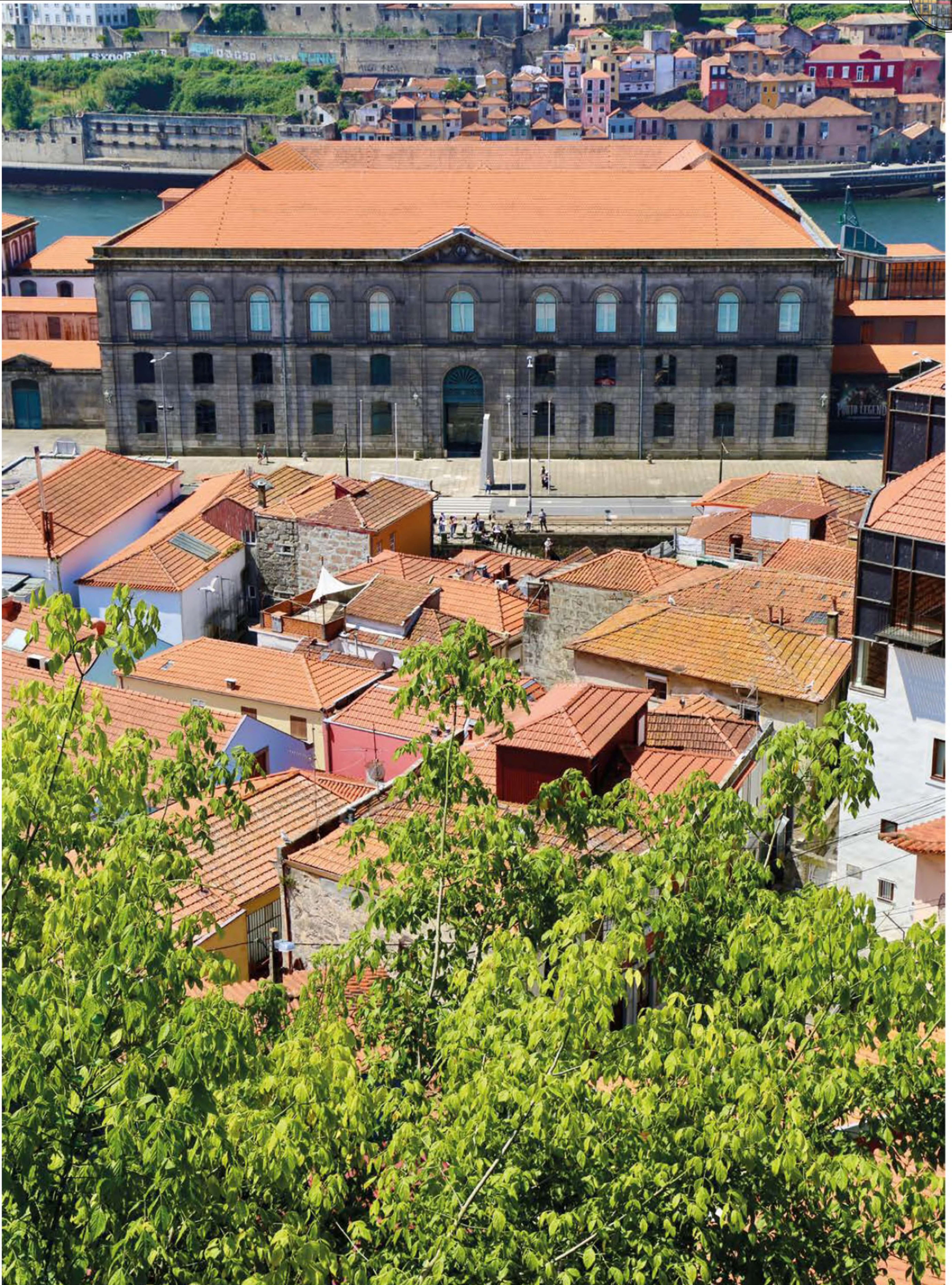
Distinguez ici deux demi-journées ! Une matinée pour mitrailler les points de vue qui descendent en cascade jusqu'au fleuve, et un après-midi réglé comme du papier à musique...

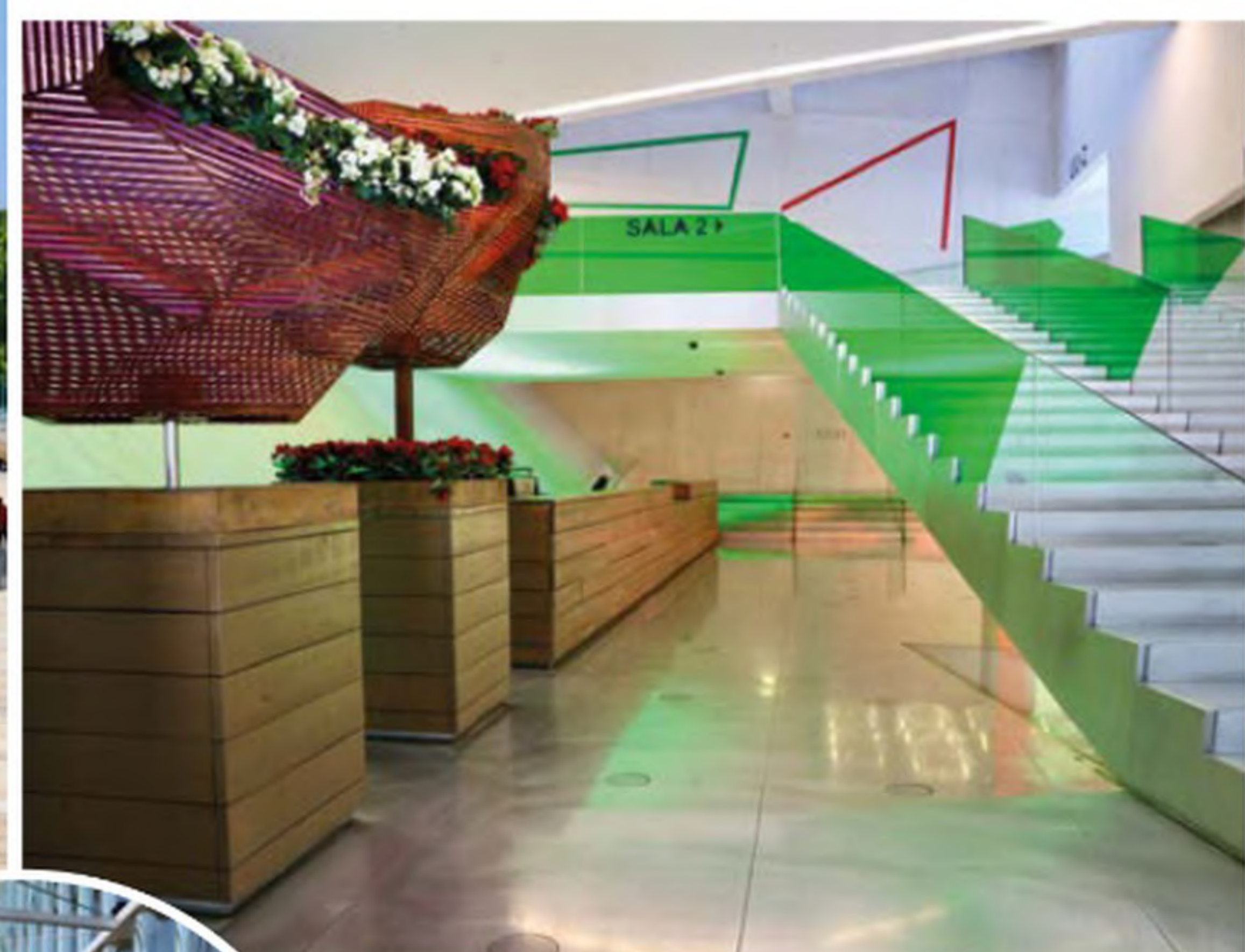


Miragaia, le quartier qui «regarde Gaia»

Ne vous avisez surtout pas d'entreprendre la visite du **Jardim das Virtudes** en partant de la Rua Nova da Alfândega, autrement dit du quai. Les *Portuenses* vous prendraient pour des fous ! Quand on arrive tout juste à Porto, fringant et enthousiaste, baskets aux pieds, on ne réalise pas encore les réelles difficultés que présente la topographie de la ville. Et quand on demande son chemin aux locaux, ils vous regardent à la fois d'un air amusé et compatissant, puis vous conseillent systématiquement de préférer les détours pour éviter tant que possible les reliefs. « Comment croyez-vous que nous faisons ? Il faut s'économiser ! », disent-ils. Et c'est un pli qu'on prend rapidement. Ce jardin s'attaque donc gentiment par la Rua da Restauração. Il se déploie sur plusieurs terrasses qui sont autant de belvédères regardant les toits du quartier

de Miragaia. À dire vrai, il ne s'agit pas de notre spot préféré, car il est peu entretenu et n'est pas forcément bien fréquenté à certaines heures de la journée. Néanmoins, on y croise des étudiants des beaux-arts qui viennent croquer certaines perspectives et éléments architecturaux, comme la belle fontaine du XVI^e siècle ou encore des sculptures monumentales. L'idée est de profiter de ce jardin pour découvrir à ses pieds un tissu de ruelles tortueuses et rattraper les **Escadas do Monte dos Judeus**, autour desquels se dressent encore les maisons des ouvriers qui travaillaient autrefois sur les chantiers navals. Enfin parvenus au niveau du fleuve, vous traverserez la route pour longer ladite « **nouvelle douane** », qui date en fait de 1864. Elle abrite un musée des transports et l'attraction **World of Discoveries** qui, comme l'Atelier des Lumières à Paris, diffuse à même la structure du bâtiment des films en 3D sur





Depuis la construction de la Casa da Música, inaugurée en 2005, le quartier de Boavista jadis populaire est devenu branché.

Ci-dessus.
La Casa da Música,
de l'architecte
hollandais Rem
Koolhaas.

l'œuvre de peintres célèbres. Vous reviendrez enfin vers le centre de Porto, tout en ponctuant votre promenade de haltes pittoresques, comme devant la façade en azulejos de l'**Igreja de San Pedro de Miragaia**, des fontaines où s'ébrouent des enfants sous le soleil de midi, ou encore des fresques monumentales.

Point d'orgue

Cap au nord de Porto pour visiter la **Casa da Música** ! Depuis la construction de cette salle de concert, inaugurée en 2005, le quartier de Boavista, naguère très populaire, s'est découvert un côté branché. Le projet est né en 2001, quand Porto fut désignée Capitale européenne de

la culture et reçut des fonds en conséquence. À l'époque, la ville n'avait rien de touristique, et la vie culturelle était quasiment nulle. La seule salle de concert datait des années 1930, et son acoustique était déplorable. Le quartier de Boavista, lui, était d'un côté sinistré, de l'autre trusté par des immeubles de bureau. La construction de cette salle était censée lui offrir une nouvelle dynamique. Mais compte tenu du calendrier, on octroya aux différents candidats un délai de seulement six mois pour soumettre leurs projets, ce qui s'avéra quelque peu insuffisant pour un bâtiment d'une telle envergure. Aussi, quand les Portugais apprirent que le gagnant du concours était Hollandais, alors que

Porto comptait à elle seule deux prix Pritzker (l'équivalent du prix Nobel en architecture), ils ne comprirent pas ce choix. La raison en était pourtant simple. Du fait de ce délai trop court, Álvaro Siza Vieira et Eduardo Souto de Moura avaient refusé de concourir, ce dernier intégrant finalement le jury. Si Rem Koolhaas, le lauréat du concours, parvint à tenir les délais, c'est parce qu'il se « contenta » d'adapter un projet qu'il avait conçu quelque temps auparavant, celui d'une maison destinée à des particuliers, d'une capacité de six personnes, dont il prit soin de modifier l'échelle. Après tout, dans Casa da Música, n'y a-t-il pas le mot casa, qui signifie « maison » ?



Un son en or

Son travail minimaliste, à l'exact opposé de celui de ses confrères *portuenses*, a longtemps contrarié, pour ne pas dire choqué les citadins. Néanmoins, la force visuelle du projet et l'esprit disruptif ont convaincu. Koolhaas a insisté sur la pertinence de sa « météorite ». Il fallait un choc pour faire bouger les choses, créer un extérieur que la population puisse s'approprier, ouvrir les intérieurs au regard, d'où le choix de la transparence. Avec le temps, le verre s'est toutefois révélé un gros inconvénient à la belle saison, provoquant un effet de serre qui a entraîné la pose de rideaux pour limiter la chaleur.

La salle de Cybermusica est plaquée d'un côté par du caoutchouc, pour absorber les sons, de l'autre par du béton, qui les amplifie, créant même un écho. Cette salle de couleur verte a été créée pour accueillir des chorales ou de la musique de chambre. La salle suivante, dite Sonor Room, a été conçue pour faire comprendre aux enfants que la musique se situe à différents niveaux : les battements de cœur, le bruit des pas, le mouvement, la voix... La lumière violette de la troisième salle se veut apaisante, et pour cause, puisqu'elle accueille les bébés des parents assistant aux concerts. C'est en somme une garderie musicale, puisqu'elle laisse entrer les sons de la grande salle Suggia de manière atténuée. Cette dernière est cernée de murs en verre ondulé, pour optimiser l'acoustique. Sur scène, le pin nordique a été utilisé pour valoriser les rythmes. Les chaises, quant à elles, sont revêtues d'un velours mélangé à d'autres matières, afin de garantir la perfection du son, même en cas de faible occupation de la salle. Le velours traditionnel maintient cette perfection avec 50 % de spectateurs, celui de la Casa da Música avec seulement 30 % (il y a ici mille deux cent trente-sept places). Les reflets dorés sont dus à l'application de feuille d'or 24 carats sur les murs. Vous noterez la présence insolite de deux orgues, dont la réplique d'un orgue de Bilbao et la réplique d'un orgue mexicain. La Casa da Música héberge cinq orchestres résidents : l'orchestre symphonique, l'orchestre baroque, l'orchestre de musique contemporaine, une chorale, plus une chorale pour enfants. Deux cents musiciens travaillent dans ses murs en permanence. Elle accueille parfois des concerts de jazz ou de musique pop, mais on n'y joue pas d'opéra. Enfin, la salle VIP fait le lien entre le Portugal et la patrie de l'architecte.

Les azulejos qui la recouvrent sont là pour rappeler qu'au XVII^e siècle, c'est sous l'influence des Pays-Bas et de la faïence de Delft que les azulejos sont devenus bleus. ♦

Nos meilleures ADRESSES

Itinéraire

7



SHOPPING



ARMAZÉM

Cet ancien entrepôt converti en espace de brocante vintage est une balade en soi. On y trouve de tout : affiches, mobilier, vaisselle, jouets, vinyles... globalement de belles choses... Très sympa est le Vintage Bar en terrasse, pour prendre un verre ou snacker.

• Rua da Miragaia, 93. Tél. : +351 222 011 702. armazemporto.com



MANGER

MERCADO BOM SUCESSO

Le Bom Sucesso concentre une trentaine de boutiques, vaste ensemble d'adresses gourmandes sous forme de stands. De l'une à l'autre, vous pourrez picorer de la charcuterie, du fromage, un *pastel de bacalhau com nata*, une *bifala*, un chausson aux crevettes ou encore une bonne viande saisie sur le grill.

• Praça Bom Sucesso, 74-90.
mercadobomsucesso.pt

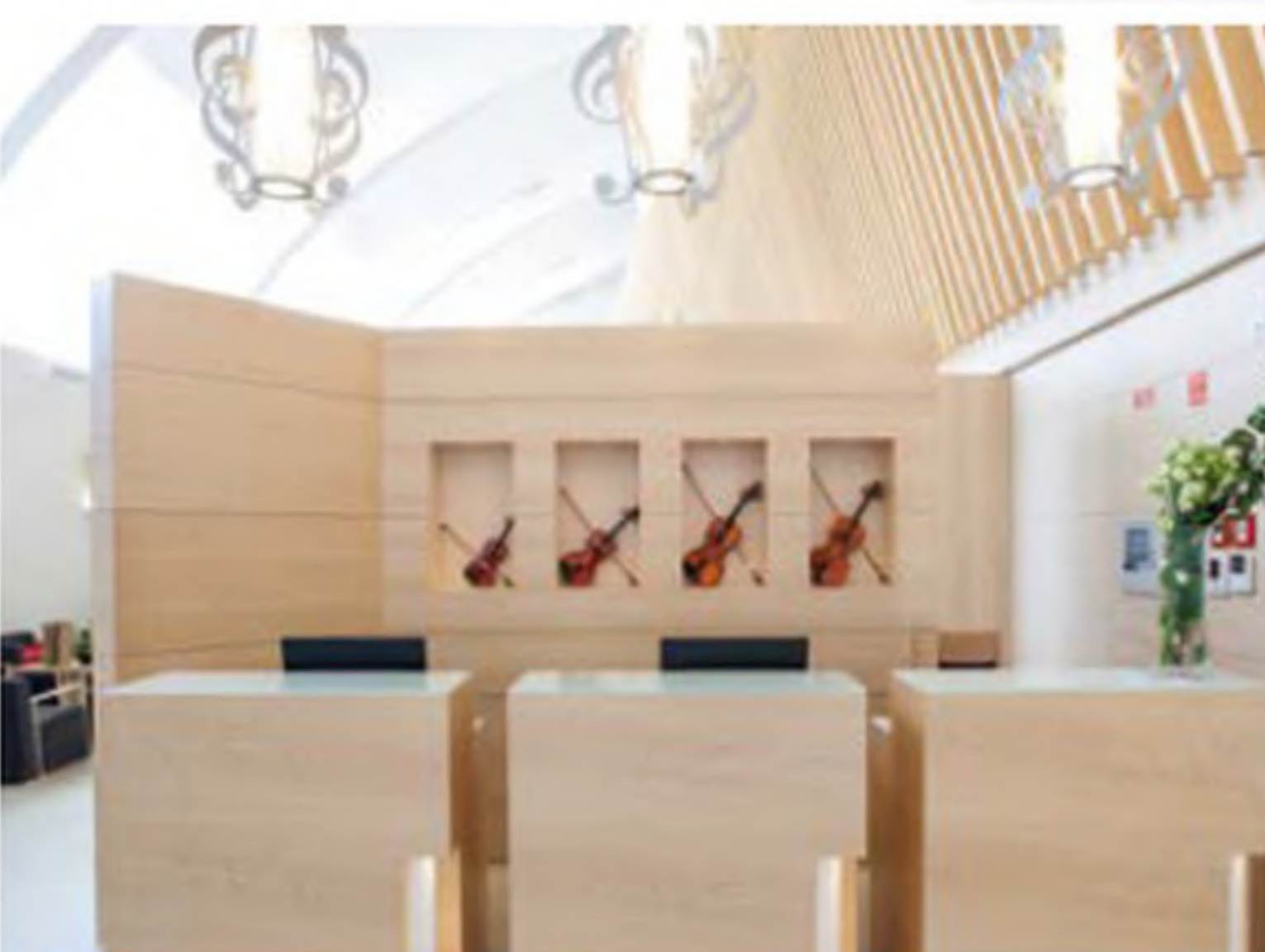


SÉJOURS

HOTEL DA MÚSICA

Si vous êtes mélomane, ce 4 étoiles s'impose ! Le cadre fait bien entendu écho à la Casa da Música et s'inspire des grands compositeurs, tandis que le bar Pavarotti s'avère le rendez-vous des aficionados. Un trip, quoi ! À partir de 115 euros la chambre pour deux personnes.

• Mercado do Bom Sucesso,
Largo Ferreira Lapa 21/183.
Tél. : +351 226 076 000.
hoteldamusica.com



Repères

Casa da Música

Avenida da Boavista, 604-610.
Tél. : +351 220120220.
casadamusica.com



Itinéraire

8

De l'Igreja de Santa Clara à la Rua de Santa Catarina

Une promenade pittoresque vous attend dans ce quartier populaire de Porto. De fait, l'animation y est haute en couleur. Les terrasses saturent à la belle saison, y compris celle du Café Majestic, avec ici un changement de standing! L'équivalent de notre Café de Flore tient toujours le haut du pavé...

Une promenade de sainteté!

Rendez-vous Largo 1º de Dezembro! Située à proximité immédiate, l'Igreja de Santa Clara



se terre au fond de la place qu'elle se partage avec le commissariat de police. Il faut passer sous le porche pour apercevoir enfin le portail d'entrée Renaissance. Bâtie au XV^e siècle, l'église des Clarisses a été remaniée au fil des siècles. En l'occurrence, au XVIII^e, on la couvrit de *talha dourada*, à l'instar de l'Igreja São Francisco, le pendant masculin de cet ordre mendiant dont nous avons déjà parlé. Pour l'anecdote, les sœurs percevaient une taxe sur les marchandises qui transitaient par le Douro, contribuant ainsi à l'enrichissement du monastère, malgré leur vœu de pauvreté!

Vous prendrez ensuite le tram n° 22, face à l'une des tours de la Muralha Fernandina, passerez devant le Teatro Nacional São João (XIX^e siècle) et descendrez Praça da Batalha pour visiter l'Igreja de Santo Ildefonso. Sa façade toute bleue domine sur une butte. Ses azulejos, un ajout de 1931, sont dus au même artiste

qui travailla à la gare de São Bento, sauf qu'ici, les scènes racontent la vie de l'archevêque et écrivain Ildefonso de Tolède. Sachez que l'œuvre a nécessité onze mille carreaux de faïence. À l'intérieur, le retable du chœur de Nasoni côtoie un ensemble de vitraux de 1967, parmi lesquels vous pourrez facilement identifier la Visitation, la Cène, la Transfiguration, le recouvrement de Jésus au Temple et la Résurrection.

Pour les fans d'architecture

Au pied de l'église commence la **Rua de Santa Catarina**, longue artère commerçante qui

déroule sous vos pieds un splendide calepinage de pavés noirs et blancs. Quelques bâtiments Belle Époque se distinguent des autres, comme au n° 67, puis au n° 112, alias le merveilleux **Café Majestic**. Imaginé par l'architecte João Queiroz et inspiré du maître Silva Marques, il fut inauguré en 1921. Il reste en tout





Page de gauche.

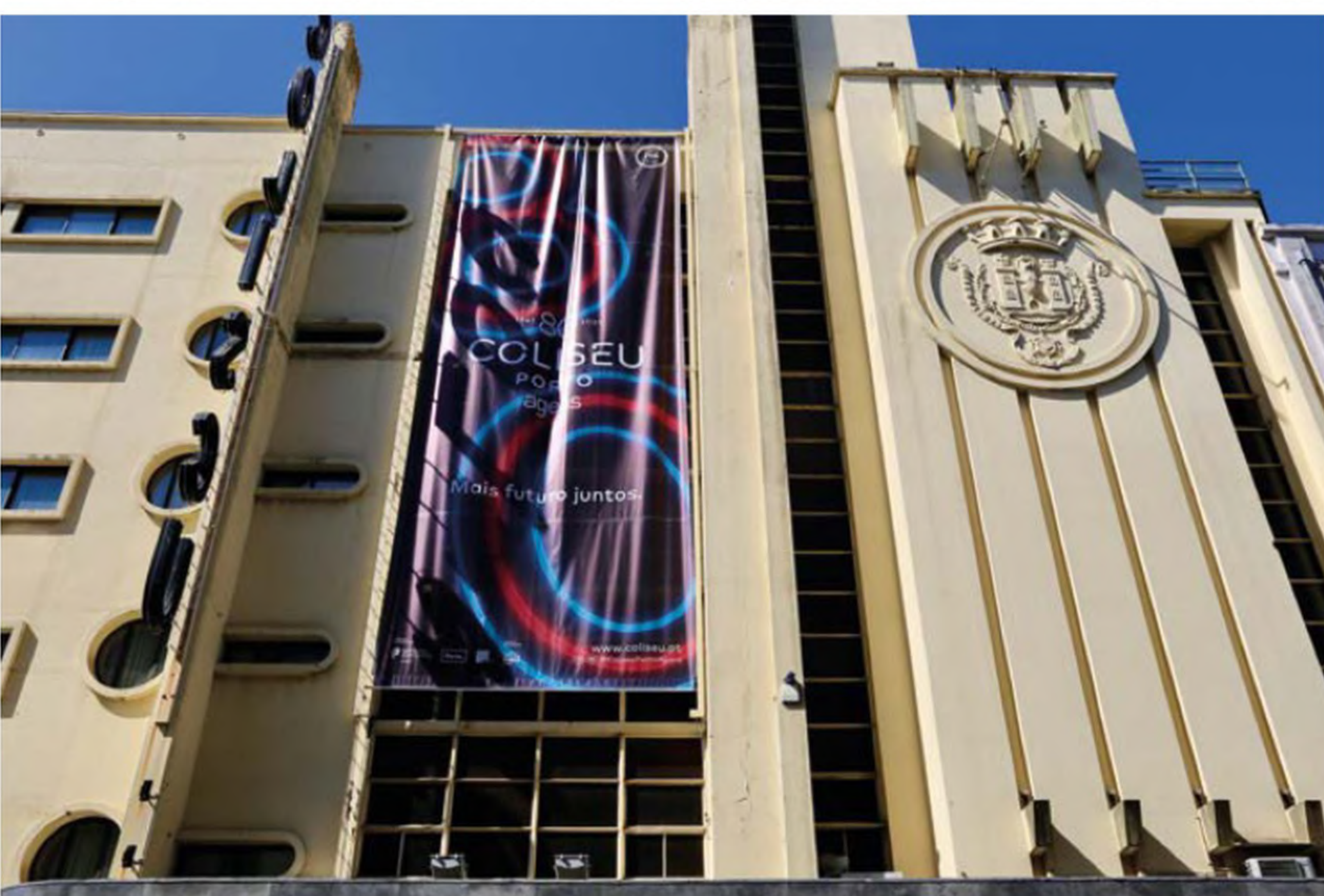
Le merveilleux Café Majestic, inauguré en 1921, reste le plus bel exemple d'Art nouveau à Porto.

Ci-contre, de gauche à droite.

L'Igreja de Santo Ildefonso, et la façade de la boutique Vicent.

En bas, à gauche. La façade Art déco du Coliseu Porto Agea, une salle de spectacles ouverte en 1908.

Ci-dessous. La Rua de Santa Catarina, longue artère commerçante.



Ci-contre.
La Capela das Almas est couverte de grand panneaux d'azuleiros illustrant les vies de saint François d'Assise et de sainte Catherine.

En bas.
Encore un joyau de l'Art nouveau, la devanture d'A Pérola do Bolhão, datant de 1917, fait référence à la Route des épices.



Rua Formosa, la halle du Mercado do Bolhão, datant de 1915, est actuellement en chantier : 22 millions d'euros ont été investis pour rafraîchir et moderniser cette institution. Si la destruction des *barracas*, les étals d'origine, a fait polémique (en plus des gros titres de la presse locale), elle n'a pu être évitée. Les travaux, entrepris en 2018 et interrompus par le Covid, se sont prolongés au-delà des deux années prévues. À suivre, donc ! Au n° 279, la devanture d'**A Pérola do Bolhão** est encore un joyau de l'Art nouveau, datant de 1917. Son décor fait référence à la Route des épices, la boutique ayant dès son ouverture vendu du thé, du café et des condiments. Aujourd'hui, confiture maison, fromage de montagne, saucisse locale et fruits secs caramélisés sont venus grossir les rayonnages. Et le cochon de lait rôti arrive chaque jour, encore chaud, embaumant les lieux ! ♦

cas le plus bel exemple d'Art nouveau à Porto. Les motifs végétaux en façade, les boiseries, les lustres, les miroirs, les colonnes, le mobilier, sans oublier les fresques au plafond, tout est magnifique. En soirée, lorsqu'il revêt ses habits de lumière, c'est un rêve éveillé...

L'Art déco est quant à lui superbement représenté au n° 137 de la Rua de Passos Manuel, par le **Coliseu Porto Ageas**, une salle de spectacles ouverte en 1908. De style paquebot (ou Streamline Modern), il n'est pas sans rappeler l'esthétique contemporaine du Miami Beach Architectural District ou de South Beach. Au n° 174 de la Rua de 31 de Janeiro, la **boutique Vicent** se confondrait presque avec le Majestic.

À l'angle de la Rua de Fernandes Tomàs s'élève la **Capela das Almas**. Cette vague de bleu est due au

céramiste Eduardo Leite qui, en 1929, réalisa les grands panneaux en façade illustrant les vies de saint François d'Assise et de sainte Catherine.



Repères

Casa Vicent

Rua 31 de Janeiro, 174

Café Majestic

Rua Santa Catarina 112.

Tél. : +351 222 003 887.

cafemajestic.com

A Pérola do Bolhão

Rua Formosa 279.

Tél. : +351 222 004 009.

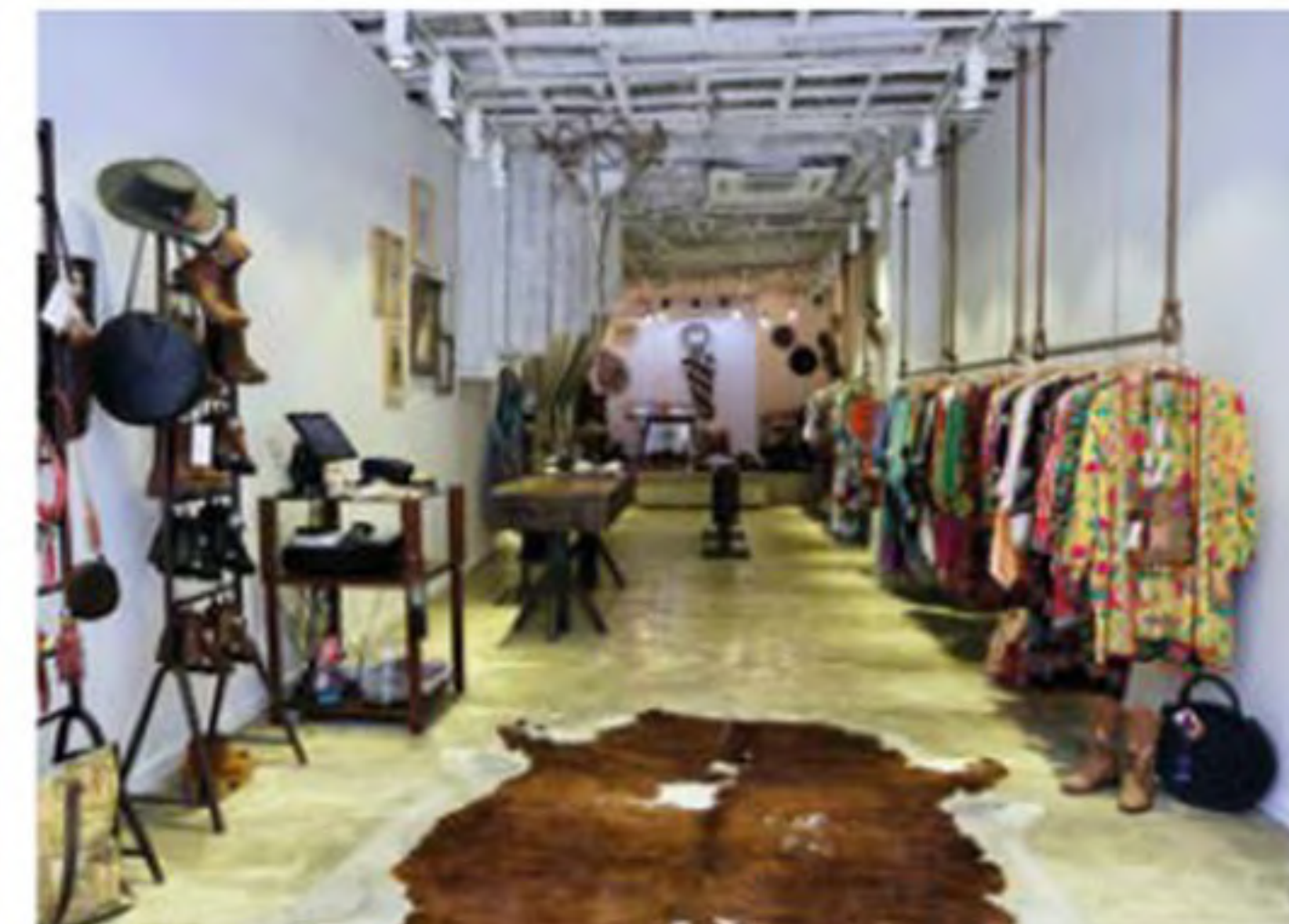


SHOPPING

**PEDEMEIA**

Crée en 1966 à Braga, près de Porto, cette marque de prêt-à-porter propose des chaussettes pour femmes et pour hommes, dans plus de vingt coloris par modèle.

• Rua de Santa Catarina, 209. pedemeia.pt

**ANA VASCONCELOS**

Cette styliste portugaise se nourrit de multiples influences glanées lors de nombreux voyages au Maghreb, en Amérique du Sud ou en Iran. D'où des collections colorées mixant des matières, souvent nobles ou précieuses, comme le cuir et la soie. Elle crée des pièces uniques, non seulement des vêtements, mais aussi des bijoux à connotation ethniques et des accessoires.

• Rua de 31 de Janeiro, 167.

Tél. : +351 917 181 570.

[instagram.com/anadevasconcelo](https://www.instagram.com/anadevasconcelo)



DOUCEURS

ARCÁDIA

Fondée en 1933, cette chocolaterie est la plus ancienne de Porto. En plus d'une production de soixante mille chocolats de toute sorte au quotidien, elle innove régulièrement. Pour preuve, ces macarons au chocolat et vins de Porto ! Belle saison oblige, nous avons goûté les glaces au chocolat noir, au lait et chocolat-blanc, avec leur langue de chat au chocolat, spécialité de la maison. Onctueuses et puissantes en goût...

• Rua de Santa Catarina, 191.

Tél. : +351 222 010 859. arcadiachocolates.com



MANGER

**RIO'S TAPAS BAR**

Cette toute nouvelle adresse va faire parler d'elle. Le cadre est design, et le patio en perspective, très sympa. La carte des *petiscos* est variée et le chef sait y faire ! La qualité des produits est évidente, tandis que les recettes traditionnelles sont revues et corrigées pour le twist qui va bien. Les poivrons verts au gros sel sont excellents, les beignets de morue et légumes un chouïa épicés, idem, et le sandwich au bœuf et au fromage de la Serra da Estrela fond dans la bouche.

Autour de 15 euros à la carte.

• Rua Duque de Loulé, 185. Tél. : +351 911 866 452. [instagram.com/rios_tapasbar](https://www.instagram.com/rios_tapasbar)

**CASA GUEDES**

Ce spécialiste du sandwich au jambonneau rôti est indétrônable. Et pour cause, le goût est là, tout comme la

quantité ! Croyez-nous, les *batatas fritas* sont superfétatoires !

• Praça dos Poveiros, 76. Tél. : 351 221 142 119. casaguedes.pt



ÓBIO

À la fois épicerie, café et restaurant, Óbio est une adresse « healthy », incluant des recettes végétariennes. On

est davantage sur des choses simples, comme des salades et des quiches, mais très copieuses. Les saveurs sont au rendez-vous et le service est enjoué ! Mention spéciale pour le brunch, que vous prendrez volontiers en terrasse.

• Rua Santo Ildefonso, 224. Tél. : +351 924 365 041. facebook.com/ORGANIC.CAFE.PORTO



ALECRIM

Ce mini-restaurant est tenu par deux gaillards super adorables. Leur spécialité ? La morue saisie à la poêle et cuite au four sur un lit d'oignons. Quant à leur *tachinho* de tripes aux haricots rouges, saucisse, légumes et herbes aromatiques, il fait



l'unanimité des habitants du quartier.

• Passeio de São Lazaro, 27. Tél. : +351 222 080 963.

facebook.com/alecrimdojardim



CAFÉ SANTIAGO

Si le lieu ne paie pas de mine, il n'en reste pas moins la référence en matière de *francesinha*, avec différentes variantes de ce croque-monsieur multicouche, inventé dans les années 1950. Viande, saucisse, jambon, fromage s'étagent entre deux tranches de pain, le tout flottant dans une sauce énigmatique dont la recette est bien gardée. Appétits de moineaux, passez votre chemin !

• Rua de Passos Manuel, 226.

Tél. : +351 222 055 797.

cafesantiago.pt

EUSKALDUNA STUDIO

C'est en 2014 que Vasco Coelho Santos a ouvert son propre restaurant, après avoir travaillé chez El Bulli, en Catalogne, et chez Mugaritz, au Pays basque. L'établissement se veut un laboratoire de textures et de saveurs, où l'on crée sans cesse de nouvelles associations. L'idéal est de réserver une place au comptoir, un peu comme dans un *teppanyaki*, pour profiter en direct de cette effervescence. D'ailleurs, le chef et la brigade ne sont pas avares en échanges et explications, et instaurent une vraie convivialité, si bien que vous repartirez avec tous les « 06 » de vos voisins ! Hé oui, partager des émotions culinaires crée des liens ! « *Tout est dans la qualité des produits* », nous confie Vasco. Nous ajouterons : dans les techniques de découpe, de marinade et de cuisson, comme le font les Japonais. Les crevettes au beurre blanc aillé sont succulentes.

Les pâtes fraîches à la menthe, fromage et noisettes marient amertume et piquant. Relevé d'une sauce chinoise et de salicorne, le maquereau séché pendant dix jours a un sacré pep. Le caviar d'aubergine et calamars fumés avec ses boules de coriandre explose sous le palais. Et le pain perdu plongé une semaine dans le lait avec sa glace au yaourt est à se damner. Nous avons en tout goûté treize plats, et le plaisir fut immense...



Autour de 110 euros à la carte.

• Rua de Santo Ildefonso, 404.

Tél. : +351 935 335 301. euskaldunastudio.pt





Séjour
d'exception

Cocorico Luxury Guest House

Une adresse à vivre

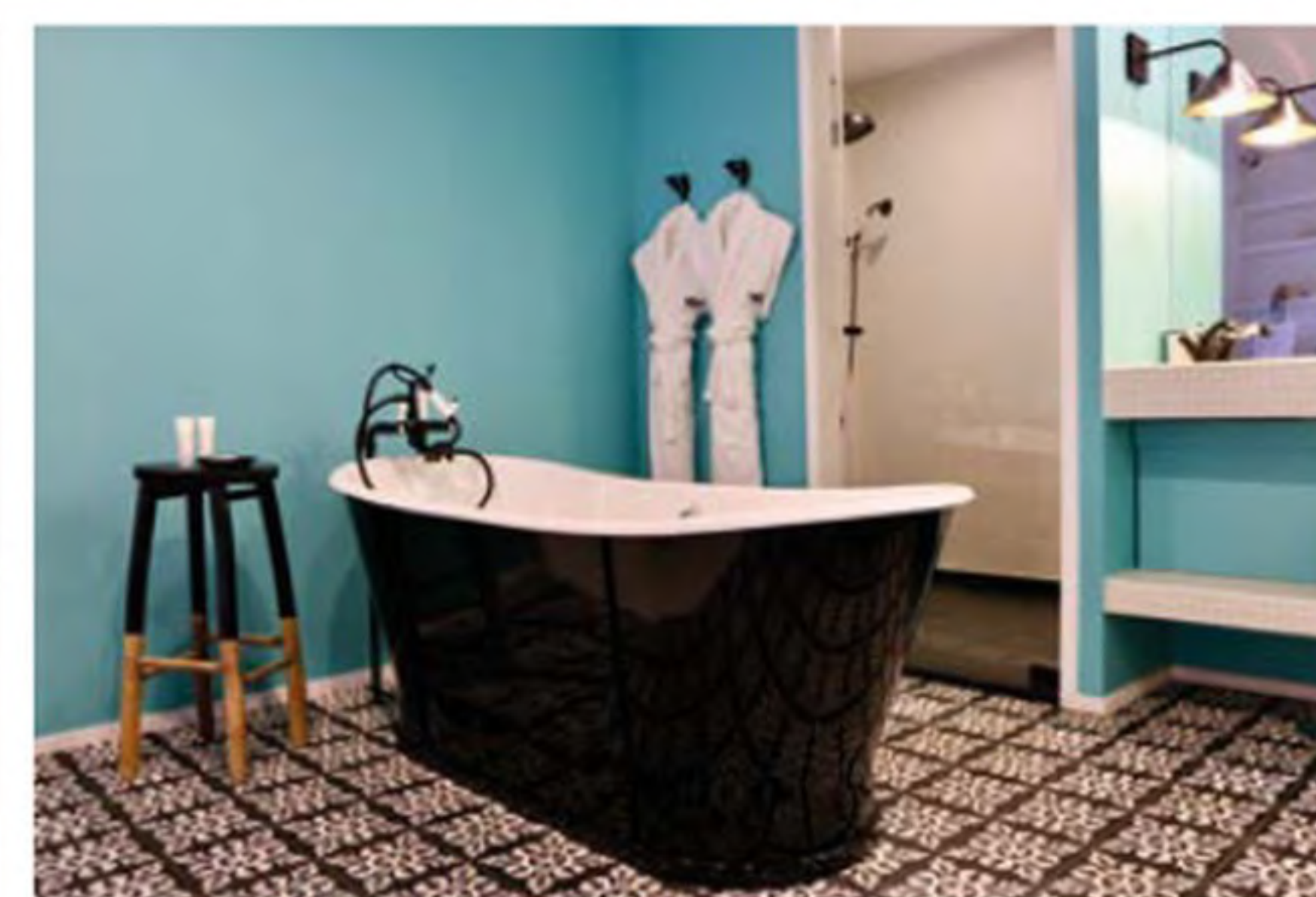
Millésime est une collection de maisons et concepts. La marque est née d'une seule et même envie : mettre un terroir en avant dans chacune d'elles, avec à la clef des expériences sensorielles uniques. D'abord implantée en France, elle s'est exportée pour la première fois en 2018 à Porto. Une façon de transcender les frontières, et surtout les frontières de l'ordinaire, autour d'une destination qui a tant à raconter. Raison pour laquelle Millésime a acquis cette bâtisse historique, où les parquets craquent, les plafonds moulurés n'en finissent pas, le mobilier parle d'un temps où l'on s'asseyait en crinoline devant son secrétaire ou sa coiffeuse. Dans le patio, quatre fontaines parées d'azulejos et une tonnelle de vignes vous mettent dans l'ambiance. Vous êtes dans le vrai Porto, et non pas dans l'univers préfabriqué d'un hôtel aseptisé. Il est bien question d'une atmosphère dont on s'enivre. Celle-ci est d'ailleurs généreusement incarnée par Marianne, votre hôtesse, une Française délicieuse aux origines portugaises. Cette ancienne chorégraphe a un don pour faire vibrer le lieu et ne manquera pas de vous recommander « son » Porto.

Un lieu dynamique

Cette animation passe par le cœur de la guest house : la brasserie parisienne. Avec



son sol couvert de carreaux de ciment et ses murs soulignés de la couleur ocre-rouge des vins du Douro, elle est compartimentée de cloisons ogivales reprenant le design des fenêtres originales du bâtiment. Les ouvrages en ferronnerie sont tout aussi remarquables. Ici, on célèbre les arts de la table, et plus généralement, un certain art de vivre : on « petit déjeune », on se régale de tapas, et on fait la fête. Le bar est super convivial. Dans les chambres, les volets à persiennes et les rideaux en lin colorés diffusent une lumière caressante. Pour certaines, les portes-fenêtres s'ouvrent sur un joli balcon. Les dix chambres arborent des couleurs différentes : jaune, vert, bleu, avec leur déclinaison dans les verrières des salles de bains. Ces dernières sont surprenantes : immenses, elles affichent une esthétique rétro, très charme. Vous



pourrez même loger à deux dans la baignoire ou dans la grande douche à l'italienne, chacun sous votre ciel de pluie ! Ces chambres ont une âme. Et la bonne idée de les nommer de noms de couples franco-portugais (« José & Joséphine », « Catarina & Benoît »...) les voue définitivement à la romance.

À partir de 169 euros la chambre pour deux personnes.

• Rua Duque de Loulé, 175. Tél. : + 351 222 013 971.

cocorico-porto.pt





Itinéraire

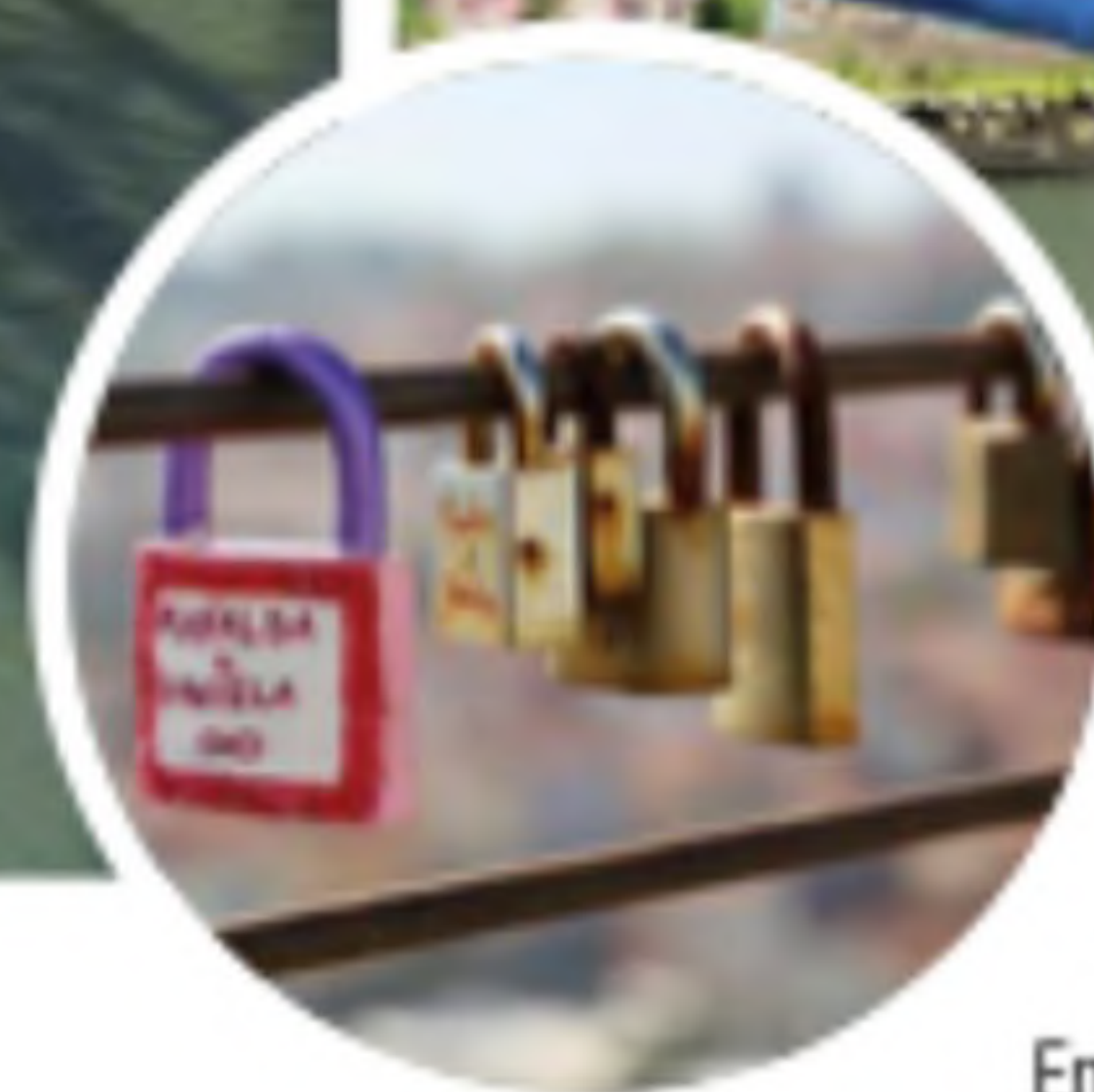
9

À Vila Nova de Gaia

Nul doute qu'aujourd'hui, vous prendrez de la bouteille, en... verre(s) et contre tout !

Porto pourrait-elle être encore plus « wow » que les jours précédents ?

Ça, on vous laisse le découvrir...



Ci-dessus, le Ponte Dom-Luis, ouvrage de Théophile Seyrig, associé de Gustave Eiffel dans la société Eiffel & Cie. En bas, Pause au rooftop lounge de Porto Cruz et son panorama à 360 degrés.

Faites le pont !

Il est grand temps de passer de l'autre côté, à Vila Nova de Gaia ! Pour cela, il vous faudra emprunter le **Ponte Dom-Luis**, qui surplombe le fleuve depuis 1886. Ouvrage de Théophile Seyrig, ingénieur du génie civil formé à l'École centrale Paris et associé de Gustave Eiffel dans la société Eiffel & Cie, ce pont à double tablier mesure 392 mètres de long dans sa partie supérieure et 174 mètres dans sa partie inférieure. Des bas-côtés ont été aménagés en partie supérieure, le long des rames du métro, pour vous permettre de le traverser. Il fallut 3 000 tonnes de fer pour sa réalisation. À l'entrée du pont, vous noterez deux piles en pierre encore debout, vestiges du Ponte Pensil qui l'avait précédé.

Une nouvelle ère pour Porto

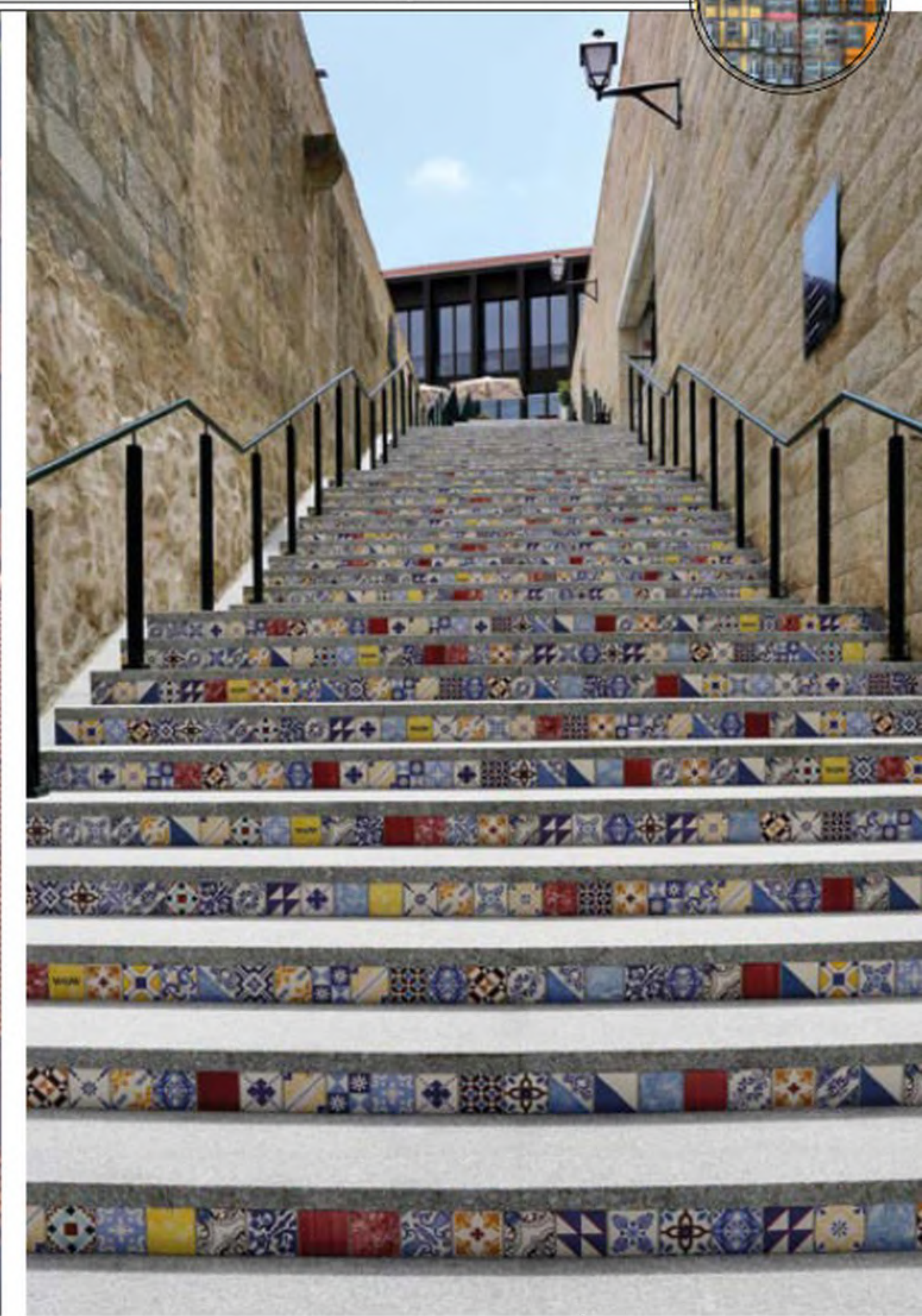
La balade sur le Cais da Gaia invite à la nonchalance. Et les terrasses de cafés et restaurants sont à ce point irrésistibles qu'on se laisse forcément tenter. Parmi celles-ci, il en est une située en rooftop qu'il faut absolument squatter : le **lounge de Porto Cruz**. Entre son panorama à 360 degrés et sa « coolitude », on y retourne volontiers ! Derrière ce « front de mer » s'étagent les chais où était stocké le vin il y a encore une dizaine d'années. Une nouvelle loi a été effectivement votée par le gouvernement, autorisant le stockage hors du site, ce qui a ravi les producteurs pour plusieurs bonnes raisons... Compte tenu du peu d'espace de la zone, ce

stockage était limité. Ensuite, les chais étaient devenus trop vieux.

Enfin, il est bien plus commode de

stocker les barriques au pied des vignobles que les transporter jusqu'ici. De fait, la majorité de ces chais ont été vidés et Adrian Bridge, Chief Executive Officer du Fladgate Partnership, en a profité y installer un complexe muséal nouvelle génération carrément bluffant. Cette loi a été une aubaine, car la majorité des bâtiments de la ville appartenant encore à l'évêché, il aurait été impossible de trouver des locaux pour matérialiser un projet aussi titanesque. Qui est ce Monsieur Bridge ? Il est anglais et vit au Portugal depuis vingt ans. Il a emménagé à Porto lorsqu'il rejoint la compagnie Taylor's, en 1994. En 2000, il a pris la direction générale du groupe Taylor Fonseca, puis il a racheté les marques Croft et





La balade sur le Cais da Gaia invite à la nonchalance. Et les terrasses de cafés et restaurants sont à ce point irrésistibles qu'on se laisse forcément tenter.

Delaforce pour constituer ce Flagship Partnership et devenir le premier fournisseur de porto sur les marchés haut de gamme à l'international. En 2010, il s'était déjà lancé dans une activité parallèle en ouvrant l'hôtel Yeatman, sur le thème du vin.

En immersion

WOW, c'est donc le dernier projet en date de l'entrepreneur, et l'aboutissement de sept ans de labeur. Il offre une incroyable concentration de musées, de bars, de restaurants, de boutiques, en plus d'une salle d'exposition et d'une école du vin. Ce World Of Wine n'est d'ailleurs pas seulement dédié au vin, mais aussi, et surtout, à la destination Portugal. Raison pour laquelle, outre la « Wine Experience », vous trouverez d'autres pôles qui racontent le pays. Nous employons à dessein le mot « pôle » plutôt que « musée », beaucoup trop réducteur. Adrian Bridge a en effet misé sur les technologies les plus pointues pour créer des expériences immersives et interactives.

Nous vous conseillons de commencer la visite par « **Porto Region Across the Ages** », une excellente introduction à l'histoire du pays, via des tableaux plus que surprenants ! Histoire



Imaginé par Adrian Bridge, le complexe muséal nouvelle génération WOW mise sur les technologies les plus pointues pour créer des expériences immersives et interactives. Exemple : le pôle « Porto Region Across the Ages » (ci-contre).



Ci-dessus et ci contre. Autres voyages sensoriels dans l'univers WOW : « The Wine Experience » (en haut), « The Chocolate Story » et « The Bridge Collection » (ci-contre). Au centre. Le « Street Market », une adaptation d'une place typique du Portugal. En bas. *Half Rabbit*, du street-artiste Arthur Bordalo, plus connu sous le pseudo de Bordalo II.



de soda, du jouet cassé à l'emballage. « Les ordures d'un homme sont le trésor des autres », dit-il. La dimension monumentale de ses *Trash Animals* est faite pour frapper les consciences. Ce jeune homme est effectivement particulièrement sensible aux problèmes environnementaux, et se sent la

de ne pas spoiler la suite, tout ce que nous pouvons vous dire, c'est que vous serez comme télétransportés au cœur d'un monastère, ou encore au beau milieu des feux de la guerre civile. Armez vos baïonnettes ! Vous confier que « **The Wine Experience** » est un voyage sensoriel est un moindre mal, au regard des découvertes que vous ferez. Vous dire que « **Planet Cork** » vous permettra de faire péter le bouchon en fin de parcours est un teasing raisonnable. Vous convier à créer votre propre chocolat dans « **The Chocolate Story** » est certes un pousse-au-crime, mais la rédaction du magazine assume ! Vous parler de créations déjantées et de vieilles pierres dans le cadre du « Porto Fashion & Fabric Museum » devrait suffire à exciter votre curiosité. « **The Bridge Collection** » propose elle une muséographie plus traditionnelle, mais non moins impressionnante. Adrian Bridge a réuni ici une collection rarissime de mille huit cents verres couvrant sept mille ans d'histoire. Vous appréhendez ainsi les coutumes liées aux

plaisirs de la boisson sur tous les continents. Il vous faudra au minimum une journée pour profiter de ces attractions absolument uniques, aménagées dans le cadre reconstitué d'un village, avec ses ruelles et ses places. Ainsi, le « Street Market » est une adaptation particulièrement réussie d'une place typique du Portugal. Bref, tout est... WOW !

Lewis Carroll

Et puisque vous êtes dans de bonnes sensations, l'ascension en téléphérique jusqu'au Mosteiro da Serra do Pilar en sera une autre ! Toutefois, avant de monter dans votre télécabine, vous ferez d'abord une halte au pied du **Half Rabbit**. Ce lapin occupe toute la hauteur d'un bâtiment qui fait l'angle des rues Gomes Fernandes et Dom Alfonso III. Avez-vous déjà entendu parler d'Arthur Bordalo, plus connu sous le pseudo de Bordalo II ? Ce street-artiste, né à Lisbonne en 1987, réalise des sculptures d'animaux à l'aide de déchets qu'il recycle. Ça va du pare-chocs à la cannette





Ci-contre.
Notre-Dame-des-Douleurs et les superbes azulejos de l'Igreja de Santa Marina.
En bas.
Dégustation aux caves de Churchill's, qui ne commercialisent que des portos dont les raisins sont issus de vignes classées « A » par l'Institut des vins de Porto.

responsabilité d'agir. Alors si vous aimez et passez par Paris à votre retour, rendez-vous au 87, rue du Chevaleret pour voir son *Half Castor* ! À moins que vous ne saturiez du baroque portugais, marchez encore quelques mètres pour jeter un œil à l'**Igreja de Santa Marina** ! Inutile de préciser que Niccolò Nasoni est l'architecte de cette église – vous l'auriez parié, non ? Les azulejos du chœur sont superbes. On n'en dira pas tant de la mine de Notre-Dame-des-Douleurs, transpercée au cœur par sept poignards, sous le Christ crucifié. Ambiance...

Un nectar plus ultra

Et si vous faisiez un dernier détour par les caves de **Churchill's** ? Ça ne se refuse pas, hein ! Rien à voir d'ailleurs avec feu le *Prime Minister* de la Grande-Bretagne ! Churchill n'est autre que le nom de jeune fille de l'épouse de Johnny Graham. Ce dernier est tout sauf un novice en matière de porto. Après avoir fait ses classes chez Taylor's et Cockburn, puis avoir bénéficié de l'expertise

de ses deux frères William et Anthony Graham, il a décidé de lancer sa propre marque en 1981. La maison ne commercialise que des portos dont les raisins sont issus de vignes classées « A » par l'Institut des vins de Porto. Et ceci grâce à

l'acquisition du Domaine de Gricha. Cette parcelle de 50 hectares est située sur la rive sud du Douro, entre les villes de Pinhão et Tua. Les vignobles sont plantés entre 150 et 250 mètres d'altitude. Le Touriga Nacional est le cépage qui y est le





**Ci-dessus,
à droite.**

Le Jardim
do Morro.

Au centre.

L'église
circulaire
et le cloître
maniériste du
Mosteiro da
Serra do Pilar.

En bas.

Vue sur le Ponte
do Infante et le
Douro depuis
le parvis du
Mosteiro da
Serra do Pilar.

plus représenté. Tous les portos de Churchill's sont élaborés dans des *lagares* en granit, datant de 1852. Entre des terroirs d'exception et des traditions de culture et d'élevage centenaires, la maison Churchill's a pu se permettre de viser haut. elle ne retient donc que des portos *Vintage*, autrement dit des vins qui seront millésimés, avec un potentiel de garde allant jusqu'à 50 ans, et des *Late Bottled Vintage* non filtrés à laisser décanter avant de servir. « *Le vin de Porto doit avoir un certain tanin et une belle finale pour être frais et équilibré. Il doit avoir une bonne attaque, de la structure, être fruité, avoir une certaine pureté et de l'acidité. L'acidité est un composant fondamental pour un bon vin : elle apporte l'élégance. Un vin sans acidité n'a ni élégance ni fraîcheur* », explique John Graham. Cette élégance, nous l'avons retrouvée au moment de la dégustation. Nous avons goûté un White Port Dry Aperitif, idéal sur un poisson ou sous forme de cocktail après avoir frotté le bord de votre verre avec une orange. Le Churchill's Reserve Port, 3 ans d'âge, se boit tout seul ! Il s'exprime d'abord légèrement sur le fruit pour laisser ensuite une belle fraîcheur. Quant

au Churchill's 10 Years Old Twany Port, il joue d'entrée sur des notes boisées que vient progressivement remplacer un goût de noisette long en bouche. Subtil ! La maison Churchill's a aussi un autre atout dans son jeu : une terrasse colorée et un jardin panoramique au bord du fleuve. Les

aficionados y viennent pour prendre un verre, bien sûr, mais aussi déjeuner sur le pouce et même siester à l'ombre des grands arbres...

Vol planant

Votre télécabine est sur les starting-blocks. Ne la faites pas patienter davantage ! En vous élevant progressivement dans les airs, la ville vous apparaîtra encore sous un autre jour. Elle a tant de facettes ! Mais quand on aime, on ne compte pas, non ? Une fois au sommet de la colline, vous aurez parcouru 562 mètres. Vous serez aussi

sans doute tentés par une pause glacée sur la pelouse du **Jardim do Morro**, comme tous les *Portuenses*. Une rampe en pente douce vous permettra de glisser ensuite jusqu'au **Mosteiro da Serra do Pilar**. Cet ancien couvent construit au XVI^e siècle possède une église circulaire – la seule de toute la péninsule ibérique –, ainsi qu'un cloître maniériste. Du parvis, la vue sur le Ponte do Infante à l'est et la perspective du Douro s'enfonçant dans la vallée est soufflante. Enfin, la vue sur le Ponte Dom-Luís est tout aussi jouissive... ♦



Repères

WOW Porto

Rua do Choupelo, 39.
Tél. : +351 220 121 200. wow.pt

Churchill's

Rua da Fonte Nova 5.
Tél. : 351 223 744 193
churchill-port.com



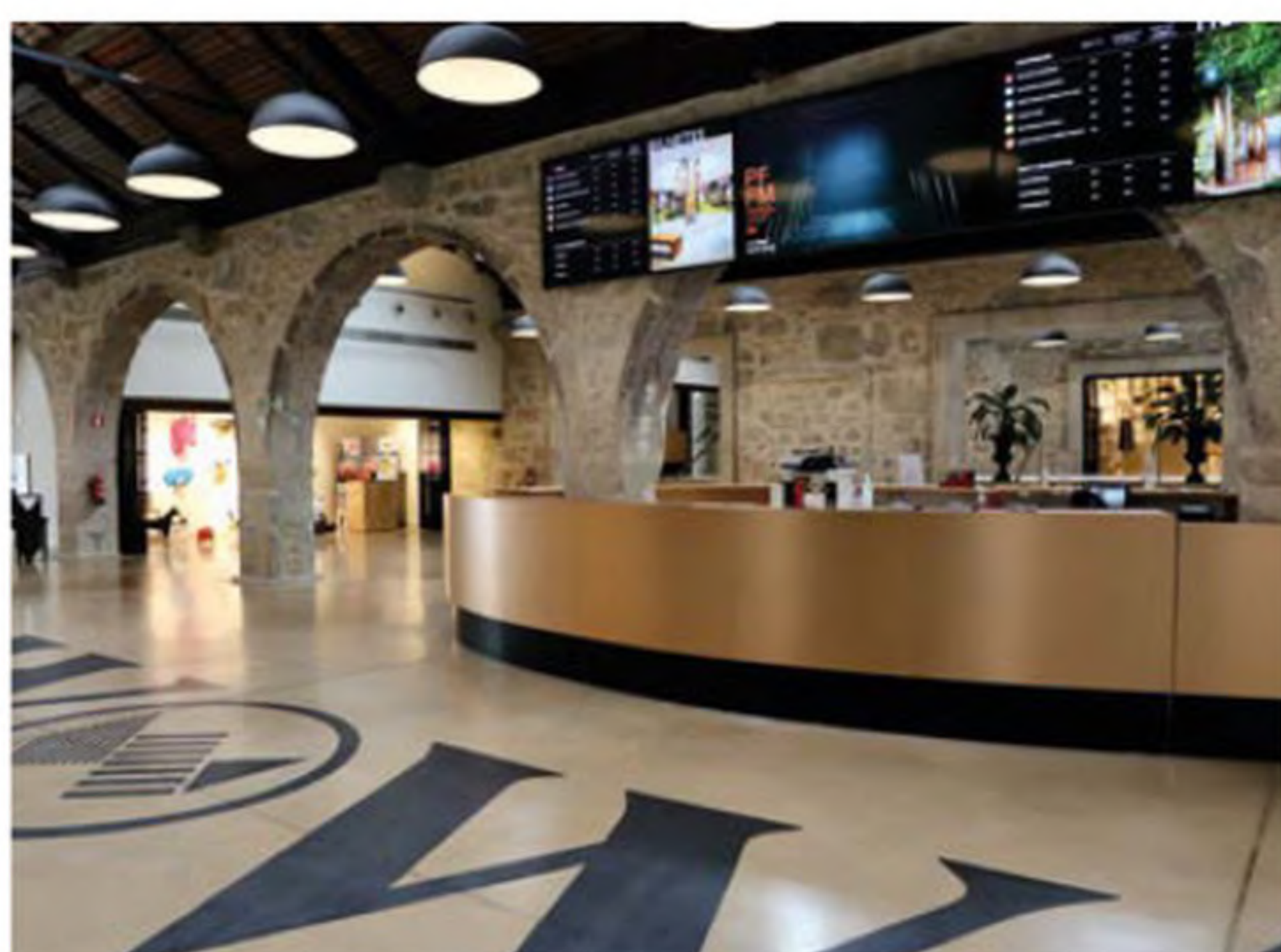
Nos meilleures ADRESSES

Itinéraire

9



SHOPPING



WOW PORTO

WOW dispose également d'une galerie marchande exclusivement dédiée aux marques portugaises. Au sortir de ses diverses « Experiences », le lieu propose lui-même de multiples produits ayant trait au vin, au chocolat, à la céramique, sans oublier l'édition. Chose très appréciable, les vendeurs sont des experts sur chacun des sujets.

• Rua do Choupelo, 39. Tél. : +351 220 121 200. wow.pt



MANGER



RABELOS

Pas évident d'éviter les pièges à touristes dans l'enfilade de restaurants qui bordent le Douro ! Le Rabelos sort du lot. Les *sardinhas assadas*, les poissons grillés et le risotto aux fruits de mer y sont irréprochables, tout comme les desserts faits maison. Un excellent rapport qualité-prix !

Autour de 20 euros à la carte.

• Avenida de Diogo Leite, 68.

Tél. : +351 223 755 864.

restauranterabelos.pt



DE CASTRO GAIA

Réservez une table dans la « Panoramic room », plus intime et avec vue sur le Cais da Ribeira ! Un porto blanc est offert en guise d'apéritif. C'est doux, tout comme ces musiques brésiliennes qui passent en fond. La ratatouille en amuse-bouche, servie avec son pain au malt, est délicieuse. Les haricots verts en tempura et leur mayonnaise au citron se mangent sans faim ! Parfaitement assaisonnée, la morue à bras, à l'image d'un tartare, est hachée grossièrement pour conserver le plaisir de la texture. Les œufs brouillés adoucissent le goût caractéristique de ce poisson et lui apportent une belle volupté. Un Dalva, Reserva Douro Branco 2018, sec, a joliment accompagné tout ça. Enfin, le moelleux au chocolat sans farine et sa crème de noisettes nous ont permis de terminer sur une note légère et délicate. Testé et approuvé !

Autour de 25 euros à la carte.

• Espaço Porto Cruz. Largo Miguel Bombarda, 23.

Tél. : +351 910 553 559. myportocruz.com



BARÃO DE FLADGATE

La terrasse panoramique est magnifique. La salle mixe classicisme et couleurs acidulées. On s'y sent bien. Un thon cru aux graines de sésame et chutney nous arrive en amuse-bouche, puis nous passons commande. Nous choisissons un Quinta do Perdigão, Encruzado Dão 2019, un vin blanc rond, au bouquet floral, qui s'avère idéal sur notre œuf cuit à 63 degrés, servi dans une sauce hollandaise à la truffe, accompagné d'un jambon Serrano, d'asperges et d'une émulsion de pommes de terre. Fabuleux ! Nous poursuivons avec un chou-fleur grillé, au chimichurri et à l'ail noir, sur une crème d'artichaut de Jérusalem, avec des lames de betterave en vinaigrette, des amandes du Douro et une pointe de chicorée. Le jeu de texture est très sympa et les goûts se rehaussent les uns les autres. Très fin ! Ensuite, la purée truffée, onctueuse à souhait, amène le côté gourmand. En dessert, le cheese-cake à la banane, ses noix de pécan caramélisées, dans une réduction de Porto Tawny Taylor's 10 ans d'âge, sa sauce au caramel salé et sa glace vanille, est remarquable. À faire absolument !

Menu : 54 euros.

• Rua do Choupelo, 250. Tél. : +351 223 772 951. baraofladgate.com





SÉJOURNER

**VINUM**

Le cadre est vraiment dépaysant. Vous vous croiriez dans une *quinta* en pleine campagne. La vue panoramique sur le Ponte Dom-Luís est captivante. Nous avons déjeuné sous la verrière du jardin d'hiver. Romantique ! En amuse-bouche, du saumon s'invite sur une pâte feuilletée. En entrée, nous succombons littéralement au tartare de thon des Açores et ses tomates confites ! Puis, viennent un loup de mer grillé et son chou-fleur en béchamel. La cuisson est parfaite, la chair est tendre. L'association reste néanmoins classique. Notre vin blanc Ameal 2018 relève la sauce. En dessert, le soufflé au chocolat noir est très réussi. La glace vanille à peine sucrée laisse toute sa force à ce chocolat. C'est globalement bien fait et flatteur en bouche.

Autour de 50 euros à la carte.

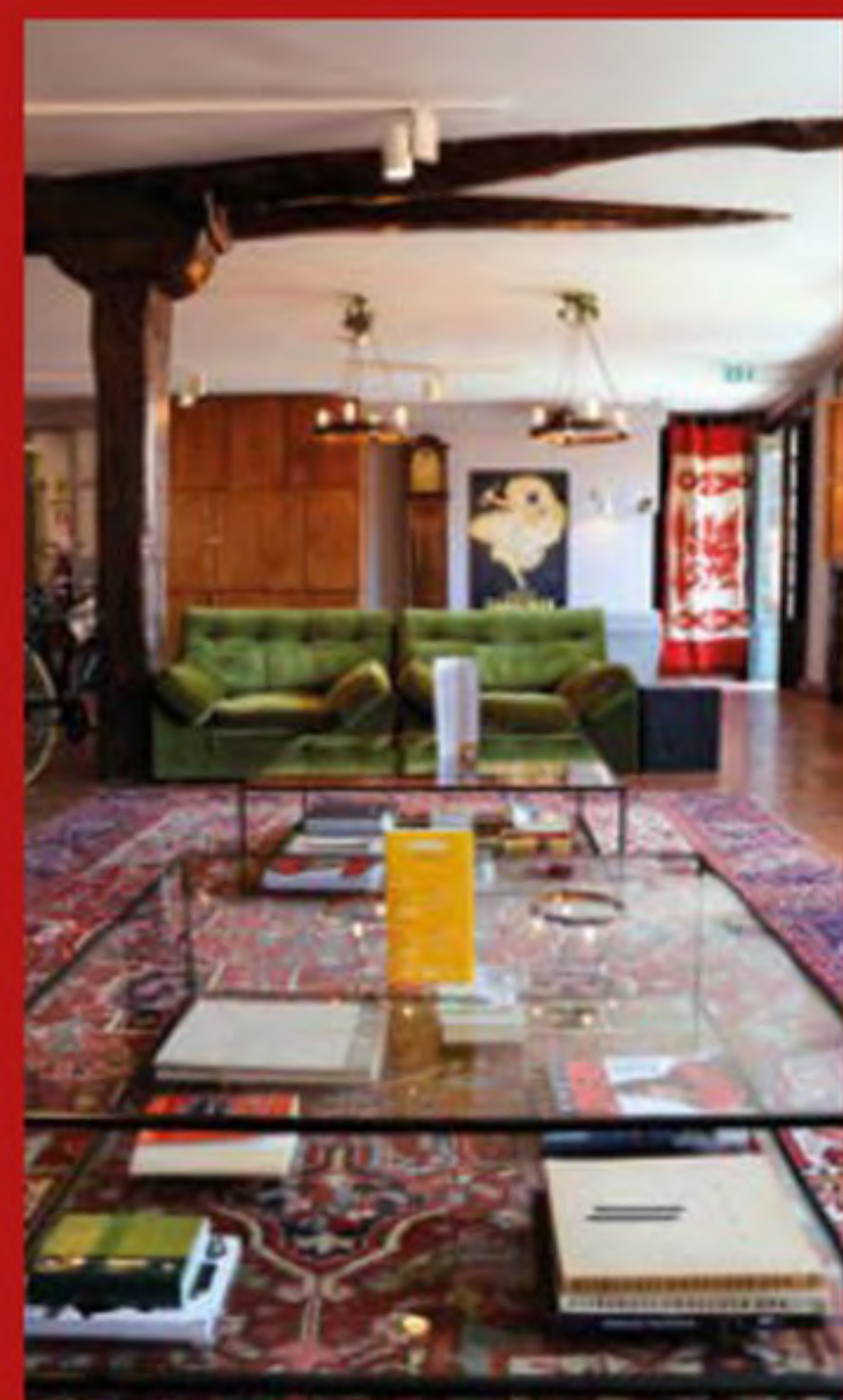
• Rua do Agro, 141. Tél. : +351 220 930 417. vinumatgrahams.com

**THE HOUSE OF SANDEMAN**

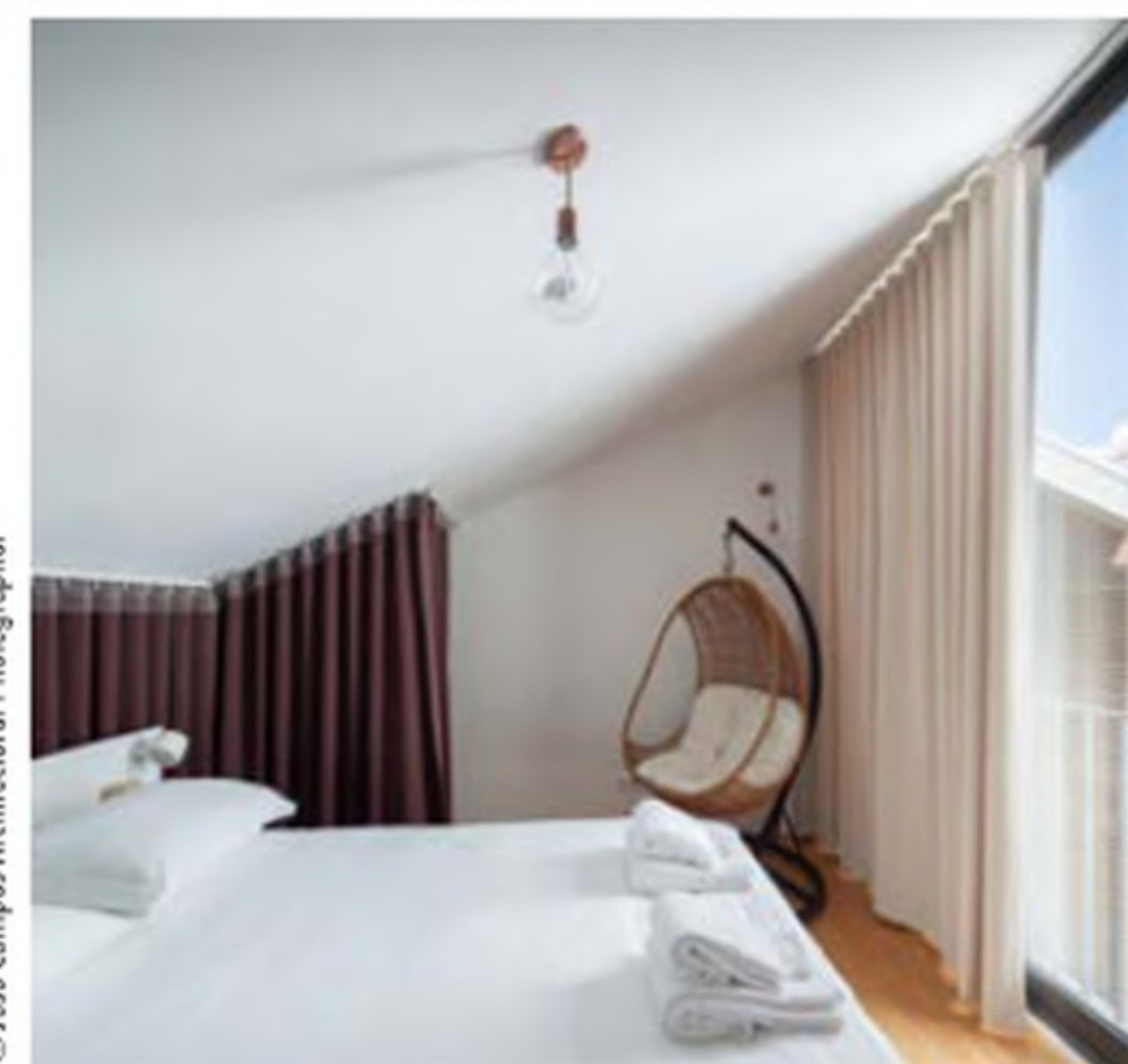
Coup de cœur pour ce double concept d'auberge de jeunesse de luxe et de suites design. Côté auberge, oubliez les dortoirs d'antan ! On est ici sur de petites capacités et de grands espaces : les lits ont des matelas dignes d'un 5 étoiles, et les vestiaires sont super pratiques. Quant aux suites, elles jouissent du cadre du vieux bâtiment, magnifique avec ses portes-fenêtres en bois, et se rehaussent de couleurs vives, tels le jaune Sandeman et le rouge carmin. Le mobilier et les tableaux contemporains font le reste. On adore l'immense salon-salle à manger où l'on partage le petit-déjeuner sur la grande table, et où l'on peut se détendre dans de confortables canapés tout velours. La vue sur le Cais da Gaia est imprenable...

À partir de 88 euros la chambre pour deux personnes.

• Largo Miguel Bombarda, 3. Tél. : +351 221 127 221. thehouseofsandeman.pt



© Jose Campos Architectural Photographer



© Jose Campos Architectural Photographer

7G

Le concept est idéal ! 7G, c'est une dizaine de studios et appartements groupés autour d'un superbe patio sur lequel donne une cafétéria où chacun des hôtes peut prendre son petit-déjeuner, ou simplement un café à toute heure de la journée. Vous êtes autonomes et disposez

de tous les équipements nécessaires dans votre chez vous, tout en profitant d'un espace de convivialité et d'une réception. De plus, ces appartements sont neufs, design, ultra-lumineux.

• Rua de França, 52. Tél. : +351 963 758 004. 7groaster.pt



© Jose Campos Architectural Photographer

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



FÁTIMA

Le triomphe de la foi

Naguère petite localité anonyme du centre du Portugal, Fátima est aujourd'hui connue dans le monde entier pour être l'un des hauts lieux du culte marial. Ici, en 1917, la Vierge serait apparue six fois de suite à trois jeunes bergers, leur confiant notamment trois secrets en forme de prophétie. Aménagé sur le lieu des apparitions, le sanctuaire accueille désormais des centaines de milliers de pèlerins. C'est ici que s'incarne le mieux la ferveur religieuse du peuple portugais.

Textes GILLES DUPUY





© Shutterstock Adobe Stock

Qu'on soit croyant ou non, il faut être allé à Fátima. Certes, avec ses couvents et ses séminaires, ses innombrables pensions et ses échoppes où s'entassent des monceaux de bibeloterie religieuse, cette petite ville d'à peine quinze mille habitants ne présente guère d'intérêt en elle-même... Mais on ne peut qu'être saisi – certains diront « embarrassé » – par l'indicible ferveur qui anime ce haut lieu du culte marial. Le 13 mai, date anniversaire de la première apparition de la Vierge, marque les principales célébrations de Fátima. Alors, oui, il faut avoir vu ces milliers de pèlerins qui, des quatre coins du Portugal, cantiques aux lèvres, affluent vers le sanctuaire. Nombreux sont ceux qui ont fait le chemin à pied, des jours durant, sous la conduite de leurs prêtres ; nombreux sont ceux, aussi, qui parcourent les six derniers hectomètres à genoux, voire en rampant, dans un geste ultime de dévotion. Il faut avoir vu, là encore, l'impressionnante procession aux flambeaux qui illumine la nuit du 12 mai, cet immense halo de cierges qui emplît l'esplanade du sanctuaire et lui confère une ambiance quasi irréelle. Avec ses lignes impersonnelles, son côté épuré et aseptisé, loin des églises et autres monastères à l'architecture flamboyante qui caractérisent le Portugal, ledit sanctuaire a pourtant quelque chose d'un peu glaçant. Mais à décharge, il faut savoir que le culte de la Vierge de Fátima est relativement récent. Il n'a pris forme qu'en 1915, dans une Europe alors en proie à la Première Guerre mondiale.

Apparitions et miracles

Paradoxalement, en cette triste année 1915, il règne un calme abyssal à Fátima. Seul un fait troublant agite cette minuscule localité du centre du Portugal, restée à l'écart du conflit sanguinaire qui déchire le reste du monde. Trois



Ci-contre. Les jeunes bergers, Lúcia dos Santos (à gauche) et ses deux cousins, Francisco et Jacinta Marto.
Page de droite, en haut. Le 13 octobre 1917, une foule estimée par certains à soixante-dix mille personnes rassemblées pour *O Milagro do Sol*.



Alors, oui, il faut avoir vu ces milliers de pèlerins qui, des quatre coins du Portugal, cantiques aux lèvres, affluent vers le sanctuaire. Il faut avoir vu, là encore, l'impressionnante procession aux flambeaux qui illumine la nuit du 12 mai, cet immense halo de cierges qui emplit l'esplanade du sanctuaire et lui confère une ambiance quasi irréelle.

jeunes bergers âgés de 7 à 10 ans, Lúcia dos Santos et ses deux cousins, Francisco et Jacinta Marto, affirment qu'un ange (dit du Portugal) les visite régulièrement, tandis qu'ils gardent les moutons dans la *serra*, près du hameau d'Aljustrel. Ces visites persistent jusqu'au 13 mai 1917 quand ils sont témoins, au lieu-dit Cova da Iria, de l'apparition de celle qui se présentera plus tard sous le nom de Notre-Dame-du-Rosaire. Le même rituel va se répéter cinq fois de suite, le treizième jour de chaque mois : le soleil vacille, le ciel s'illumine et une femme, toute de blanc vêtue, se révèle aux trois enfants sur un petit chêne vert. Malgré les brimades dont ils font l'objet, ceux-ci persistent dans leurs dires. Mieux, ils se livrent à des actes de pénitences et récitent quotidiennement le chapelet « pour ramener la paix dans le monde », conformément aux instructions de la Vierge. Alertés par la rumeur, de nombreux curieux commencent à affluer à Fátima, provoquant l'ire des autorités civiles, qui emprisonnent les enfants durant quelques jours, dans un contexte marqué par l'anticléricalisme de la toute jeune République portugaise (c'est pourquoi la vierge leur apparaîtra non pas le 13, mais le 19 août). Le 13 octobre 1917, une foule estimée par certains à soixante-dix mille personnes se presse autour des trois bergers. Parmi elles, beaucoup assistent, médusés, au « miracle du soleil » (*O Milagro do Sol*). Ce jour-là, selon de nombreux témoins, l'astre solaire aurait changé de couleur et tourné comme une roue de feu, lançant des traits de lumière multicolore à travers le ciel. Puis, il aurait semblé plonger vers la terre, telle une vision d'apocalypse, avant que tout ne rentre dans l'ordre.

Processus canonique

La nouvelle est rapidement relayée par les journaux du monde entier, d'autant qu'un photographe a pris des clichés du phénomène. La hiérarchie catholique, elle, regarde d'un œil critique cette « danse du soleil » dont elle ne reconnaîtra jamais le caractère miraculeux. Néanmoins, à partir de 1922, elle entame les premières investigations du processus canonique concernant la reconnaissance ou non des apparitions mariales de Fátima. Entre-temps, en avril 1919, la population locale a commencé la construction de la Capelinha das Aparições (la « petite chapelle des Apparitions »), sans qu'elle ne soit ni entravée



© Ricardo Perna shutterstock



Le miracle du soleil

Que s'est-il vraiment passé, le 13 octobre 1917 à Fátima ? Selon la tradition, trois mois plus tôt, Lúcia dos Santos aurait demandé à la dame blanche de faire un miracle, afin de prouver ses dires et ceux de ses cousins, dont beaucoup mettaient la parole en doute. La Vierge aurait acquiescé à sa requête, précisant même la date et l'heure, mais pas la nature du phénomène. De fait, ce jour-là, à Cova da Iria, un recoin désertique de la *serra*, des dizaines de milliers de personnes se pressent au côté des pasteurs. Et soudain, à l'heure dite, soit 13 h 45, sous une pluie battante, l'inexplicable se produit. Le soleil sort brusquement des nuages, change de couleur et se met à tourner sur lui-même, puis semble se détacher du ciel et s'avancer vers la terre en menaçant de s'y écraser, non sans semer l'effroi dans la foule. Après quoi, tout rentre dans l'ordre, chacun rentre calmement chez soi, et le site se vide en quelques heures. Dès le lendemain, les journaux s'emparent du phénomène, relayant de multiples témoignages, pour la plupart concordants. Alors, que s'est-il vraiment passé ce jour-là à Fátima ? Si le Miracle du soleil n'a jamais été reconnu comme tel par l'Église, il suscite toujours l'interrogation des scientifiques. Tous sont d'accord pour dire qu'il ne s'agit pas d'une éclipse solaire ou d'un quelconque phénomène astronomique, plus sûrement d'une anomalie météorologique, ou encore d'un effet d'optique causé par une trop longue observation du soleil. D'autres, moins sérieux, ont avancé l'hypothèse d'une hallucination collective, voire de l'apparition d'un ovni. Quoi qu'il en soit, un peu plus de cent ans après les faits, difficile d'y voir clair. Comme le dit si bien la liturgie catholique, il est grand le mystère de la foi... ✦



Ci-dessus.
Visite de Paul VI
en 1967. À ses
côtés, Lúcia dos
Santos.

Ci-contre.
Jean-Paul II en
2000, lors de
célébration de
la béatification
de Francisco et
Jacinta Marto.



ni encouragée par les autorités ecclésiastiques. Le 13 mai 1920, pour le troisième anniversaire des apparitions, les pèlerins défient les troupes gouvernementales et installent une statue de la Vierge Marie dans la chapelle, mais il faut attendre 1927 pour qu'y soit célébrée la première messe officielle. Le 13 octobre 1930, dans sa lettre pastorale « *A divina Providentia* », l'évêque de Leiria, dont dépend Fátima, reconnaît officiellement les apparitions et autorise le culte de la Vierge. Dès lors, le pèlerinage s'institutionnalise. Dès 1925, un établissement

médical avait été construit sur le site, avec un pavillon destiné aux pèlerins malades. Le 13 mai 1927 avait été posée la première pierre de la *Basílica de Nossa Senhora do Rosário* (« basilique Notre-Dame-du-Rosaire »), officiellement bénie le 12 octobre 1953. Commandée à l'architecte António Lino, la construction de la colonnade, elle, commence en 1949 et se termine en 1954. En 2004, pour répondre à l'afflux toujours plus important de pèlerins, les autorités du sanctuaire ont ordonné la construction d'un grand espace couvert, la *Basílica da Santíssima Trindade* (« basilique de la Très Sainte Trinité »), susceptible d'accueillir près de neuf mille fidèles.



Secrets et prophéties

Au fil des années, différents papes ont visité le site : le futur Jean XXIII en 1956, Paul VI en 1967, ou encore François en 2017. Mais c'est la figure de Jean-Paul II qui a le plus marqué Fátima. En mai 1982, un an après avoir miraculeusement échappé à une tentative d'assassinat sur la place Saint-Pierre, il fait le déplacement au Portugal, intimement persuadé qu'il doit la vie sauve à la main de la Vierge Marie, laquelle aurait, selon lui, dévié la balle assassine qui allait lui traverser le cœur, et ce conformément à la troisième prophétie de Fátima (lire encadré). Il fait même incruster la précieuse balle dans la couronne que porte la statue de Notre-Dame de Fátima lors des grands pèlerinages. En 2000, de retour à Fátima, Jean-Paul II célèbre la béatification de Francisco et Jacinta Marto, emportés par la grippe espagnole en 1919. Lúcia dos Santos, elle, leur aura survécu jusqu'en 2005. Recluse depuis 1948 au carmel de Sainte-Thérèse, à Coimbra, elle avait mené une vie pieuse et contemplative, non sans avoir révélé les trois secrets de Fátima – Jean-Paul II s'est d'ailleurs longuement entretenu avec elle sur le sujet. Des trois jeunes bergers, il ne reste que d'émouvants clichés en noir et blanc, où ils apparaissent tristes et hébétés, comme dépassés par les événements. Leurs dépouilles reposent dans la basilique. Aujourd'hui, à l'image de Lourdes ou de Częstochowa, en Pologne, Fátima n'a plus grand-chose à voir avec le petit village rural qu'il était dans les années 1910. Le site des apparitions a été entièrement aménagé pour l'accueil de centaines de milliers de pèlerins (huit millions en 2017, année du centenaire des apparitions), avec ces pics de fréquentation que constituent le 13 mai et le 13 octobre. Le reste du temps, il est ouvert aux fidèles et malades du monde entier, qui viennent expier leurs péchés ou chercher le réconfort pour certains, la guérison pour d'autres. Après tout, ne dit-on pas que la foi déplace des montagnes ? ✱

Les trois secrets de Fátima

Aux trois bergers de Fátima, la Vierge ne se serait pas contentée d'apparaître six fois. Elle leur aurait aussi confié un message divisé en trois « secrets », considérés comme prophétiques par l'Église catholique, insidieusement anticomunistes par d'autres – le régime de Salazar saura d'ailleurs en tirer parti. Elle leur aurait également annoncé le décès prématuré des deux plus jeunes d'entre eux, qui interviendra dans les faits en 1919, de la grippe espagnole. Seule survivante, Lúcia dos Santos, l'aînée, n'est morte qu'en 2005, à l'âge canonique de 97 ans. Le temps pour elle de livrer lesdits secrets aux autorités ecclésiastiques. Les deux premiers, révélés par le pape Pie XII en 1942, sont effectivement annonciateurs d'événements majeurs de l'histoire du XX^e siècle. Le premier se réfère à une vision de l'enfer et dénonce l'athéisme et les persécutions perpétrées (par les communistes) contre l'Église. Le deuxième évoque une guerre encore pire que celle en cours (nous sommes en 1917, on peut penser au second conflit mondial), appelle à la pénitence des chrétiens et à la « conversion » d'une Russie alors en proie à la révolution bolchevique. Longtemps gardée... secrète, la troisième prophétie a fait couler beaucoup d'encre et alimenté nombre de fantasmes. Elle se présente comme une vision allégorique, évoquant la grande souffrance d'un évêque vêtu de blanc. Elle n'a été révélée qu'en 2000, mais Jean-Paul II s'y est explicitement référé après l'attentat dont il a été victime le 13 mai 1981 (on notera la concordance des dates), sur la place Saint-Pierre de Rome. L'interprétation qu'en a faite Benoît XVI est tout autre. Pour lui, la Vierge aurait annoncé le calvaire d'une l'Église qui n'en finit pas d'être secouée par les scandales liés à la pédophilie. ♦



Santuário de Nossa Senhora de Fátima

Un théâtre de ferveur

Aménagé sur le lieu même des apparitions, afin de canaliser l'immense flux des fidèles, notamment les jours de grand pèlerinage, le sanctuaire de Notre-Dame de Fátima, que certains gagnent à genoux, voire à plat ventre, se compose entre autres de deux grandes basiliques et d'une immense esplanade où ont lieu de grandes processions aux flambeaux. Visite guidée.

On l'a vu, dès le mois d'avril 1919, une humble chapelle fut construite par les habitants de Fátima sur le site des apparitions, à l'emplacement même où se dressait le petit chêne vert, rapidement dépecé par les dévots. En 1922, après avoir été dynamitée par des inconnus, la **Capelinha das Aparições** (la « chapelle des Apparitions ») fut immédiatement reconstruite à l'identique. Depuis 1982, elle est surplombée d'un vaste porche destiné à abriter les pèlerins des intempéries. Installée devant la chapelle, sous une vitre de protection, la statue originale de Notre-Dame de Fátima a été sculptée par un anonyme dans du cèdre du Brésil, sur les indications de Lúcia dos Santos. À proximité se dresse le **grand chêne**, un arbre centenaire, le seul du site qui ait subsisté. Il ne s'agit pas de celui sur lequel les trois enfants

affirment avoir vu la Vierge, mais il existait déjà à l'époque des apparitions : Lúcia a raconté qu'ils se plaçaient sous son ombre lorsqu'ils venaient réciter le rosaire. Élément majeur du sanctuaire, la **Basilica de Nossa Senhora do Rosário** (« basilique Notre-Dame-du-Rosaire ») impose sa masse de calcaire et sa tour de 65 mètres de hauteur, surmontée d'une couronne de bronze de sept tonnes et d'une croix lumineuse. Construite à partir de 1928, dans un style néo-baroque, à l'emplacement même où les enfants



s'amusaient à construire un petit mur lors de la première apparition, elle est l'œuvre de l'architecte néerlandais Gerard Van Krieken, et ne fut achevée qu'en 1953. Les restes mortuaires des trois pasteurs ont été progressivement transférés dans son transept (en 1951 et 1952 pour Jacinta et Francisco, en 2005 pour Lúcia).

- (1). La Capelinha das Aparições, où sous une vitre de protection est installée la statue originale de Notre-Dame de Fátima.
- (2). Le grand chêne, un arbre centenaire, le seul du site qui ait subsisté.





© Ricardo Pires Shutterstock

Ci-dessus.

La procession aux flambeaux sur l'esplanade de prière.

(3). La statue du Sacré-Cœur de Jésus.

(4). La crèche.

(5). Le Calvaire hongrois, au terme du Chemin de croix sur le chemin des Petits Bergers.

(6). La Basilica da Santíssima Trindade et la statue de Jean Paul II.

D'une basilique à l'autre

La basilique est elle-même encadrée par une **colonnade**, réalisée entre 1949 et 1954 par António Lino. Cet ensemble architectural se compose de deux cents colonnes et de quinze autels répartis en deux ailes courbes encadrant de façon symétrique la façade de la basilique. Au pied de la basilique et de la colonnade s'étend l'**esplanade de prière**, immense agora où se rassemblent les pèlerins, théâtre quotidien de grandes et saisissantes processions aux flambeaux. En son centre se dresse une statue qui porte la **statue du Sacré-Cœur de Jésus**. En face, on trouve la **Basilica da Santíssima Trindade** (« basilique de la Sainte Trinité »), dernier grand bâtiment construit sur le sanctuaire. Œuvre de l'architecte grec Alexandros Tombazis, ce

(3)



© Agnieszka Shutterstock

(4)



(5)



© Danyo Shutterstock

dont témoigne son décor inspiré par l'art byzantin et orthodoxe, cette structure de 40 000 m² et de près de neuf mille places est la quatrième plus grande



église catholique dans le monde en termes de capacité. Ses travaux ont débuté en 2004, l'église ayant été inaugurée le 12 octobre 2007, à l'occasion du 90^e anniversaire des apparitions de Fátima. D'autres chapelles émaillent le site, ainsi qu'un centre pastoral, une **crèche** de style contemporain ou encore

Le Mur de Berlin, un monument

composé d'un morceau du véritable mur de Berlin. À voir également, le **Reitoria**, où sont exposés des milliers d'objets offerts par des personnalités ou des inconnus pour rendre hommage à la Vierge de Fátima. La pièce la plus impressionnante est la couronne de la statue de Notre-Dame, incrustée de la balle qui a blessé Jean-Paul II lors de l'attentat dont il fut victime le 13 mai 1981. Enfin, les plus courageux gagneront le site via le **Chemin de croix sur le chemin des Petits Bergers**, qui débute à Ourém, petite ville située à onze kilomètres du sanctuaire. Ce sentier, qui serpente à travers la serra, trouve son terme au **Calvaire hongrois**, monument offert, comme son nom l'indique, par des catholiques de Hongrie. ♦

(6)



© Inácio Pires Shutterstock



À voir
en +



Par ici les musées

Outre des édifices religieux, Fátima abrite plusieurs musées, dont le dernier en date, le **Museu Interativo o Milagre de Fátima (1)**, a ouvert ses portes en août 2012. Au long d'un parcours virtuel d'environ 40 minutes, ce musée high-tech retrace l'histoire des apparitions de l'Ange du Portugal et de la Vierge de Fátima de façon interactive. Vous verrez l'ange en hologramme, la Vierge en 3D et le miracle du soleil dans un spectacle digne d'Hollywood, le tout illustré par des images d'archives. Bluffant ! La **Casa-Museu de Aljustrel (2)** se situe près de la maison natale de Lúcia, dans le hameau d'Aljustrel, à environ deux kilomètres du sanctuaire. Les quatre sections de cette maison-musée nous renvoient à la vie quotidienne à l'époque des apparitions, à travers notamment des meubles et des objets d'époque. Via une vaste collection d'images pieuses recueillies dans tout le pays, le **Museu de Arte Sacra e Etnologia de Fátima (3)** témoigne de la ferveur religieuse du



peuple portugais au fil des siècles. Textes, cartes, graphiques, reproductions photographiques et œuvres d'art renvoient également à l'époque des grandes

découvertes et des missions évangéliques.

Enfin, tout près du sanctuaire, le **Museu de Cera (4)** relate l'histoire des apparitions à travers trente et une scènes composées avec des figures en cire. Édifiant.

Repères

- **Museu Interativo o Milagre de Fátima, Avenida de Dom José Alves Correia da Silva. Tél. : +351 249 406 881 fatima.pt**
- **Casa-Museu de Aljustrel, Rua dos Pastorinhos Tél. : +351 249 532 828. fatima.pt**
- **Museu de Arte Sacra e Etnologia de Fátima, Rua Francisco Marto. Tél. : +351 249 539 470. consolata.pt**
- **Museu de Cera, Rua Jacinta Marto Tél. : +351 249 539 300. mucefa.pt**

LE CARNET

PHOTOS DR

Nos
bonnes
adresses



MANGER



MANHAS

À deux pas du sanctuaire, ce restaurant empreint de tradition se démarque autant

par la qualité des produits utilisés en cuisine que par le très sympathique accueil de l'équipe. La touche design de la déco (dans des tons clairs et élégants) s'avère aussi appréciable que le poulpe ou le filet de dinde. À ne pas manquer, le fromage de brebis *a la manera portuguesa*. N'oubliez pas le dessert s'il vous reste de la place.

Une très bonne adresse.

Autour de 25 euros à la carte.

• **Avenida Dr. José Alves Corria da Silva**
Tél. : +351 249 534 327. manhas.pt



SÉJOUR



DOM GONÇALO HOTEL & SPA

Ultramoderne, cet hôtel 4 étoiles dispose de quarante-deux chambres design et luxueusement équipées (lits très grand format, sèche-cheveux, climatisation, écran plat, minibar,

Internet...). C'est également le seul de la ville à être équipé d'un spa. Vous y trouverez une salle de fitness, un sauna, un hammam, un bain à remous, des soins et des massages et bien sûr une piscine. Les enfants pourront s'amuser dans le



Autour de 30 euros à la carte.

• **Rua da Adro, 152. Tél. : +351 249 531 737. facebook.com/Tia.Alice.Restaurante**

TIA ALICE

Géré depuis trente ans par la même famille, ce restaurant allie confort et élégance (pierres apparentes, mobilier en bois clair, nappes et serviettes en coton écru, vaisselle personnalisée), le tout dans une ambiance chaleureuse et familiale. La cuisine est à la fois traditionnelle, irréprochable et généreuse : riz au canard, gratin de morue aux crevettes, veau rôti au four à bois... Les desserts sont simples et gourmands, à l'image du flan au café ou du gâteau à la noix.



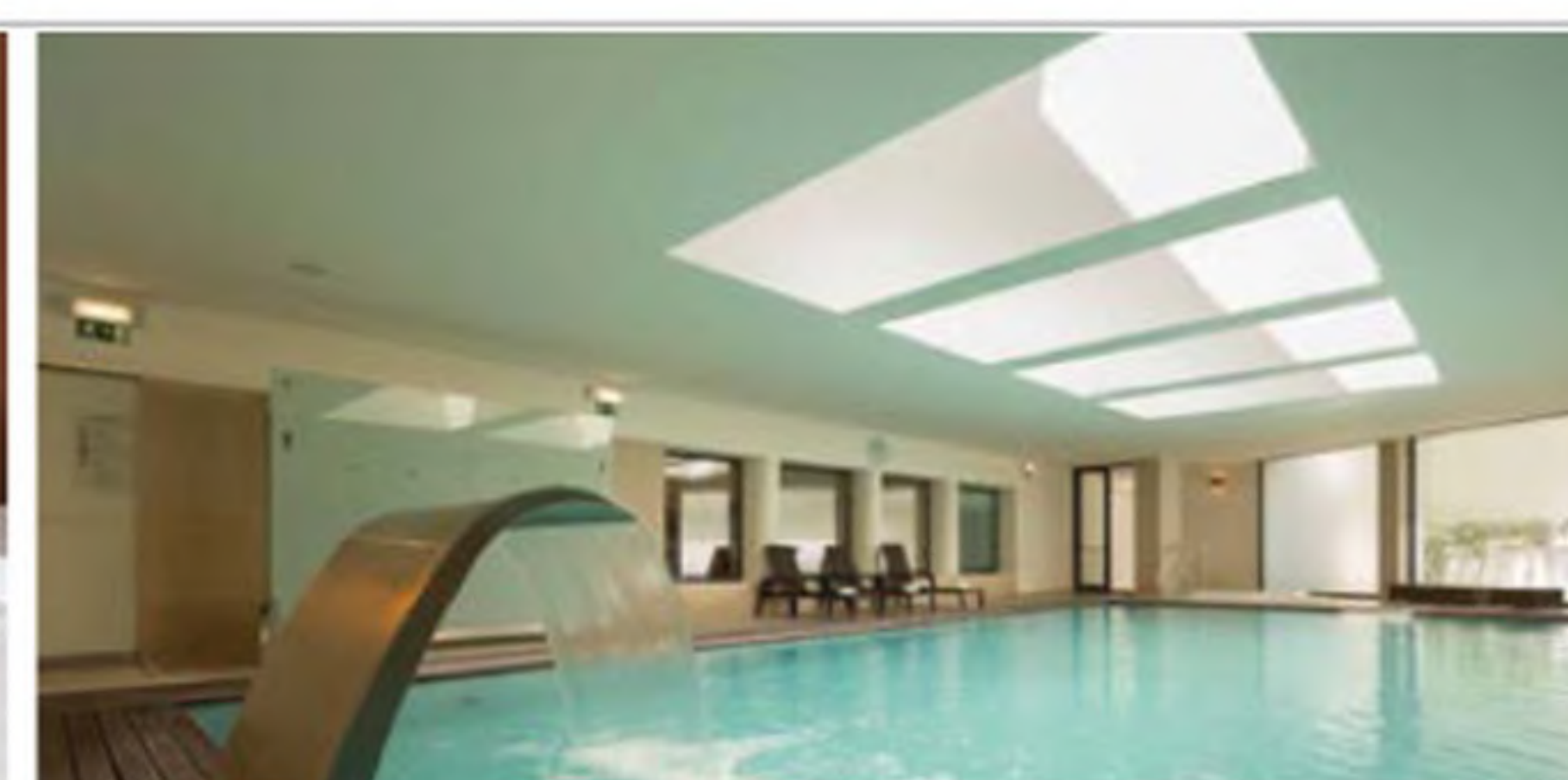
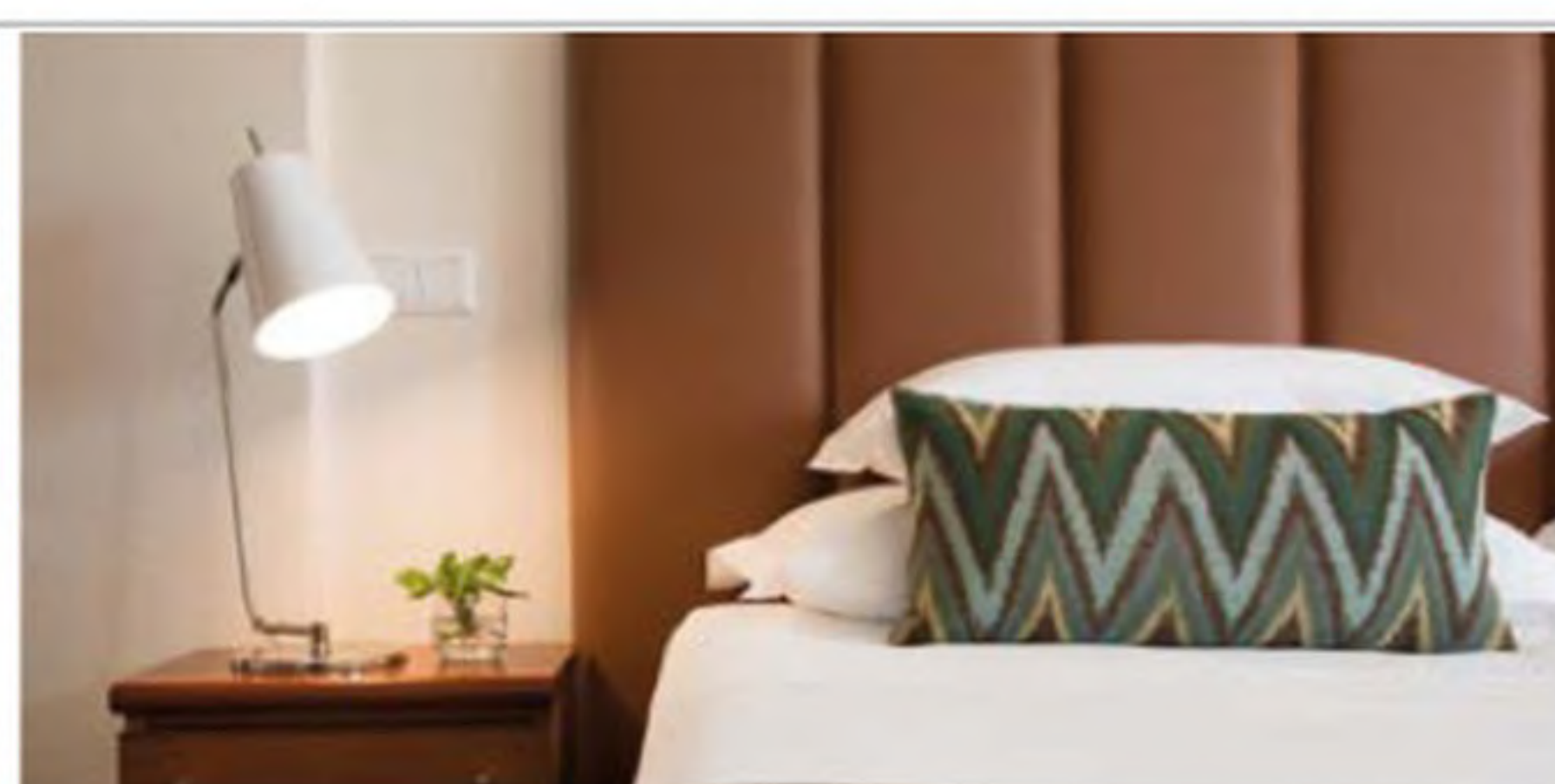
régionaux à la hauteur.

Autour de 40 euros à la carte.

• **Rua Jacinta Marto, 100. Tél. : +351 249 539 330. hoteldg.com**

O CONVITE

Avant tout fréquenté par des locaux, le restaurant de l'Hotel Dom Gonçalo propose une cuisine gastronomique de haute volée. Le souvenir du gigot d'agneau de montagne (*perna de borrego à Serra de Aire*) ou du lapin façon *Conde* de Ourém restera longtemps inscrit dans votre mémoire. Service impeccable, belle carte de vins (soixante *tintos*, trente-deux *brancos*, treize *verdes*...) et plateau de fromages



jardin équipé de jeux de plein air.

À partir de 70 euros la chambre pour deux personnes.

• **Rua Jacinta Marto, 100. Tél. : +351 249 539 330 hoteldg.com**



SANTARÉM

Le blanc est une couleur

Comme la tour Eiffel ne saurait résumer à elle seule Paris, la très belle rosace de l'Igreja da Graça, couramment considéré comme un sommet du gothique portugais, est un emblème à la fois magnifique et réducteur de Santarém. Perchée en rive droite du Tage, à quelque 80 kilomètres de Lisbonne, cette ville de trente mille habitants aime elle aussi brouiller les pistes et mélanger les styles. Promenade dans les ruelles silencieuses d'un centre historique regorgeant de surprises.

Textes HÉLÈNE DUPARC





À 80 kilomètres au nord de Lisbonne, la collerette blanche de Santarém se détache sur les hauteurs. Certes, le XX^e siècle a habillé la ville de barres d'immeubles géométriques, à défaut d'être gracieuses. Heureusement, notre Vieux Continent est fidèle à son qualitatif, et ici

aussi, le centre historique, recroquevillé à l'intérieur de ses murailles, a vaillamment résisté aux assauts du temps. Il offre aux visiteurs un labyrinthe de ruelles serties de petits pavés blancs et noirs, qui résonnent sous les pas des rares passants, des esplanades ornées de statues ou de fontaines, des tours et frontons qui festonnent le ciel... Je me souviens d'une ancienne publicité vantant une marque de porto, qui disait : « *Le pays où le noir est couleur* ». Et je me dis qu'ici, le blanc aussi est une couleur. D'ailleurs, la ville vibre de mille et une teintes : celles, bien sûr, des azulejos aux nuances infinies qui, telles des robes pop, vintage, classiques, habillent les murs ; celles des feuillages et des fleurs, les grappes mauves éphémères des jacarandas, les débordements des bougainvillées au-dessus des murs, les frissons vert et or de l'albizia, les corolles bleue et violette du liseron ; celles des plaques de rue en céramique et des clochers polychromes ; celles encore des retables dorés et des ex-voto naïfs qu'on trouve à l'intérieur des églises ; ou celles des affiches annonçant les célèbres *touradas* à la Praça de Toiros... Sur le promontoire São Bento, au pied du château d'eau aux lignes bleues, le jaune fluorescent du lycée contraste avec l'ivoire des pierres et le vert de la végétation. Là encore lorsque le vent souffle et débarrasse l'air de ses particules, la lumière crue semble découper les panoramas au couteau, intensifiant l'atmosphère. L'ombre atteint une densité compacte, la clarté se réverbère sur les parois et fait danser le regard.

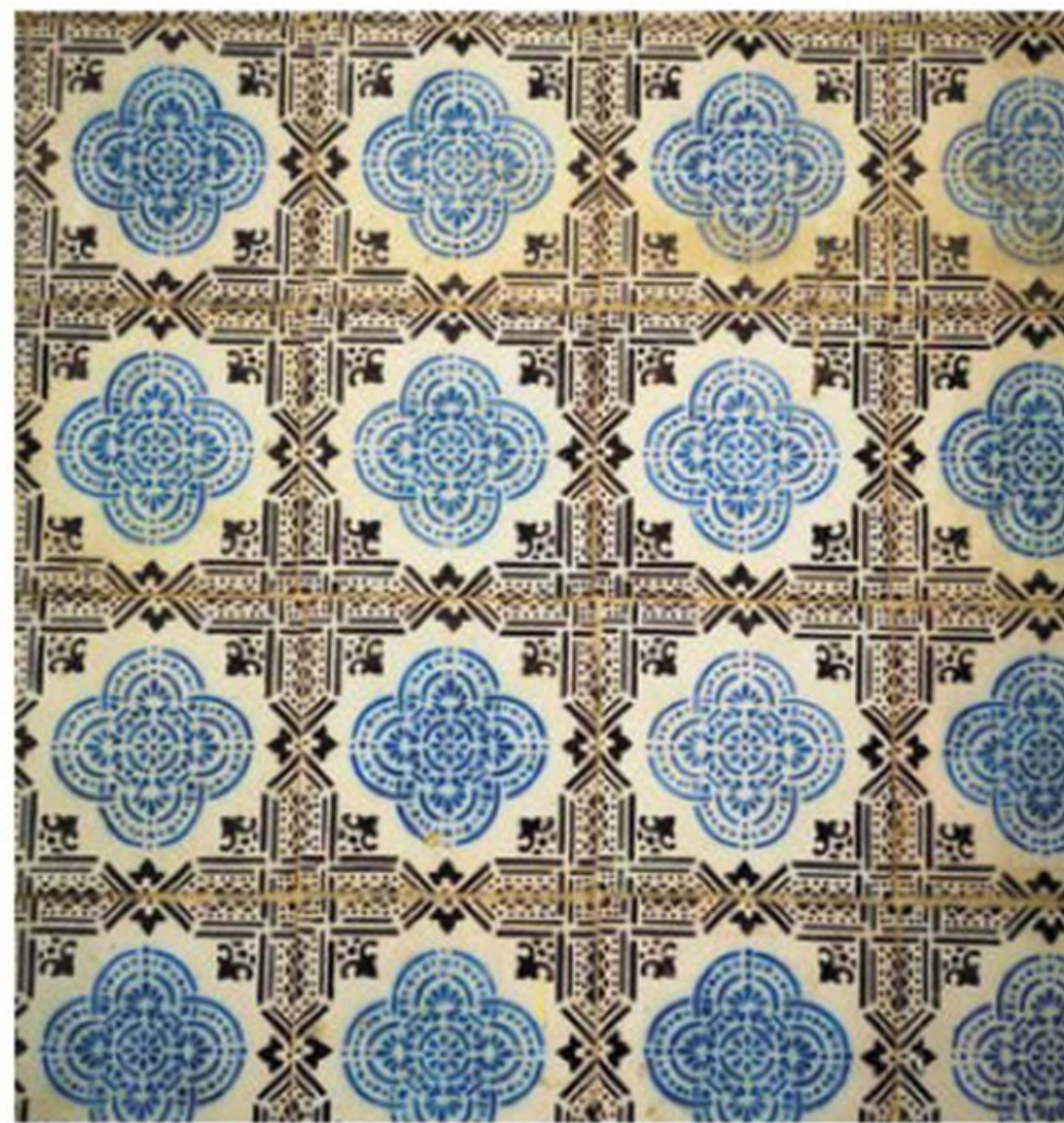




© Hélène Dupont



© Hélène Dupont



© Hélène Dupont



Ci-dessus.

La belle place de la cathédrale, la Praça Sá da Bandeira.

En bas.

Le marché municipal et ses panneaux d'azulejos évoquant les travaux agricoles.

Un itinéraire en zigzag

Conçue bien avant l'ère automobile, la voirie du cœur historique n'est pas adaptée à la circulation motorisée, mais parfaitement proportionnée pour sa découverte à pied. Une large partie est d'ailleurs piétonne, le reste étant à sens unique. Quant à la vitesse, elle est limitée à 30 ou 20 km/h. Le plus simple, donc, est de garer sa voiture dans l'un des parkings situés juste en périphérie. Impossible d'imposer un sens à votre visite, qui aboutira forcément sur un précipice et vous obligera toujours à rebrousser chemin. Voici donc un itinéraire en zigzag qui vous conduira d'un belvédère à l'autre, ne sera pas avare en montées et descentes, avec quelques *escadinhas* aux marches émoussées, des recoins de verdure au fond des canyons et, comme un refrain, le Tage marbré de bancs de sable versatiles qui se perd dans les lointains. Comme le marché municipal et ses panneaux d'azulejos évoquant les travaux agricoles se refont une beauté, après presque cent ans de bons et loyaux services, l'entrée dans le vif du sujet passe par la belle place de la

cathédrale, la **Praça Sá da Bandeira**. Sans oser dire que nous commençons par le meilleur, cette case départ en jette ! D'abord, parce que l'accès qu'encadrent l'église Nossa Senhora da Piedade et le musée diocésain nous fait basculer dans un espace urbain superbement entretenu et mis en valeur, un ensemble minéral étincelant où se détachent les ramures étalées des jacarandas. Légèrement en dévers, la place triangulaire est flanquée d'une volée de marches du côté de la cathédrale. En contrebas, sur un socle, trône la statue du marquis Sá da Bandeira, influente figure libérale du XIX^e siècle. Sa silhouette ténébreuse semble bien solitaire sous le soleil, modeste aussi, tant le temps des hommes n'a rien à voir avec l'éternité divine.

Morceau de bravoure

En face, la **Sé do Santarém** est une vieille église, mais une jeune cathédrale : le diocèse de Santarém n'a été créé qu'en 1975 ! L'édifice, qui aligne une longue façade bien ordonnée, avec un corps central aux niveaux et travées nettement marqués, que prolongent des extensions semblables de part et d'autre, témoigne de la rigueur jésuite : à l'origine, en 1647, le terrain de la résidence royale avait été offert par le roi João IV à l'ordre religieux pour en faire un collège. D'ailleurs, l'architecte à la manœuvre était lui-même jésuite. Heureusement, la fantaisie jette quand même son grain de sel ! Elle vient de l'ornementation maniériste : les frontons brisés, les pilastres à bossage, les niches et leurs saints moines avec, au sommet, Notre-Dame, les corniches torsadées, les acrotères perchés, les larges volutes... À l'intérieur, le morceau de bravoure se situe au-dessus de nos têtes. Le plafond peint





à l'huile d'un bout à l'autre de la nef rend hommage à la Vierge de l'Immaculée Conception et à la Compagnie de Jésus, tout en incluant toutes sortes de symboles. C'est ainsi que les quatre continents, représentés de façon plutôt naïve, figurent dans les angles. Dans la voûte en berceau du chœur, l'*Assomption* (1754) est l'œuvre de Luís Gonçalves de Sena, suivant un modèle d'Andrea Pozzo, un grand maître italien de la perspective. C'est ainsi que le décor avec ses balustrades et frontons en contre-plongée semble se prolonger dans un ciel virtuel où rayonne la Vierge, au milieu d'une ribambelle d'anges et de chérubins. L'illusion ferait presque oublier de redescendre sur terre. Pourtant, l'autel principal et les deux statues en marbre, *Saint Ignace de Loyola* et *Saint François-Xavier*, du sculpteur Giovanni Antonio Bellini, méritent notre admiration.

Les chapelles latérales rivalisent d'artifices. Quatre sont en bois sculpté et doré, d'une fabuleuse richesse, avec des colonnes torsadées surchargées de guirlandes, pampres, têtes d'angelots... La chapelle dédiée à Nossa Senhora da Boa Morte, installée en 1740 et due à l'artiste italien João António Bellini de Padua, est un prodige de marqueterie en marbre polychrome. La chapelle la plus bizarre est sans aucun doute celle dédiée à São Francisco de Borja, un jésuite canonisé du XV^e siècle : le saint en habit noir flotte sur des nuages de stuc et arbore un étrange air de famille avec... Dracula !

Sans fioritures

On ne quitte pas de sitôt les images pieuses, puisque la visite comprend un tour dans le **musée diocésain** voisin. Cette exposition d'œuvres éloignées de leur contexte (elles

proviennent des cent onze paroisses du diocèse), pour cause de destruction ou de conservation, a de bons côtés. Alors qu'en règle générale, on doit lutter contre un piètre éclairage ou un positionnement éloigné pour contempler une toile, un



vitrail ou un ornement, une structure muséale garantit une visibilité optimale, une confrontation en direct, individualisée ou encore mise en perspective pour entrer en résonance avec d'autres œuvres, sans l'encombrement du décor architectural. La scénographie qu'offre le musée de Santarém vient comme un appel d'air frais après l'exubérance baroque de la cathédrale. Dépourvues de fioritures, les salles blanches de l'aile nord de l'ancien collège concentrent le regard. C'est ainsi que la petite scène de l'*Annonciation*, signée d'un peintre portugais de la fin du XVI^e siècle, nous saute aux yeux dans toute sa tendresse tout comme, un peu plus loin, la sculpture en bois polychrome de *Sainte Anne éduquant sa fille Marie*, nous touche d'autant plus que le sujet évoqué prend un sens fort

En Haut.
Extérieur de la Sé do Santarém.
Ci-dessus.
À l'intérieur, plafond peint à l'huile de la nef et chapelle latérale.



© Hélène Dupont

Ci-dessus.
Le Musée diocésain : sculpture de Sainte Anne éduquant sa fille Marie et Le Christ du Mont'Iraz.
En bas.
L'intérieur baroque de l'Igreja de Nossa Senhora da Piedade.
Page de droite, de haut en bas
Nossa Senhora de Marvila. Façade et nef de Nossa Senhora da Graça ; la sépulture gothique de Dom Pedro de Meneses.

dans notre époque. J'avoue que la *Circoncision*, d'Ambrósio Dias (fin du XVI^e siècle), un thème biblique peu représenté, m'a intriguée. L'art religieux est donc loin d'être répétitif ! Le *Christ du Mont'Iraz* (fin du XIII^e siècle) en est une autre preuve : au lieu d'avoir les deux bras cloués sur la croix, Jésus est représenté dans une posture ployée. De Christ mort sanguinolent en Pietà douloureuse et Sainte Trinité où le Père, le Fils et le Saint-Esprit s'emboîtent, on s'aperçoit que l'art occidental possède bien plus de facettes qu'il n'y paraît.

Un riche vocabulaire

Après trois tentatives d'incursion dans l'**Igreja de Nossa Senhora da Piedade**, la quatrième fut la bonne. Ne perturbant cette fois aucun office, j'ai enfin pu m'immerger dans le décor un peu mièvre du sanctuaire : les mauves rosés mouchetés des murs, les colonnes d'un vert lapis-lazuli, les chapiteaux dorés... C'est assez étonnant, ce mariage d'un extérieur géométrique fort, d'un plan centralisé en croix grecque, avec un intérieur baroque. L'édifice, réalisé par l'architecte royal João Nunes Tinoco, date de la toute fin du XVII^e siècle. Il célèbre une bataille de la guerre de Restauration, qui mit aux prises le Portugal et l'Espagne de 1640 à 1668, et dont la victoire est attribuée à l'intervention de Notre-Dame-de-la-Miséricorde. La

coupole octogonale a été ajoutée plus tard, en 1721. On ne s'attarde pas plus qu'il ne faut ici, tant nous aurons d'autres occasions de nous recueillir. À Santarém, les églises sont légion. La prochaine sur la liste peut être **Nossa Senhora de Marvila**. Pour la rejoindre, on suit la Rua Serpa Pinto, très amusante avec toutes ses variations d'azulejos, avant d'atteindre une adorable placette arborée. Malgré la proximité du service municipal des eaux (il occupe tout un immeuble), la fontaine est à sec ! Dommage. Le portail principal de l'église est un classique du genre manuelin. Normal, puisque le monument a été reconstruit sous le règne de Manuel I^{er} ! L'église primitive, construite par le premier roi du Portugal, Afonso Henriques, après qu'il eut conquis la ville en 1147, avait été confiée aux Templiers. Sa restauration, au XVI^e siècle, lui confère quelques ornements savamment tarabiscotés, signature évidente de ce style architectural qui fit florès au lendemain des grandes découvertes : la sphère armillaire, la croix du Christ, les fleurs de lys et les armes héraldiques. On trouve là un riche vocabulaire, à la croisée des influences, qu'elles soient romanes, flamboyantes ou mauresques. L'arc triomphal d'accès au maître-autel, avec ses échancrures (réseau d'intrados polylobé, en langage savant), affiche clairement une tonalité arabe, tandis que les voûtes nervurées du chœur et des chapelles latérales invoquent plutôt une paternité britannique. Quant aux revêtements en azulejos, c'est une initiative 100 % lusitanienne, tant au XVII^e siècle, cette technique antique, redécouverte par les Arabes au IX^e siècle, faisait partie de la tradition locale. C'est en tout cas un ravissement total !

L'élévation des âmes

À peine un peu plus loin, l'église **Nossa Senhora da Graça** ouvre un immense œil rond sur le petit square ombragé et la fière statue de Pedro Álvares Cabral, l'apprenti navigateur qui découvrit le Brésil un peu malgré lui (lire page ci-contre). Sa rosace dentelée et son portail surmonté d'archivoltes sont des références dans les manuels d'architecture. Ce style gothique flamboyant traduit les liens qui unissaient alors le Portugal et l'Angleterre. En 1387, le mariage du roi João I (1357-1433) et Philippa de Lancaster renforça les accords du traité luso-britannique conclu en 1373. Grand maître de l'ordre religieux militaire d'Aviz, João, fils illégitime du roi Dom Fernando, s'était finalement imposé dans la guerre de succession en remportant la bataille d'Aljubarrota, le 14 août 1385. C'est pour célébrer cette victoire contre l'éternel ennemi castillan qu'il ordonna la construction du monastère de Santa Maria da Vitória, à Batalha, où il fut inhumé. L'église de Santarém, bien que plus modeste, se situe dans la même veine. L'architecte Miguel Arruda suit un plan d'église-halle séparant les trois nefs par des piliers à noyau carré flanqué de colonnes, tandis que les rangées de fenêtres hautes baignent l'intérieur de lumière naturelle. L'impression d'élancement vertical, mais aussi de profondeur, est remarquable. Au fond, le chœur avec ses cinq étroites baies jumelées, sans vitraux colorés, est orné d'une très belle voûte à neuf quartiers. Alors qu'ailleurs, le sacré est bavard, il s'exprime ici en se limitant à l'essentiel. L'ascèse esthétique incite à l'élévation des âmes. Très peu



© StockPhotoArt/istock



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc



Cabral

Le découvreur du Brésil

Comparé à d'autres grands explorateurs européens, **Pedro Álvares Cabral est peu connu du grand public.** Pourtant, ce noble portugais, né à la bonne époque, mais semble-t-il sans aucune compétence maritime, se vit confier par le roi Manuel I^{er} les rênes d'une expédition vers les Indes, à charge pour lui d'en rapporter des



Accostement de Pedro Alvares Cabral au Brésil le 22 avril 1500.

cargaisons d'épices. Elle devait suivre la route nouvellement ouverte par Vasco de Gama, qui évitait la Méditerranée et contournait toute l'Afrique. Le 9 mars 1500, après les célébrations de rigueur, la flotte composée de treize navires, dont certains dirigés par d'illustres capitaines, leva les voiles. Après avoir fait escale au Cap-Vert, un

havre sûr, puisque possession du Portugal, puis avoir franchi l'Équateur, la route se poursuivait le plus à l'ouest possible, selon une technique de l'époque, la *volta do mar*. C'est ainsi que le 22 avril, le navire de tête accosta sur une côte inconnue, que Cabral pensa être une grande île. Après avoir reçu des représentants autochtones, s'être approvisionné, avoir célébré une messe et dressé une croix en bois, la flotte longea le littoral vers le sud, avant de reprendre un itinéraire plein est. Entre-temps, convaincu de l'importance de ce territoire très heureusement situé à l'est de la ligne de partage du monde conclu entre l'Espagne et le Portugal par le traité de Tordesillas (1494), le commandant en chef avait dépêché un navire chargé d'annoncer la bonne nouvelle au monarque.

Bisbilles à Calicut

La suite du voyage se passa bon gré mal gré. Lors d'une tempête au large du cap de Bonne-Espérance, quatre navires sombrèrent, et c'est en ordre dispersé que les carques et caravelles rescapées poursuivirent leur route. Finalement, Cabral parvint à Calicut au début du mois de septembre. Là, il signa un accord avec le Zamorin, le souverain local, afin de créer un entrepôt. Trois mois plus tard, une attaque-surprise alliant musulmans et hindous entraîna la mort de cinquante soldats portugais et provoqua les foudres de Cabral, qui riposta par une violence encore plus grande, faisant bon usage de la supériorité de son artillerie, et créant ainsi un précédent de la diplomatie de la canonnière : faute d'en imposer par les hommes, faire parler la puissance des armes. À l'été 1501, après de nouvelles péripéties, l'expédition retourna au pays, les cales remplies d'épices. Grâce aux gigantesques profits qu'elle engendra, et malgré les pertes, elle fut considérée comme un succès. Cabral fut aussitôt investi d'une nouvelle mission par Manuel I^{er} : organiser une « flotte de vengeance » contre Calicut. Mais, au dernier moment, c'est Vasco de Gama qui en prit le commandement. En 1509, Cabral s'installa à Santarém avec sa famille. Il y vécut jusqu'à la fin de ses jours, vers 1526. ♦

Trajet de l'expédition de Cabral au Brésil et à Calicut en 1500.





Ci-dessus.
Le jardin et
belvédère
des Portas do
Sol.
En bas.
La Torre des
Cabaças,
érigée au
XV^e siècle et
dont la cloche
rythmait la
vie d'antan.
abrite
aujourd'hui
un musée du
temps.

de décors détournent de la prière. La tombe du héros de Santarém, Pedro Álvares Cabral, a droit à un petit autel et deux drapeaux sur le côté gauche de l'entrée. Beaucoup plus marquante pour l'histoire de l'art funéraire, ne manquez pas la sépulture gothique de Dom Pedro de Meneses. Elle représente le premier consul général de Ceuta tenant la main de sa femme. Une complicité touchante et éternelle, qui rappelle celle du *Sarcophage des Époux*, la célèbre urne funéraire étrusque conservée au Musée du Louvre.

Jardins suspendus

Alors que la ville s'interrompt brutalement, le relief plongeant vers le Tage et le quartier d'Alfange, on poursuit notre escapade en gagnant la **Torre des Cabaças** (« tour des Calebasses »), érigée au XV^e siècle et dont la cloche, datant de 1604, rythmait la vie d'antan. Elle abrite aujourd'hui un Musée du temps, aussi instructif que poétique dans cette quatrième dimension perpétuellement fuyante. Après un étage dédié à la mesure céleste, un autre au découpage mécanique de ce temps qui n'en finit jamais de s'égrener, on peut enfin se perdre dans la contemplation de la vieille ville depuis le sommet. Pour que le compte à rebours soit respecté, on redescend au pas de course et on rejoint, par l'Avenida 5 de Outubro, un bout du bout de cette ville en étoile : le **jardin et belvédère des Portas do Sol**. Le site fait partie des sept promontoires de Santarém, autant que

les collines de Rome ! Autrefois isolée, la colline d'Alcáçova s'élève à 106 mètres au-dessus de la mer. Reprise par Afonso Henriques lors de la conquête de la rive gauche du Tage, en mars 1147, elle offre un territoire naturellement bien protégé où le roi décida immédiatement de dresser un château. Jusqu'au XVI^e siècle, le site appartenait à la couronne, même si, entre-temps, une nouvelle résidence royale avait été érigée sur l'emplacement de l'actuelle cathédrale... La ville est décidément



un millefeuille chronologique ! Mais, pour voir cet îlot rattaché au reste de la cité, il a fallu attendre le XIX^e siècle. Quant au jardin, il date de 1902.

Bordé de murailles crénelées, dont la Porta do Sol est un élément, le parc est un formidable mirador. De là-haut, on embrasse le cours très étendu du fleuve, doublé par l'étroite voie ferrée, la grande plaine alluviale de Lezírias, le long ruban du pont Dom Luis I, un ouvrage d'art achevé en 1881. Sur le côté droit, une autre perspective s'ouvre sur le canyon de la Vale de Torres. Depuis 1999, la mémoire du héros de la Reconquista, Dom Afonso Henriques, est honorée par une statue en bronze ayant un petit air de Playmobil XXL ! Le banc revêtu d'azulejos évoque lui aussi la reprise de Santarém aux Maures, tandis qu'un monument dédié au

Soldat inconnu rattache le Portugal à notre histoire tristement commune, la Grande Guerre, même si le pays ne déplora qu'un peu plus de sept mille morts. Si les enfants fréquentent la petite aire de jeux à toute heure de la journée, le jardin est encore plus magique sous les dernières lueurs du crépuscule. Profitez-en, tout en sirotant une bière ou un verre de vin au bar du jardin... ✱

Pratique

Office de tourisme

Au vu de la crise sanitaire, les sites changent régulièrement d'horaires d'ouverture. Mieux vaut se rendre à l'office de tourisme pour se renseigner.

Rua Capelo e Ivens, 63. Tél. : +351 243 304 437.
cm-santarem.pt



Repères

Sé do Santarém

Praça Sá de Bandeira.
Tél. : +351 249 304 060.

museudiocesanosantarem.pt

Igreja de Nossa Senhora da Piedade

Praça Sá Bandeir

Igreja Nossa Senhora de Marvila

Praça Visconde Serra do Pilar

Nossa Senhora da Graça

Largo Pedro Álvares Cabral

Torre des Cabaças

Rua Eng. Zeferino Sarmiento.

Tél. : +351 912 754 913.



Casa Museu Passos Canavarro

Une si belle rencontre

Bourlingueuse professionnelle, j'ai acquis la conviction que le voyage, plus qu'un déplacement géographique, est une aventure humaine, l'occasion d'aller à la rencontre d'autres gens, d'autres cultures, même si la barrière de la langue est parfois frustrante. J'en ai fait encore une fois l'heureuse expérience. La Casa Museu Passos Canavarro se trouve juste derrière la petite Igreja de Santa Maria da Alcacova. Quelques coups de sonnette, et l'employée de maison vient m'ouvrir. Je comprends que le maître des lieux est parti faire une courte course et va revenir sans tarder. Il fait une chaleur torride, cette pause à l'ombre est bienvenue. J'attends... Mais voici Pedro Canavarro qui arrive déjà. Souriant, affable, parlant un français impeccable. C'est lui qui a

souhaité, au tournant du XXI^e siècle, ouvrir sa maison aux visiteurs, une façon de faire œuvre citoyenne pour cet honnête homme, engagé depuis des décennies dans la vie universitaire, culturelle et politique. Il tient à recevoir en personne les touristes et vous embarque dans un parcours historique autant qu'artistique et ethnographique d'une rare érudition. Cette maison familiale lui vient de son arrière-arrière-grand-père, Manuel Passos, un homme politique libéral, nommé Premier ministre entre 1836 et 1837. Bien qu'il soit resté peu de temps aux affaires, il lança un grand nombre de programmes : la création de lycées, de l'Académie royale des beaux-arts, du Panthéon, du Théâtre national... Autre digression, littéraire cette fois. Le grand écrivain Almeida



Garret faisait partie du cercle des proches de Passos et consacra quelques lignes à Santarém dans *Voyages dans mon pays*, roman considéré comme une œuvre majeure de la littérature portugaise. Enfin, mon hôte en vient à parler de sa propre vie, elle aussi bien remplie, qui l'a conduit tout jeune au Japon, l'a propulsé commissaire de l'exposition du Conseil de l'Europe en 1983, l'a fait siéger au Parlement européen... Tout en buvant ses paroles, j'ouvre grand les yeux : les cartes du XVII^e siècle sont de pures merveilles ; la collection de Mimi Françoise Fogt (1923-2005), une peintre française de la scène germanopratin, constitue un véritable coup de cœur, notamment pour ses portraits à fleur d'âme, entre Modigliani et Paul Delvaux ; la terrasse sur le Tage se passe de commentaires... Tableaux anciens et contemporains, meubles japonais, théières et service en porcelaine, marionnettes indonésiennes, masque de théâtre nô, gravures sur bois de Pedro de Sousa... L'univers de Pedro Canavarro est ouvert sur le monde. Ce furent ainsi deux délicieuses heures qui partirent dans la meilleure intelligence possible. ♦

Largo de Alcaçova, 1. Tél. : +351 962 398 627.





Hors les murs Un chapelet d'églises

À Santarém, d'autres monuments d'importance se trouvent à l'extérieur des fortifications. On peut suivre les ruelles bordées ici et là de jardins où s'épanouissent citronniers et orangers. Sur le vaste rond-point Largo Cândido dos Reis, devenu un repère shopping avec son centre commercial étagé sur plusieurs niveaux, une institution religieuse résiste. La **Santa Casa da Misericórdia de Santarém** occupe l'ancien couvent qui jouxte l'**Igreja de Jesus do Sítio** 1 (entre 1615 et 1649), de style maniériste très pur : deux clochers encadrent la façade sur trois

niveaux rythmés par de grandes fenêtres et niches. La décoration se limite à des frontons et pilastres de pierre. Le plan en croix latine, avec un chœur profond et un transept court, surmonté à la croisée d'une coupole, joue sur les volumes, la clarté, la sobriété. Avec ses effets de trompe-l'œil architectural et ses coloris contrastés, la voûte du chœur, peinte par António Simões Ribeiro en 1723, est remarquable. À noter aussi, les chapelles communicantes, toutes ornées de retables dorés et de parements en azulejos, ainsi qu'une superbe chapelle annexe, restaurée en 2021, dotée de retables dorés, de peintures du chanoine Duarte Dias et de panneaux d'azulejos bleu et blanc dédiés à la vie de saint François d'Assise, aux clarisses et aux quatre vertus cardinales.

Pour les siècles des siècles

Sas de décompression entre deux immersions patrimoniales, le Jardim da Liberdade (« jardin de la Liberté ») fait la liaison avec le **Convento de São Francisco** 2. Fondé au XIII^e siècle par le roi Sancho III, ce couvent possède encore quelques attributs du gothique mendiant d'une grande économie de moyen. Au siècle suivant, un autre roi ordonna l'agrandissement du couvent et lui adjoignit un cloître. En 1477, João II prêta serment sous le porche, montrant encore une fois les liens étroits entre Santarém et la couronne. Aujourd'hui, le site est en cours de restauration et ne s'ouvre que lors de manifestations ponctuelles.

Un peu plus loin, l'**Igreja de Santa Clara** 3, autre exemple du gothique mendiant, n'est ouverte que

certain jour aux visiteurs. Comme le montrent les armoiries figurant sur la façade, elle fut parrainée par le roi Afonso III, qui lança le chantier de l'ensemble monastique des Clarisses en 1259 pour sa fille Dona Leonor. Au siècle suivant, le couple formé par la reine Santa Isabel et le roi Dinis finança à son tour la construction, une générosité dont témoignent, pour les siècles des siècles, les chapiteaux des colonnes intérieures.

L'édifice, de 72 mètres de long, est incroyablement austère, avec ses bas-côtés percés de meurtrières d'un côté et de fenêtres jumelées de l'autre, telles celles de la nef centrale. L'accès se fait par un discret portail latéral, les clarisses étant un ordre cloîtré. Seule fantaisie, la grande rosace sur le mur nord qui éclaire le tombeau de Dona Leonor paré de bas-reliefs. La décoration maniériste, qui avait été surimposée au XVII^e siècle, a été retirée lors d'une restauration radicale au milieu du siècle dernier. C'est donc parfaitement dénudée qu'elle nous apparaît aujourd'hui, avec ses arcades élégantes et son chœur irradié de lumière. Finalement, il faut s'éloigner encore pour admirer le très beau chevet de l'église. De là, vous pouvez rejoindre facilement le **belvédère de São Bento** 4, qui surplombe le pittoresque quartier de Ribeira de Santarém, sur les berges du Tage, et la jolie église de **Santa Iria**. Le café du jardin est fréquenté par les lycéens à la sortie des cours, et quelques amoureux peuvent ici se

bécoter sur les bancs publics... D'autres s'échappent plus bas, dans la fraîcheur aquatique de la fontaine gothique de Figueiras, au creux des bois de la Vale da Atamarna. ♦



Repères

Igreja de Jesus do Sítio
Largo Cândido dos Reis
Convento de São Francisco
Rua 31 de Janeiro
Igreja de Santa Clara
Avenida Gago Coutinho
Belvédère de São Bento
Rua Dona Maria Inês Schaller Dias



© StockPhotos4Halterstock

© StockPhotos4Halterstock

© Hélène Duparc

© Hélène Duparc

© Hélène Duparc

© Hélène Duparc



© Hélène Dupont

Santuário do Santíssimo Milagre

Le miracle de l'hostie

Plus connue sous le nom de Santuário do Santíssimo Milagre, l'adorable Igreja do So Estevão est une étape sur les chemins de Saint-Jacques de Compostelle (à 472 kilomètres au nord) et de Fátima (à 60 kilomètres au nord). Attesté officiellement par l'Église, un prodige eut lieu dans cette église le 16 février 1266, ainsi que le racontent les grandes peintures à l'huile (et un brin naïves) d'André de Morales (1646). Pour garder l'attention de son mari, une femme jalouse, suivant les instructions d'une sorcière, vola une hostie consacrée pour en faire un philtre d'amour, qui, aussitôt, se mit à saigner. Elle cacha l'hostie qui rayonna toute la nuit, alertant ainsi le mari. Finalement, le lendemain, le couple rendit au curé l'hostie qui continua à saigner pendant trois jours. En 1340, le reliquaire en cire d'abeille se transforma miraculeusement en cristal et les perles de sang se mêlèrent à la cire. Aujourd'hui, l'hostie miraculeuse est conservée dans un tabernacle du XVIII^e siècle, au fond du maître-autel. Et, magie de l'électricité, les portes fermées s'ouvrent automatiquement sur commande de la gardienne des lieux. Les médaillons des fondateurs de l'église, placés dans les écoinçons des deux chapelles latérales, sont typiques de l'ornementation Renaissance. Mais il faut se baisser pour admirer les bas-reliefs des piliers devant le maître-autel, représentant avec une grande finesse les quatre évangélistes et, au-dessus, un angelot et une créature démoniaque. ♦

Largo do Milagre



© Hélène Dupont



Découvrir les vins du Ribatejo

Le Ribatejo est une région très fertile, vouée traditionnellement à la polyculture : vergers, rizières, oliveraies et vignes s'y côtoient. Depuis le début du nouveau millénaire, cette région viticole, longtemps concentrée sur la quantité et les bas prix, s'est engagée sur la voie de la qualité. Elle a ainsi gagné la *Denominação de Origem Controlada (DOC)*, sous l'étiquette Tejo.



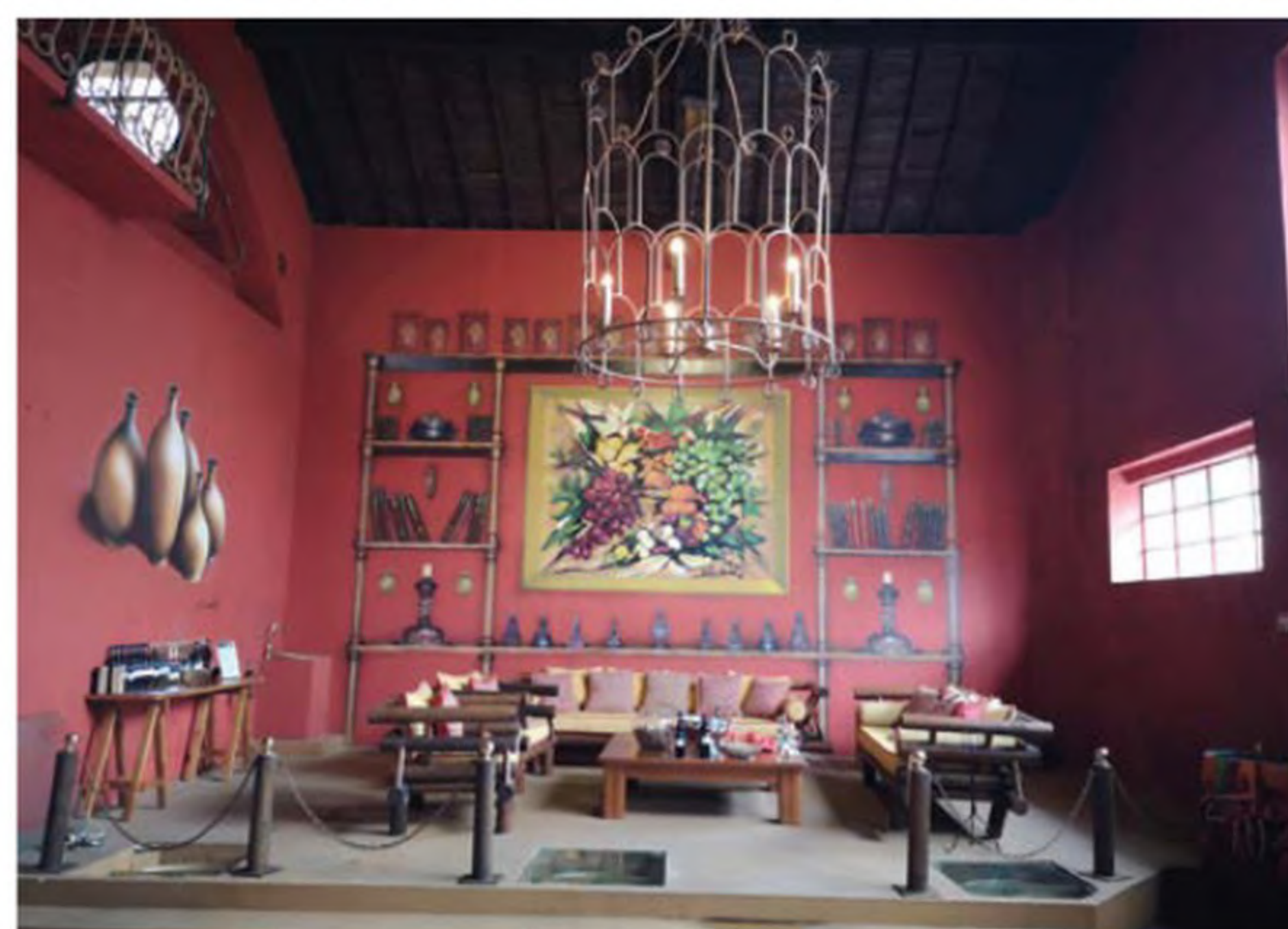
Domaine Fiuza & Bright

À une petite dizaine de kilomètres de Santarém, Almeirim se trouve de l'autre côté du Tage. C'est là, au milieu du bourg, que se trouve le chai des établissements Fiuza & Bright (Bright étant le partenaire australien). Propriété



d'une grande famille locale, à qui appartiennent de nombreuses *quintas* dans les environs, les 128 hectares de vignobles répartis entre Santarém et Almeirim alimentent, après vendanges

nocturnes, ce site unique, de dimension modeste par rapport au million de bouteilles qu'il produit à l'année. Ce qu'il y a d'amusant ici, c'est qu'on peut voir le processus de fabrication, les cuves en béton ciré, les fûts en chêne pour les vins rouges, le pressoir, les machines d'embouteillage, mais pas seulement ! Les immenses fresques commandées à de célèbres graffeurs (Smile Art, Francisco Camilo et Slap) ajoutent une dimension artistique à la visite. Enfin, la dégustation dans la grande nef orangée, où trônent les trophées du grand-père, champion de régate, permet de se familiariser avec les blancs, rouges et rosés en mono-cépage de la maison. Toute cette découverte se



fait accompagnée de Mariana Marcelino, responsable de l'accueil, qui parle un anglais parfait. ♦

Travessa do Vareta, 11, Almeirim.

Tél. : +351 243 597 491. fiuzabrighteng.com

LE CARNET

Photos Hélène DUPARC (sauf mention)

*Nos
bonnes
adresses*



BOIRE
UN VERRE



l'heure du déjeuner avec la clientèle de bureaux voisine. Le soir, on vient volontiers y siroter une bière et partager une planche de fromage et charcuterie (longueur, un mètre!) avec les copains. Si vous n'êtes que deux, l'option 50 centimètres ou l'option 25 centimètres existent aussi! En période normale, le jeudi soir, c'est fado!

• Rua Arco de Manços, 8. Tél. : +351 243 306 118.



TASCA

Dans un renforcement, la Tasca fait partie des bars qui font terrasse comble à



DOUCEURS

PASTELARIA BIJOU

Véritable institution gourmande, cette pâtisserie est une excellente introduction à l'art de vivre lusitanien. Dans les vitrines,

gâteaux et biscuits sont autant de promesses. Parmi les spécialités, il y a les *celestes*, une recette mise au point par les clarisses du couvent Santa Clara, mais aussi les *argolas*, des anneaux tout jaunes à base d'œuf, ou les *arrepiaço*, aux amandes et blancs d'œuf. On se régale, donc, tout en admirant la place et la cathédrale.

• Rua Capelo e Ivens, 135. Tél. : +351 243 322 905.

facebook.com/pastelariasbijou



PONTO G

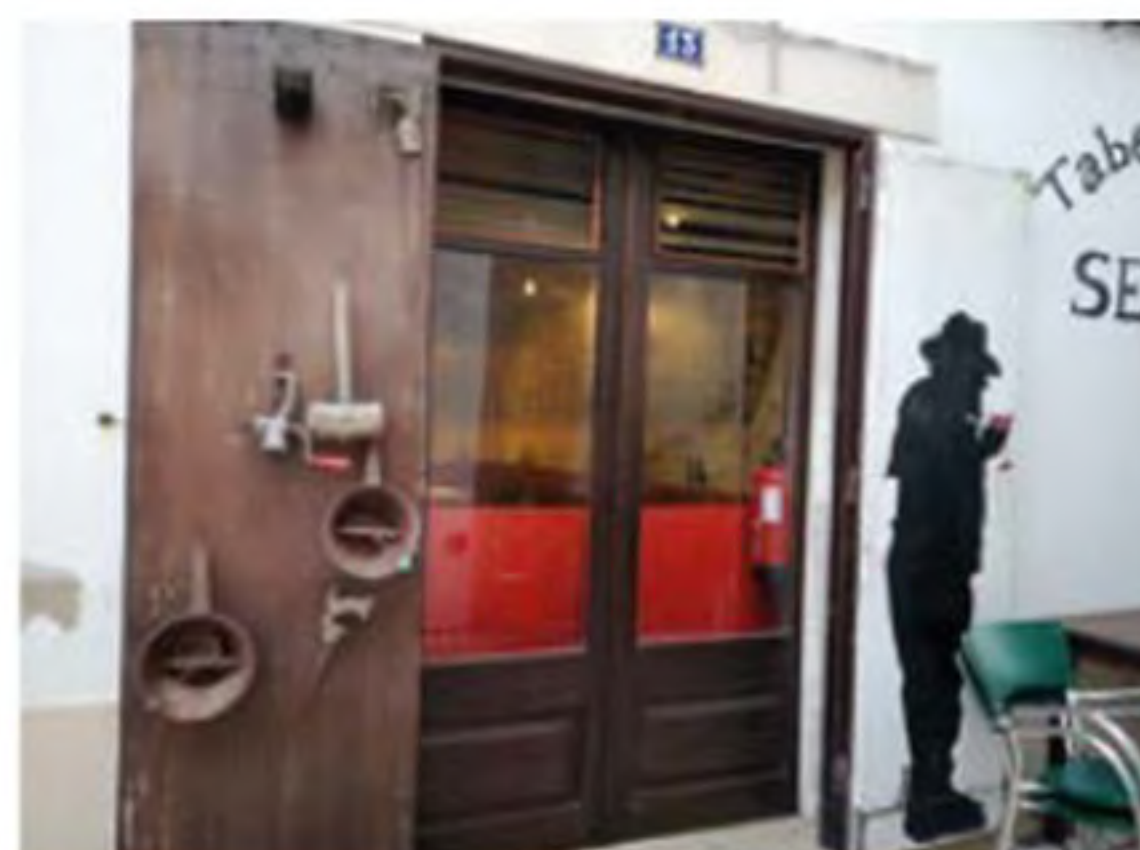
Cette cave à bière donne sur l'adorable Praça Visconde Serra do Pilar, ce qui suffit pour s'arrêter. Gonçalo Gargaté, le tenancier, propose une centaine de bières artisanales et quelques grignoteries. L'écran géant est allumé les soirs de match. L'ambiance est jeune et mixte. Quelques tables s'étalent en terrasse.

• Praça Visconde Serra do Pilar, 18. Tél. : +351 912 980 363.

facebook.com/ponto.g.santarem



MANGER



TABERNA E MERCEARIA SEBASTIAO

C'est une taverne cachée dans une ruelle aussi tranquille que les autres, avec au mur une immense fresque de *tourada*. On y sert en toute simplicité des plats typiques... et donc copieusement arrosés d'huile d'olive : morue, bœuf, agneau, anguilles et pommes de terre. Attention! Portions

généreuses et kilos superflus en vue...

Autour de 20 euros à la carte.

• Travessa do Froes, 15. Tél. : +351 243 302 444.

facebook.com/TabernaMerceariaSebastiao



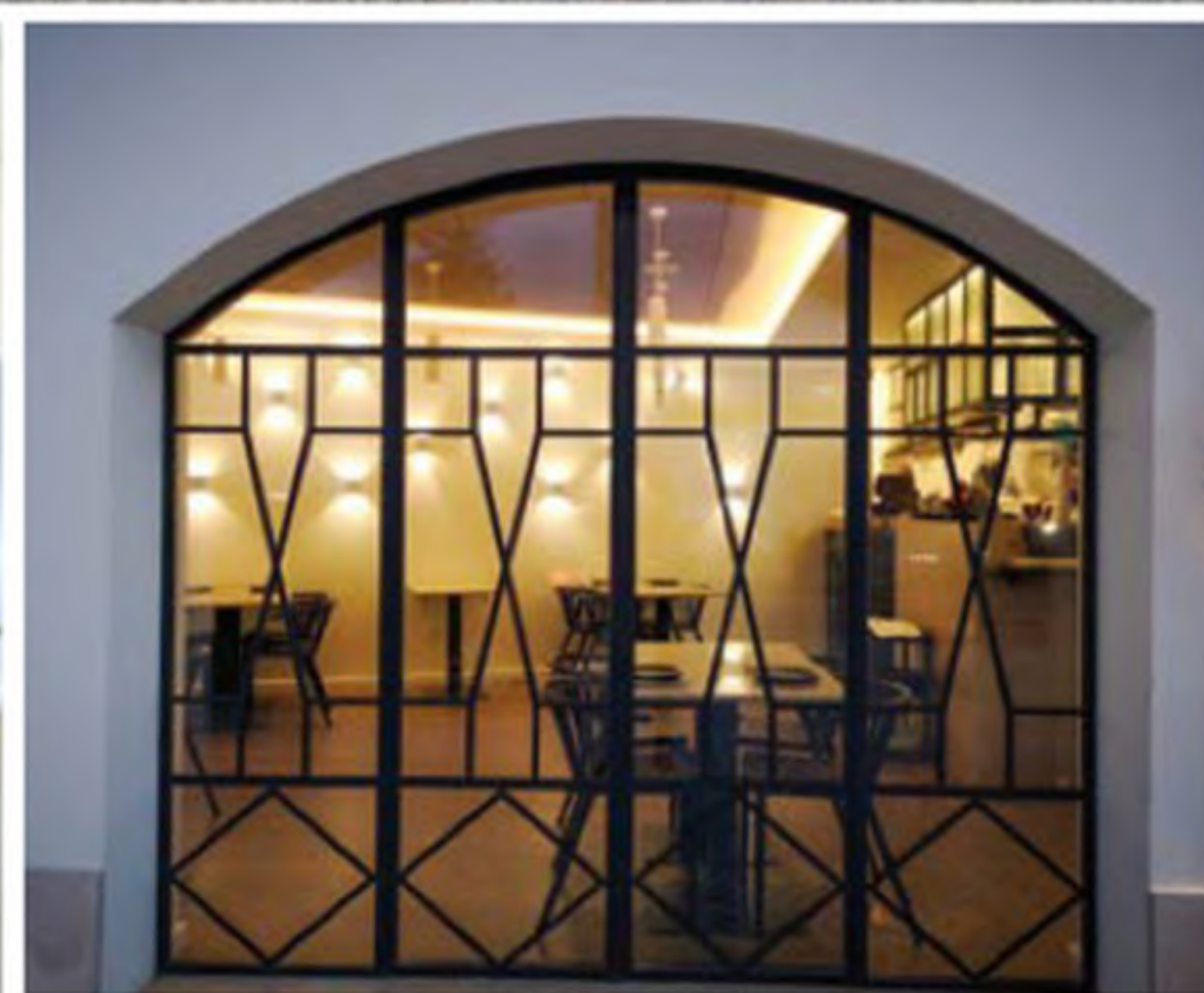
TABERNA O BALCAO

La meilleure table de Santarém! Un décor élégant, avec des murs vert bouteille et une trouée sur la cuisine. Un service aux petits oignons. Des mini écrevisses de rivière à croquer en attendant les plats, une joue de veau braisé avec une purée onctueuse, un succulent cheese-cake déstructuré... Et, pour accompagner le tout, un joli rouge local (Bridao).

Autour de 35 euros à la carte.

• Rua Pedro de Santarém, 73. Tél. : +351 243 055 883. tabernaobalcao.com





DOIS PETISCOS

À l'arrière de la cathédrale, ce restaurant donne à la fois sur la jolie Igreja da Piedade et sur un jardin public. On peut choisir entre la salle intérieure contemporaine, au rez-de-chaussée, ou la terrasse, à l'étage. Le principe de la carte prévoit une flopée de petits plats, façon hors-d'œuvre : croquettes en tous genres, carpaccio, chips, *ceviche*, tacos, options végétariennes, et le très local sandwich à la queue de bœuf... On peut aussi préférer un menu classique, avec un plat principal.

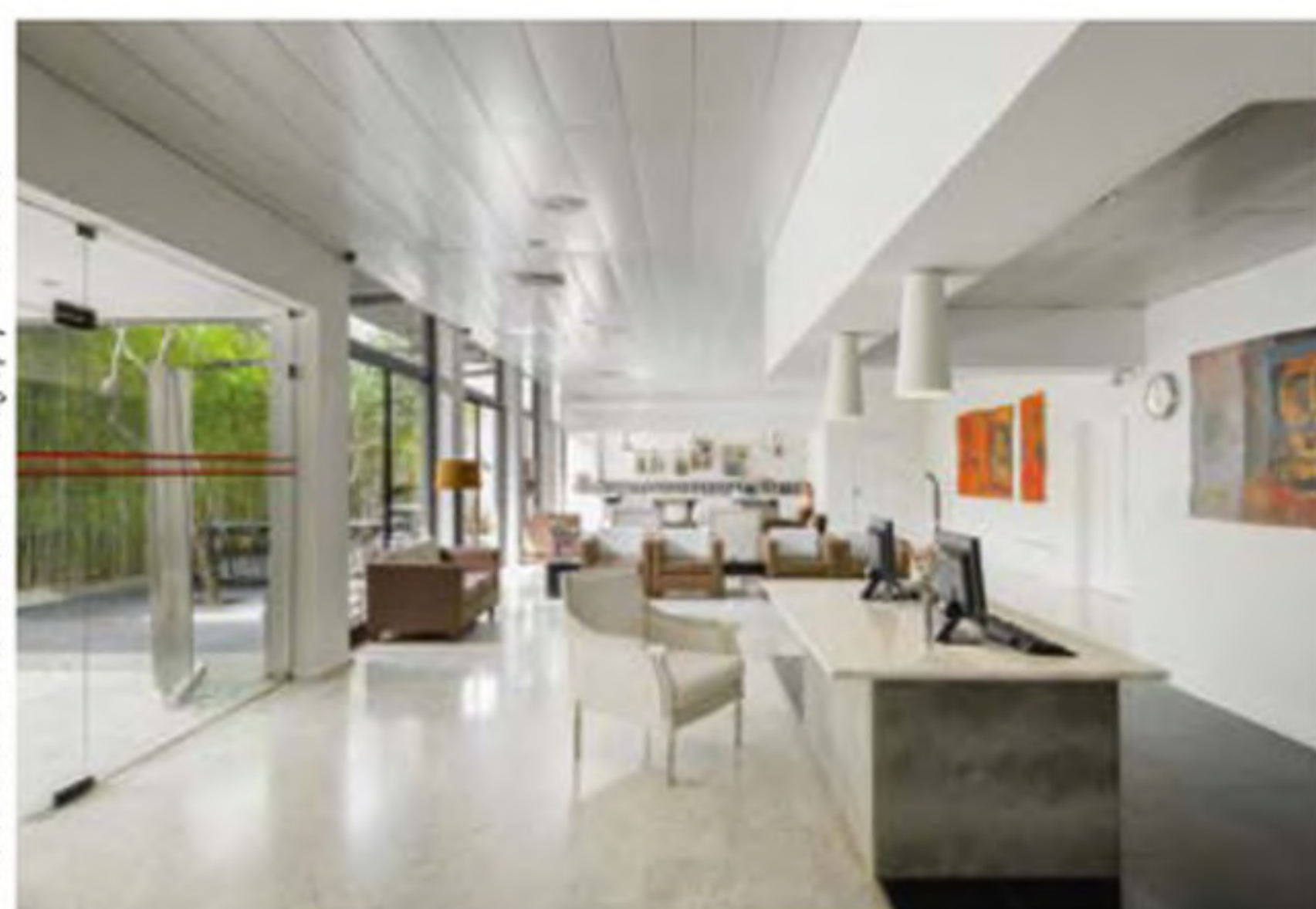
Formule midi : 10 euros. Autour de 20 euros à la carte.

• Rua Cidade da Covilhã, 4. Tél. : +351 243 095 552. doispetiscos.pt



SÉJOURS

© Ricardo Oliveira Alves Architectural Photography - Hotel Umu



HOTEL UMU

En contrebas du centre historique (à 15 minutes à pied), cet hôtel moderne offre des chambres

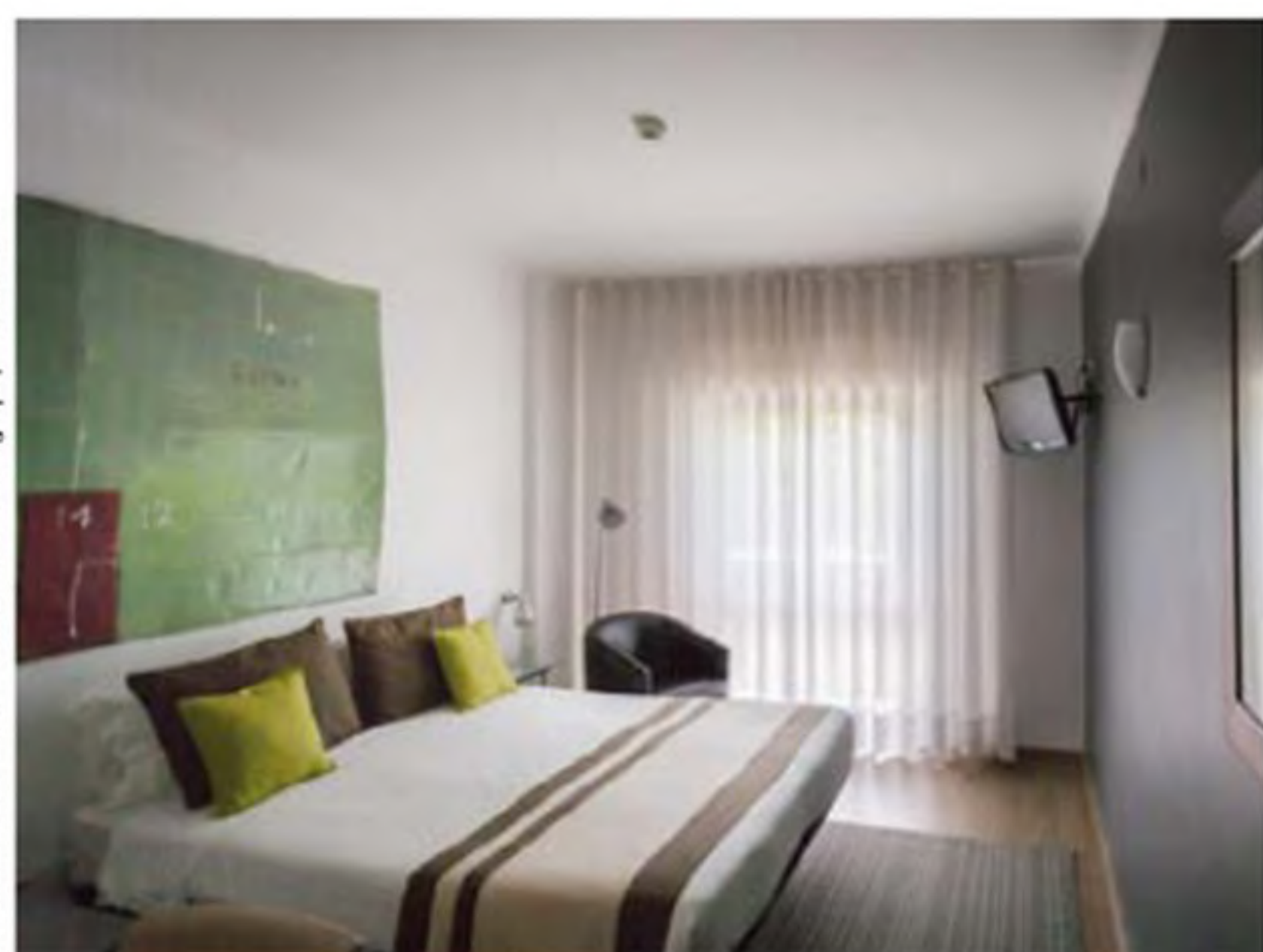
bien agencées au style contemporain, dotées chacune d'un petit balcon. Parking. Réception 24 h/24.

À partir de 62 euros la chambre pour deux personnes.

• Avenida Bernardo Santareno, 38.

Tél. : +351 243 377 240. umu.com.pt

© Ricardo Oliveira Alves Architectural Photography - Hotel Umu



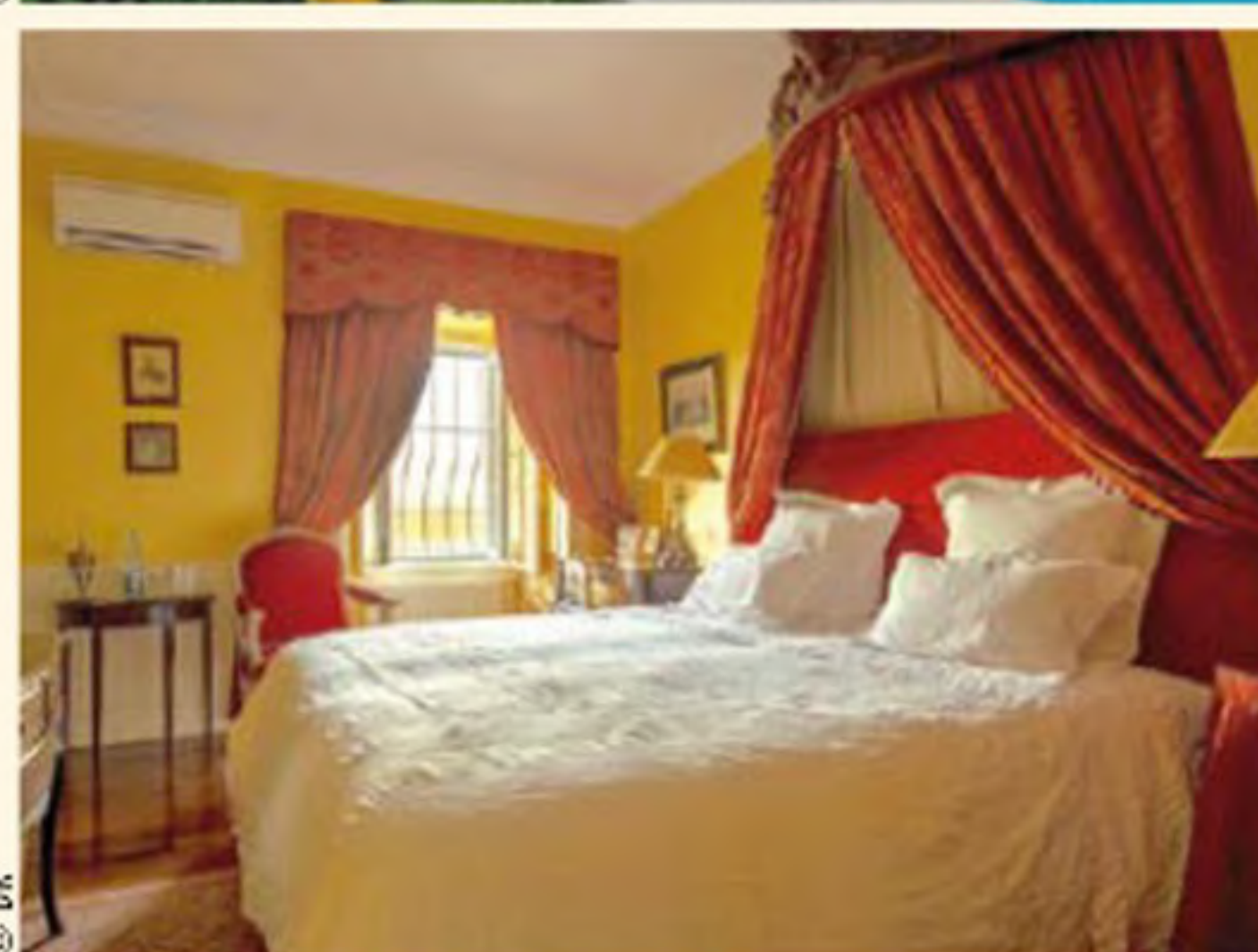
PIGALLE

L'enseigne interpelle, forcément, même si, en fait, elle n'a rien de parigot ! La salle, claire et étirée en longueur, est décorée de voûtes en briques sous lesquelles sont disposées les tables en bois. Le menu est inscrit sur un tableau noir. On y retrouve toutes ces petites portions à grignoter : œufs à la tomate, gésiers aux poireaux, *ceviche* de poulpe, tartare de thon, *pica-pau* de veau. Il y a aussi un choix de risottos, un hamburger Black Angus... Tout est très bien présenté, et délicieux. Attention ! La salle se remplit vite.

Formule midi : 10 euros. Autour de 20 euros à la carte.

• Rua João Afonso, 44. Tél. : +351 243 046 865.

facebook.com/pigallorest



CASA DA ALCÁÇOVA

Voici un havre de calme, de luxe et de volupté... Plantée sur les lèvres de la colline d'Alcáçova, cette demeure seigneuriale a tout pour plaire : un jardin en surplomb du Tage, des vestiges romains, une portion de murailles, une piscine et un salon de jardin, ainsi que huit chambres et deux appartements d'une élégance classique. Assurément, *the place to be* !

À partir de 135 euros la chambre pour deux personnes.

• Largo da Alcáçova, 3. Tél. : +351 936 080 100 ou +351 243 304 030. fr.alcacova.com



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 Accomodation);
- 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;

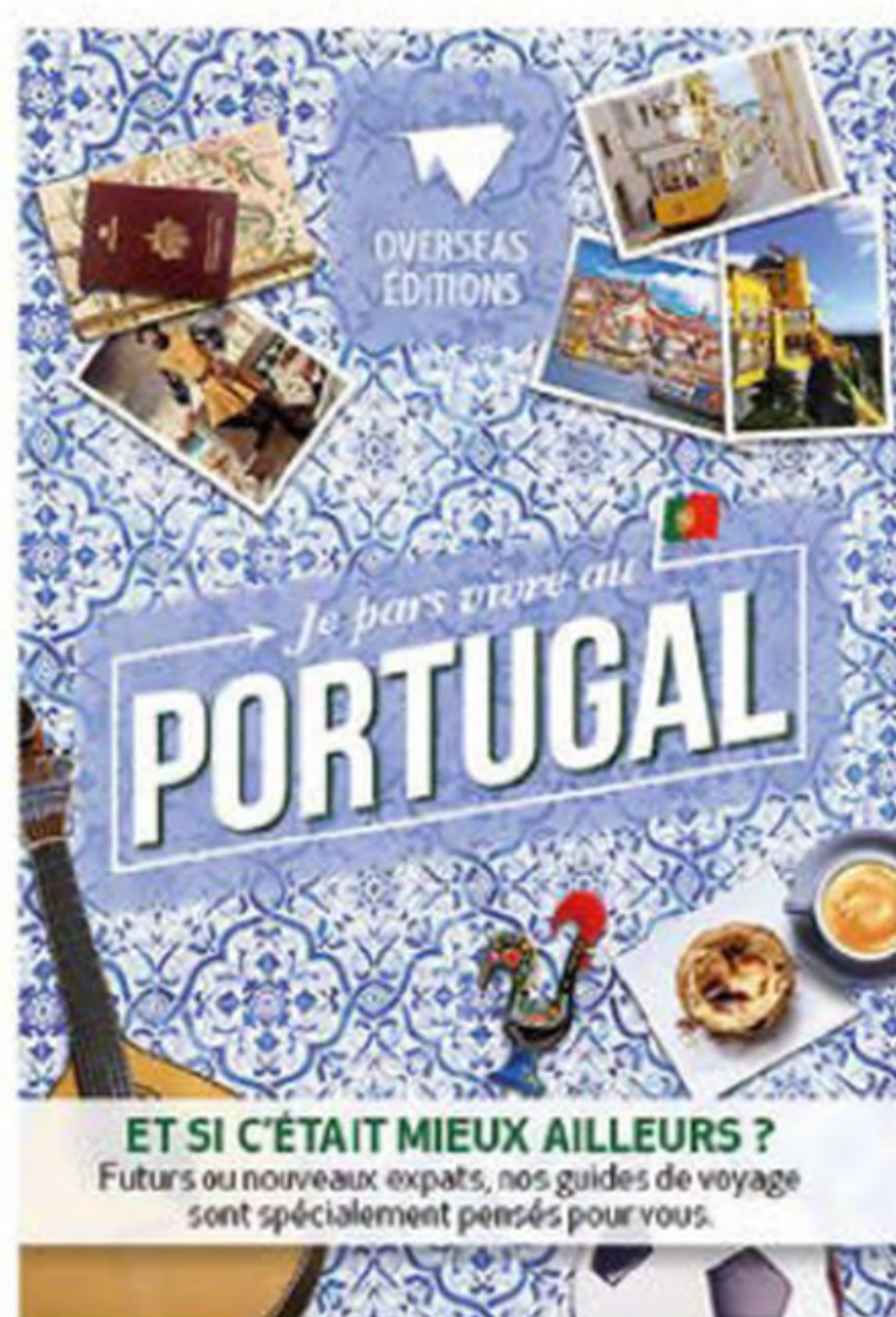


Hébergement de Qualité
Quality Accomodations

**RÉSERVEZ
 MAINTNANT!
 BOOK NOW!**

**+351 934 962 442
 +351 282 082 817**

www.vacationsinalgarve.com • Rua de São Pedro Loja 119 , 8500-448 Portimão, PORTUGAL



**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 €^{TTC}**

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**
- 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



vivre au Portugal

LE NOUVEL ELDORADO





Créer une start-up au Portugal Comment faire ?

Depuis la pandémie, de nombreux entrepreneurs ont choisi d'implanter leur entreprise dans des lieux où ils bénéficient d'une meilleure qualité de vie. Le Portugal est devenu un des pays les plus prisés par les entrepreneurs expatriés, grâce à sa météo ou au sentiment de sécurité qu'il procure, mais aussi parce qu'il propose de substantiels avantages financiers par rapport à d'autres pays. Dans cet article, nous allons donc vous expliquer les différentes étapes pour créer son entreprise. La procédure est assez simple. Cependant, il faut faire les choses dans le bon ordre et, surtout, bien analyser les différentes options.



cátia neves tavares
— Advogada / Law Office —

1 Faire un business plan

Pour créer son entreprise au Portugal, il faut avoir une idée qui ait du potentiel et, à partir de cette idée, développer un business plan.

Cette planification est très importante pour vous et pour les autres. Actuellement, les banques sont de plus en plus exigeantes quant à l'ouverture des comptes bancaires de société. D'une part, il est de plus en plus fréquent que les banques demandent le business plan de l'entreprise. D'autre part, si vous avez besoin d'un financement auprès d'une banque ou si vous souhaitez postuler à un soutien de l'État, c'est la première chose qu'on vous réclamera. Sur place, il existe des entreprises ou des consultants spécialisés en la matière. **Même si vous souhaitez qu'il soit rédigé en français, ce business plan devra également être rédigé en portugais.**

2 Choisir le type d'entreprise vous voulez créer

Il existe plusieurs types de sociétés :

- La *sociedade por quotas de responsabilidade limitada* (Lda) est une société à responsabilité limitée
- La *sociedade anonima* (SA) est une société anonyme
- La *sociedade em nome colectivo* est la société en nom collectif
- La *sociedade em comandita* est une société en commandite.

Pour une start-up, nous conseillons fréquemment de créer une sociedade por quotas de responsabilidade limitada (Lda), soit une société où la responsabilité est limitée au montant des apports.

Le nombre d'associés peut être de deux minimum, ou d'un dans le cas d'une société unipersonnelle (SUQ). Le capital social minimum exigé est de 1 euro par associé. Cependant, nous vous conseillons de faire le choix du type de société avec l'aide d'un professionnel spécialisé dans ce domaine, car une bonne analyse, au cas par cas, est recommandée.

3 Créer son entreprise

Sachez qu'au Portugal, avant de commencer la procédure de création, tous les associés devront obtenir un numéro d'identification fiscal (NIF) auprès des autorités fiscales.

Sur place, un représentant légal (tel qu'un avocat) pourra en faire la demande en votre nom. Cela ne veut pas dire que les associés doivent être résidents au Portugal, évidemment. La seule chose exigée, c'est d'avoir un numéro fiscal, qui pourra être, par conséquent, un numéro fiscal comme non résident.

À moins d'avoir un représentant légal, il est nécessaire que vous soyez sur place pour créer votre entreprise et effectuer la plupart des démarches que nous détaillons ici.

Vous devrez choisir le nom de la société, son statut juridique, le siège social, définir le capital, définir le domaine d'activité, signer et payer les émoluments.

Il est possible de créer l'entreprise au guichet de l'Empresa na Hora, sur le portail Internet eportugal.gov.pt/inicio/espaco-empresa, à condition d'être en possession d'une carte d'identité avec une signature digitale, une clé mobile digitale ou par l'intermédiaire d'un avocat, solicitador ou notaire.

Concernant le nom de la société, il peut être différent du nom commercial. Ce nom peut être choisi parmi une liste prédéfinie et réservée à cet effet. Cette liste n'est pas des plus imaginatives en termes de noms de sociétés : vous pouvez la consulter sur le site empresanahora.mj.pt. Mieux vaut prévoir une alternative au nom que vous choisirez, car cette liste n'est pas mise à jour en temps réel, et vous pouvez avoir choisi un nom en cours de création.

Si vous voulez pouvoir choisir le nom de la société, vous devrez au préalable faire une demande au Registo Nacional de Pessoas Colectivas. Cette demande peut être faite par un avocat sur Internet. La réponse se fait dans les quarante-huit heures, si vous payez les émoluments avec le taux d'urgence.

Autre remarque concernant le choix du siège social : vous devez donner une adresse précise, c'est-à-dire avec le nom du quartier (*freguesia*) pour le siège social de la société. Il ne vous est demandé aucun justificatif de location ou d'achat d'un bien pour y fixer son siège. Toutefois, prudence, car une fois la société enregistrée, vous allez recevoir une importante correspondance, notamment les codes d'accès au site des finances, ainsi qu'au portail de la sécurité sociale.



4 Ouvrir un compte bancaire

Après la création de votre entreprise, l'étape suivante est l'ouverture d'un compte bancaire. Il est de plus en plus difficile d'ouvrir un compte pour une entreprise, surtout pour des non-résidents, en raison des exigences du département de conformité de chaque banque. **Un accompagnement est recommandé.**

5 Enregistrer l'activité auprès des finances

Lors de la création de l'entreprise, celle-ci est inscrite automatiquement à l'administration fiscale portugaise et à la sécurité sociale, vous épargnant cette responsabilité.

Après quelques jours, vous recevrez les codes d'accès au site des finances et de la sécurité sociale. Cependant, votre expert-comptable devra enregistrer l'activité auprès du fisc. Ce n'est pas automatique et le délai est de quinze jours après la création.

C'est pourquoi il est très important de donner une adresse précise et accessible lors de la création de l'entreprise, face aux délais à respecter. ♦

En conclusion

La procédure paraît simple, cinq étapes, et la société est créée !

Néanmoins, il faut tenir compte de certains points à ne pas négliger : ne pas oublier d'obtenir un numéro fiscal, une adresse précise pour le siège, le bon choix du type de société et, pour finir, les délais à respecter entre chaque étape.

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° 90, 1° 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 • www.cntavocats.com





EN ALGARVE

Albufeira Green Residences

ALBUFEIRA GREEN RESIDENCES EST UNE RÉSIDENCE PRIVÉE COMPTANT PARMİ LES PLUS EXCLUSİVES D'ALGARVE. COMBINANT UNE EXCEPTIONNELLE QUALITÉ DE CONSTRUCTION ET DE FINITION AVEC DES RÉFÉRENCES ÉCOLOGIQUES EXIGEANTES, CE CONDOMINIUM AU DESIGN CONTEMPORAIN TIRE LE MEILLEUR PARTI DE SON EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ, AJOUTANT UNE AUTRE FACETTE À UN QUARTIER SOIGNEUSEMENT FORMÉ PAR LE RESPECTÉ PROMOTEUR LIBERTAS.



Infographies
d'aménagements
intérieurs et
extérieurs.
*Document non
contractuel.*

Amie de l'environnement

La résidence a été conçue selon des paramètres écologiques exigeants, intégrant une série de caractéristiques écologiques, de façon à minimiser l'impact environnemental et assurer des économies d'énergies 45 % supérieures à la moyenne, grâce notamment à une isolation thermique de haute performance et des panneaux solaires pour le chauffage des eaux sanitaires. Ceci permet d'obtenir une performance énergétique de classe A. Les appartements disposent de nombreux atouts : belle architecture, confort, distribution optimisée, luminosité, larges terrasses ou balcons, grandes baies vitrées et stationnements en sous-sol.

Albufeira Green Residences a été conçue selon des paramètres écologiques exigeants, intégrant une série de caractéristiques écologiques, de façon à minimiser l'impact environnemental

Une résidence contemporaine et privée, au cœur de l'Algarve. De très beaux appartements avec terrasses et barbecues dans un écrin de verdure, avec piscine chauffée... Telle est ALBUFEIRA GREEN RESIDENCES. De très belles prestations sont mises à disposition des résidents, comme une agréable et grande piscine chauffée, une piscine pour enfants, ainsi qu'une aire de jeu, des jardins luxuriants et paysagers, avec des plantes aromatiques, une salle de sport et un système de vidéosurveillance, le tout vous assurant un cadre de vie apaisant.



Infographie
d'aménagement
intérieur.
Document non
contractuel.

Des appartements contemporains, avec de très belles terrasses d'été équipées d'un barbecue.

Conçus pour y vivre confortablement tout au long de l'année, les appartements, du studio au 4 pièces, disposent de belles vues et d'une excellente orientation solaire. Leurs spacieuses pièces de vie, avec cuisine agencée et équipée d'électroménagers Bosch A+, se prolongent sur de généreuses terrasses équipées d'élégants barbecues. Chaque appartement bénéficie d'une place de stationnement, en sous-sol, accessible par ascenseur.

Mention spéciale pour les appartements du dernier étage, avec leur toit-terrasse, et les rez-de-jardin, qui eux disposent de beaux espaces privés.

Les chambres sont équipées de placards intégrés, les appartements 3 et 4 pièces possèdent d'une suite parentale. ♦



> Les appartements disposent d'équipements complets et de très bonne qualité : air conditionné réversible (chaud/froid), doubles vitrages, stores électriques, cuisine agencée et équipée d'électroménagers Bosch A+, placards intégrés, parquet flottant.

> Performance énergétique de classe A ; isolation thermique de dernière génération ; utilisation d'énergie solaire pour le chauffage des eaux sanitaires, tout a été pensé pour que l'impact environnemental soit réduit.

> À partir de 170 000 €. Appartements 3 pièces : à partir de 305 000 €.

> Livraison prévue : été 2023



ALBUFEIRA Une ville vivante toute l'année

La résidence privée ALBUFEIRA GREEN APARTMENTS est située dans un quartier calme de la ville d'Albufeira, proche du centre historique, de la marina et des golfs, et bien desservi par les transports publics.

Véritable carte postale de l'Algarve, les bords de mer d'Albufeira sont saisissants de contrastes, avec le bleu de l'océan, l'or du sable et l'ocre des falaises. À cette palette de couleurs, s'ajoute le nombre impressionnant de drapeaux bleus, label de qualité européen de ses plages et de ses eaux.

Le centre historique possède une atmosphère particulière, avec ses maisons passées à la chaux et aux huisseries de couleurs vives, ses ruelles tortueuses, débordant de petits restaurants et de troquets où l'on peut déguster du poisson frais.

Albufeira est également réputée pour son animation : une marina, de nombreux golfs, des bars et des restaurants à foison, et de nombreux commerces ouverts pendant la basse saison, ce qui rend la vie très agréable, même en hiver.

La ville est un lieu de résidence privilégié par de nombreux habitants de l'Algarve, qui y trouvent toutes les infrastructures de santé, de transport et d'éducation opérationnelles toute l'année, ce qui la distingue du reste de l'Algarve, qui vit au rythme des saisons touristiques.

La centralité de la ville permet de découvrir très facilement l'est et l'ouest de l'Algarve ; l'aéroport international de Faro n'est situé qu'à 30 minutes, et Lisbonne ou Séville sont accessibles en moins de 2 h 30.

Plus d'informations : www.maison-au-portugal.com

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

VOUS AVEZ MANQUÉ UN NUMÉRO ? Il n'est jamais trop tard !



PENICHE : FACE À L'OCEAN
• LOULÉ
• PORTO : FOZ DO DOURO



CASCAIS
• GUIMARÃES
• TAVIRA
• OBIDOS



LISBONNE NOS COUPS DE CŒUR
• LE HAUT DOURO
• SESIMBRA



AVEIRO : LA PETITE VENISE
• SERRA DA ESTRELA
• SILVES



PORTO NOS COUPS DE CŒUR
• DE SAGRÊS À ODECEIXE



LAGOS LE PARADIS BLANC
• BRAGA • ERICEIRA
• PALAIS DE MAFRA



LISBONNE : NOS COUPS DE CŒUR/2
• COMPORTA
• CASTELO BRANCO



MADÈRE : LA PERLE DE L'ATLANTIQUE
• SINTRA
• VISEU



PORTO : NOS COUPS DE CŒUR/2
• ALTO ALENTEJO



LES PLUS BEAUX VILLAGES D'ALGARVE
• VIANA DO CASTELO
• TOMAR



NOTRE LISBONNE SECRET
• TRÁS-OS-MONTES



ALENTEJO LA TERRE DORÉE
• ÉVORA
• ALTO MINHO



LES AÇORES
• PORTO GOURMAND
• AMÁLIA RODRIGUES



ESCAPADE OCÉANE
• PARC NATIONAL DE PENEDA-GERÊS • LA ROUTE DES MERVEILLES



LISBONNE AUTHENTIQUE
• SETÚBAL • MONASTÈRE DES HIÉRONYMITES



ROUTE NATIONALE 2
La grande traversée
• LES AÇORES (SAISON 2)



VILLAGES HISTORIQUES DU CENTRE DU PORTUGAL
• FARO



ALGARVE AUTHENTIQUE
• LA ROUTE DU PORTO



BON DE COMMANDE ANCIENS NUMÉROS DESTINATION PORTUGAL

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

Je commande les numéros **Portugal**

☐ n°4 ☐ n°5 ☐ n°6 ☐ n°7 ☐ n°8 ☐ n°9 ☐ n°10 ☐ n°11 ☐ n°12 ☐ n°13 ☐ n°14

☐ n°15 ☐ n°16 ☐ n°17 ☐ n°18 ☐ n°19 ☐ n°20 ☐ n°21

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

☐ **TOTAL (à partir de 10 magazines)** n°(s) x 6,95€ =€

☐ **TOTAL (moins de 10 magazines)** n°(s) x 7,45€ =€

Je règle par chèque à l'ordre de Vasco Editions

Ventes en ligne sur shop-vasco.com

Mes coordonnées

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Courriel@.....

Tél. portable:

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.

Le Portugal est à votre porte

Recevez-le chez vous !



Abonnement en ligne
www.shop-vasco.com
Abonnement par téléphone
0534 563 560



Une édition VASCO EDITIONS

8 n^{os} → 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 l'Appli Vasco
vos magazines
dans votre poche,
partout
en voyage!



Portugal MAGAZINE
À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

BULLETIN D'ABONNEMENT

oui, je m'abonne

☐ **8 n^{os}**

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 :

--

DP22

Bulletin à renvoyer à **Destination Portugal**

ABOMARQUE CS 63656

31036 TOULOUSE CEDEX - FRANCE

Abonnement en ligne sur www.shop-vasco.com

Abonnement par tél. **0534 563 560**

La boutique VASCO EDITIONS

Collection Portugal



Frais de port offerts à partir de 10 magazines

Collection Espagne



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.

Collection **Italie**



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

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**

☐ n°4	☐ n°5	☐ n°6	☐ n°7	☐ n°8	☐ n°9	☐ n°10	☐ n°11	☐ n°12
☐ n°13	☐ n°14	☐ n°15	☐ n°16	☐ n°17	☐ n°18	☐ n°19	☐ n°20	☐ n°21

Je commande les numéros **Espagne**

☐ n°1	☐ n°2	☐ n°3	☐ n°4	☐ n°5	☐ n°6	☐ n°7	☐ n°8	☐ n°9
☐ n°10	☐ n°11	☐ n°12	☐ n°13	☐ n°14	☐ n°15	☐ n°16	☐ n°17	

Je commande les numéros **Italie**

☐ n°1	☐ n°2	☐ n°3	☐ n°4	☐ n°5	☐ n°6	☐ n°7	☐ n°8	☐ n°9
☐ n°10								

Je commande les numéros **USA**

☐ n°1	☐ n°2	☐ n°3	☐ n°4	☐ n°5	☐ n°6
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Je commande les numéros **France**

☐ n°1	☐ n°2	☐ n°3	☐ n°4	☐ n°5
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

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 @

Tél. portable

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.

Collection **USA**



Collection **France**



L'AGENDA



CINÉMA

Cinanima

Du 8 au 14 novembre à Espinho

Vous aimez le cinéma d'animation ? Alors, ne ratez pas Cinanima, festival international de cinéma d'animation qui aura lieu du 8 au 14 novembre à Espinho, au sud de Porto. Chaque année, Cinanima propose une grande variété de films d'animation, qu'il s'agisse de courts, de moyens ou de longs métrages issus du monde entier, en compétition ou hors compétition. De nombreuses activités sont proposées en parallèle des projections : expositions, ateliers, séminaires, conférences, rencontres avec des réalisateurs... ♦

cinanima.pt



EXPOSITION

<< Ai Weiwei - Rapture >>

Jusqu'au 28 novembre à Lisbonne (Cordoaria Nacional)

Élu artiste le plus populaire du monde en 2020 par *The Art Newspaper*, Ai Weiwei

est connu dans le monde entier pour être un militant politique et un symbole de résistance à l'oppression, ainsi qu'un défenseur des droits civils et de la liberté d'expression. Cette exposition, qui occupe une surface de 4 000 m², présente un ensemble de quatre-vingt-cinq de ses œuvres, dont des installations et des sculptures de grande, moyenne et petite taille, ainsi que des vidéos et des photographies. Pour la première fois, sont présentées dans un même espace les œuvres les plus emblématiques de l'artiste, ainsi que quatre nouvelles pièces produites au Portugal. ♦

• aiweiliboia.pt

SPORT

The Tall Ships Race Lisboa

Du 2 au 5 septembre à Lisbonne



En septembre 2021, toutes les mers vont déferler sur Lisbonne, point de départ de la Tall Ships Race, à laquelle participent les plus beaux voiliers du monde. Le Portugal accueille cette grande régate au terminal de croisière de Santa Apolónia, où les voiliers jeteront l'ancre du 2 au 5 septembre. Ces jours-là, les visiteurs auront la possibilité de découvrir l'intérieur et l'extérieur de ces magnifiques bateaux, et de profiter d'un programme varié d'activités sur le Passeio dos Sete Mares. Cet espace qui s'étend sur plus de 1,5 km le long du Tage, entre le quartier de Santa Apolónia et le Terreiro do Paço, sera réparti en plusieurs zones où se prendront place des activités culturelles et récréatives, tels des concerts, des ateliers, des expositions, du sport et de l'animation. ♦

• sailtraininginternational.org

EDP Marathon de Lisbonne

Le 17 octobre à Lisbonne

Long de 42,195 km, le Marathon de Lisbonne s'élance de Cascais, se poursuit sur la route Marginal, en longeant d'abord la mer, puis le fleuve, jusqu'à la ligne d'arrivée dans le parc des Nations. L'événement comprend également deux autres épreuves qui se déroulent sur une distance plus courte et sont donc à la portée de tous. Le semi-marathon part du pont Vasco da Gama et se dispute sur un parcours de près de 21 kilomètres, l'arrivée ayant elle aussi lieu dans le parc des Nations. C'est l'occasion de traverser à pied l'un des



plus grands ponts d'Europe,

le seul et unique jour

où les voitures cèdent

la place aux piétons.

Simultanément, se

déroule le mini-

marathon, sur un parcours

de près de huit kilomètres,

correspondant au dernier tronçon des deux autres épreuves. De nombreux Lisboètes participent à ce mini-marathon, chacun à leur rythme, au pas de course ou de promenade, l'objectif principal étant de passer un agréable moment entre amis. ♦

• maratonaclubedeportugal.com



SPORT

Grand Prix du Portugal de MotoGP

Du 7 au 9 novembre à Portimão

Après l'annulation du Grand Prix d'Australie, le Portugal accueillera un deuxième Grand Prix de Moto GP en 2021, et cela du 7 au 9 novembre. Une consécration pour le très spectaculaire circuit de Portimão, en Algarve. ♦

• motogp.com

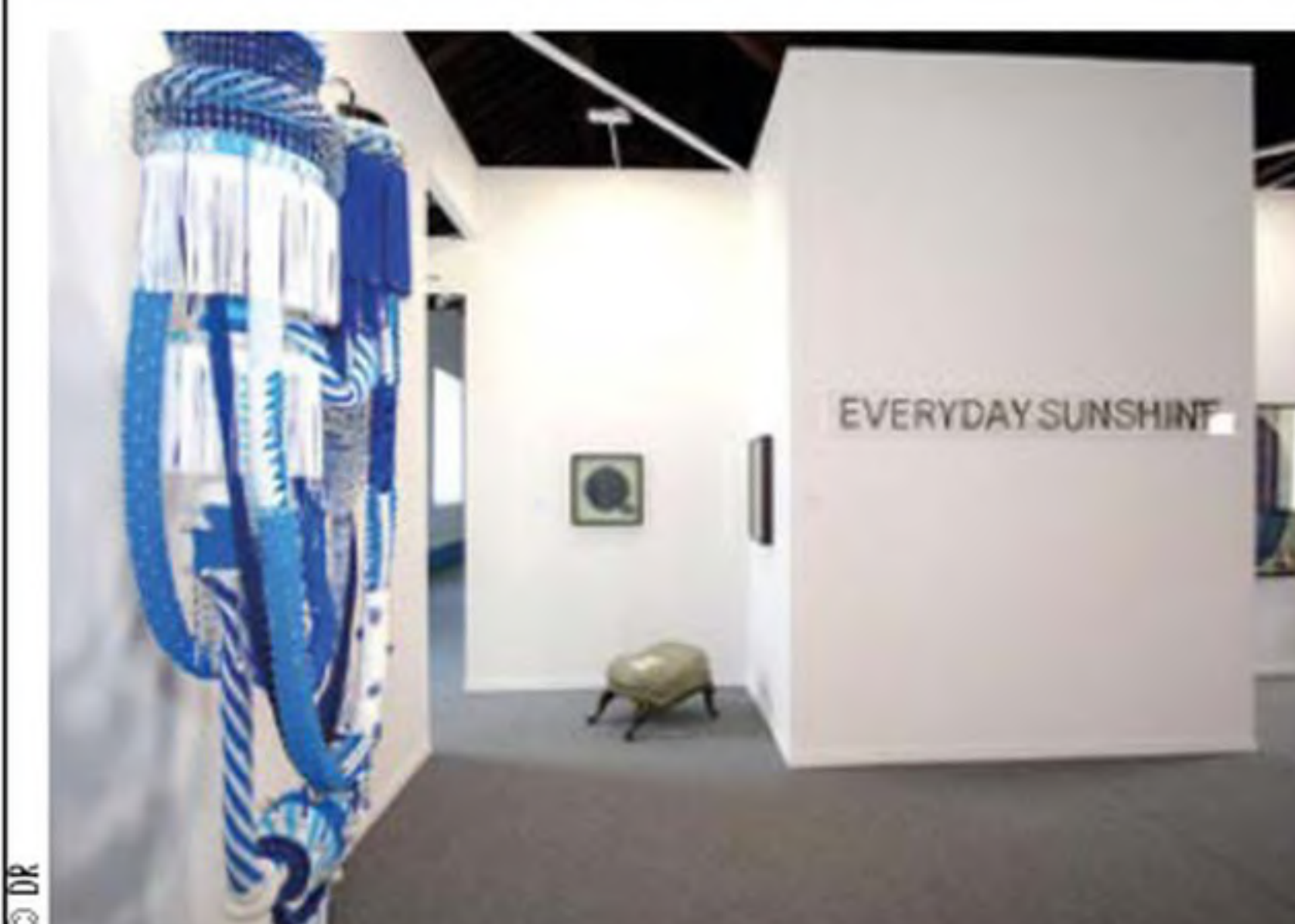
ART

ARCOA Lisboa

Du 16 au 19 septembre à Lisbonne

La célèbre foire d'art contemporain, ARCO, se tiendra à Lisbonne, en septembre. Elle comptera avec la participation de soixante-dix galeries sélectionnées par le comité organisateur, qui présenteront, en exclusivité ou dans le cadre de leur programme, des artistes capables d'établir un dialogue ouvert et constructif avec l'espace créatif portugais. Ce projet d'expansion internationale apporte une nouvelle visibilité, ainsi qu'une projection sur la réalité artistique portugaise, un scénario créatif avec un passé, un présent et un avenir particulièrement dynamiques et intéressants.

• ifema.es/en/arco-lisboa



POUR QUE
CHAQUE VOYAGE
SOIT UNE
**EXPÉRIENCE
UNIQUE
EN FAMILLE**



EVASIONS LOINTAINES



L'AGENCE EVASIONS LOINTAINES
VOUS ACCOMPAGNE AVANT,
PENDANT ET APRÈS VOS VACANCES
EN FAMILLE OU À DEUX !

Des services 100% sur mesure

à la découverte du Portugal et quelques autres destinations
aux 4 coins du monde pour un dépaysement total.

**Que vous veniez en famille, en couple
ou encore en groupe d'amis :**

nous vous transportons à travers les plus beaux coins du pays
et vous faisons découvrir les meilleures adresses du Portugal.

**Envie de vous échapper des restrictions sanitaires,
des confinements et de la grisaille ?**

Voyagez en toute sécurité avec nos experts
et dans le respect des normes de sanitaire en vigueur
pour vous éviter tout risque au cours du voyage.

Evasions Lointaines ne proposent pas uniquement
ses services aux particuliers, jet setteurs et vacanciers.
**Les entreprises peuvent également faire confiance
à notre agence pour l'organisation de séminaires
et de voyages professionnels en tout genre.**

Un service sur mesure pour les entreprises avec
l'organisation de Co working et de Team building.

Facilitez-vous toutes les étapes de l'organisation
de votre séjour sur place, et assurez la
réussite de votre voyage avec le savoir-faire
et le professionnalisme de nos équipes.



www.Evasionslointaines.com

E-mail : contact@evasionslointaines.com



@evasions lointaines

Sylvie Da Silva

« Comme une deuxième peau »

Fille d'immigrés portugais, Sylvie Da Silva est l'auteure de *Portugal : Balades gourmandes, recettes et art de vivre*. Dans le cadre d'une escapade culinaire haute en saveurs, elle y recense les spécificités gastronomiques des six provinces portugaises. Aussi passionnée que passionnante, cette ancienne éditrice de guide de voyages nous ouvre sur un Portugal authentique et créatif.

Propos recueillis par Vivien COUZELAS



Quel est votre lien avec le Portugal ?

Mes parents sont arrivés en France vers 1965, et ils ont fait le choix de s'intégrer le plus rapidement possible. Nous vivions en Champagne, où il y avait très peu de Portugais, ils ont dû s'adapter seuls. Le Portugal, pour eux, était un fabuleux pays, mais ils ne l'idéalisaient pas. Les choses étaient très claires. Pour eux, il était hors de question de parler portugais devant des Français. En revanche, nous allions tous les ans en vacances là-bas, ce qui explique pourquoi j'ai ressenti dès le départ une double culture. Le Portugal est pour moi comme une deuxième peau.

Comment vous êtes-vous intéressée à la cuisine ?

C'est quelque chose que j'ai senti très jeune. En France, j'ai grandi au milieu d'un potager, cultivé par mon grand-père, qui avait la main verte. Avec lui, tout poussait ! Il élevait également des volailles, des cochons... Tout était fait maison : le vinaigre, les conserves, les confitures... Ce goût de produire, de faire, de façonner, me vient de là. Et j'avais un appétit d'ogre ! Quand j'entendais ma mère dire : « À

table ! », c'était un bonheur immense. Et forcément, quand j'arrivais au Portugal, j'avais également envie de tout goûter.

Portugal : Balades gourmandes, recettes et art de vivre, Mango, 208 pages, 29,95 euros

Par exemple ?

Parfois, il fallait s'accrocher ! Chez ma grand-mère, au petit-déjeuner, on avait droit à du beurre salé, de la pâte de coing, on buvait du café au lait. En été, elle servait de la soupe à midi, alors qu'il faisait 40 degrés à l'ombre. Mais j'ai d'autres souvenirs beaucoup plus heureux, comme les « sardinades » dans les pinèdes. Je me souviens également de la *bifana* (sandwich à la viande de porc – NDLR), le matin, au marché. Mes oncles la mangeaient avec un verre de vin, je me croyais dans un western. Chez ma tante, l'après-midi, on préparait le *pudim caseiro* (flan au caramel – NDLR), que je trouvais trop sucré, à l'image de la plupart des pâtisseries portugaises. J'adore évoquer tout cela. Je ne suis pas quelqu'un de nostalgique, mais la cuisine, c'est quelque chose de vivant. Un simple parfum vous imprègne la mémoire.

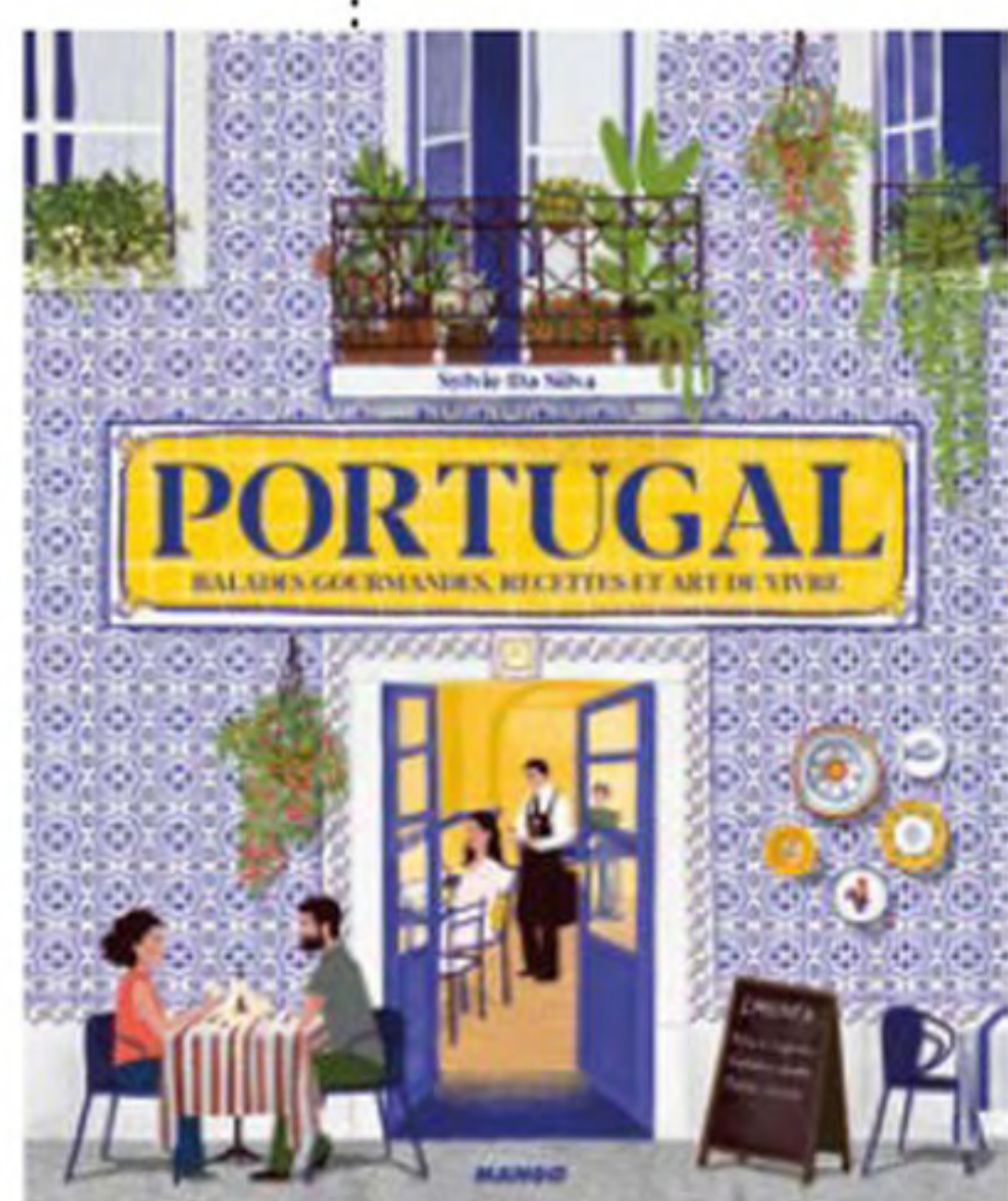
Parlez-nous de votre livre...

Pour l'écrire, j'ai d'abord effectué un road trip de plus de 2 000 kilomètres à travers le Portugal, dans l'idée de présenter la cuisine des six provinces qui composent le pays. Au Portugal, il y a une cuisine de la terre et une cuisine de la mer, une cuisine de l'intérieur et une cuisine de la côte, une cuisine du nord et une cuisine du sud, mais tout cela reste très nuancé. La cuisine portugaise a relativement peu évolué depuis ses origines. C'est une cuisine plutôt académique, finalement assez chiche en épices. Mais depuis une dizaine d'années, elle a réellement évolué, à travers le travail de jeunes chefs, tel José Avillez, chez qui j'ai dégusté un beignet de morue

dont la garniture était un véritable nuage en bouche. On trouve également de très beaux plats revisités dans les tavernes de Braga, où la morue est d'une sublime qualité. Mais il y a aussi de belles adresses « exotiques », où l'on sert une cuisine aux saveurs influencées par l'Angola, le Mozambique, Cap-Vert, le Brésil, toutes les anciennes colonies portugaises. J'ai fait ce périple en deux semaines, c'était très dense, mais il y avait de la place pour l'imprévu. À Aveiro, par exemple, j'ai eu un moment de jubilation avec une bouillabaisse d'anguille relevée de safran et d'une pointe de vinaigre. C'était fabuleux ! C'est pour vivre ce genre d'émotions que j'ai fait ce voyage. Les paysages nous en disent long sur la cuisine. Dans l'Alentejo, quand je suis au milieu des blés et des chênes-lièges, je ressens une incroyable force de la terre.

D'autres coups de cœur ?

J'ai vraiment adoré la région d'Aveiro et le nord du Portugal. La vraie cuisine portugaise est là-bas : elle ne s'est jamais perdue, elle a gardé les mêmes principes. À ma grande surprise, j'ai découvert qu'on y mangeait énormément de morue. Les pures recettes de morue viennent du nord du Portugal. Et la morue, c'est l'élément central d'une cuisine généreuse et humble. Sinon, hors la gastronomie, le Portugal regorge de formidables talents ! C'est un pays très créatif pour tout ce qui touche à l'artisanat : la céramique, la laine, le liège... Les Portugais sont extrêmement innovants en termes de design, ils ont un sens développé de l'esthétisme. ❖





fiveelements

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

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

CONTACT@FIVEELEMENT5.COM



SEIXAL
AM LISBONNE



**DERNIÈRES UNITÉS
— PRÊT À HABITER —**



FERRAGUDO
ALGARVE

ALBUFEIRA
ALGARVE

Nouveau Lancement



 **Maison**
AU PORTUGAL

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 AUPRES DE LA PRESSE ET DES MÉDIAS FRANCOPHONES

contact@maison-au-portugal.com
www.maison-au-portugal.com
0033 01 46 07 00 24 | 00351 213 254 118