destination Portugal MAGAZINE

destination Portugal MAGAZINE

MARS/AVRIL/MAI 2023
NUMÉRO 28 • 7,95 €

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

n°28

CITY GUIDE

Évora

La merveille de l'Alentejo

TESTÉES +NOS ADRESSES ET APPROUVÉES

Shopping, produits gourmands, bars, restaurants populaires et gastronomiques, quintas, hôtels de charme...

DESTINATION

ELVAS
La ville frontière

SÉJOURS

Nos meilleures adresses écoresponsables au Portugal

SAVEURS

L'histoire du Portugal à travers sa cuisine

Belgique-Lux.-Pays-Bas 7,95€ /Italie 7,95€/Suisse 11,00 CHF /DOM 7,95 €/TOMS 1100 XPF/Canada 12,99 $ Can

VASCO

L 13601 - 28 - F: 7,95 € - RD

PRÊTS IMMOBILIERS(1)

Pour votre projet immobilier, nous avons des solutions sur mesure.

Nous vous accompagnons pour votre acquisition.
Parlons-en.

Plus d'informations en agence et sur www.cgd.fr

Chacun de nos clients mérite une attention unique.

Caixa Geral de Depositos
FRANCE

(1) Sous réserve d'acceptation de votre dossier, voir conditions en agence. L'emprunteur dispose d'un délai de réflexion de dix jours, et la vente est subordonnée à l'obtention du prêt. Si celui-ci n'est pas obtenu, le vendeur doit rembourser à l'emprunteur les sommes versées.

Caixa Geral de Depósitos, S.A. • Succursale France - Banque • 38, rue de Provence – 75009 PARIS • Téléphone 01 56 02 56 02 • Mandataire d'assurance lié immatriculé au Portugal à l'ASF sous le n° 207186041, notifié à l'ORIAS en tant qu'intermédiaire d'assurance en libre établissement en France • Siren 306 927 393 RCS Paris • APE 6419Z • Ident. Intracommunautaire FR 88 306 927 393 • Siège Social: Av. João XXI, 63 – 1000-300 Lisboa, Portugal • Capital Social € 3 844 143 735 [www.cgd.pt] • CRCL et NIPC n.º 500 960 046 • iStock.com/andresr • Document non contractuel. Publicité.

destination Portugal MAGAZINE

Trimestriel - N° 28
Mars/avril/mai 2023

3, rue Chateaubriand
63400 CHAMALIÈRES

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

RÉDACTION
Rédacteurs
Vivien COUZELAS,
Hélène DUPARC, Sarah SERGENT
Secrétaires de rédaction
Gilles DUPUY
Direction artistique
Michèle FILLIAS
Maquettes
Geoffrey MORTIER
Photos
Hélène DUPARC
agences Shutterstock et AdobeStock
Photo de couverture :
Evora
© Thierry Lubar AdobeStock

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

ABONNEMENT
ABOMARQUE CS 60003
31242 L'Union 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
LITOPAT, Italie

Dépôt légal à parution

Numéro ISSN 2494-4831

Directeur de publication
Christophe BONICEL

Édité par
VASCO EDITIONS
SARL au capital de 1000 €
SIRET 819 199 464 00010
Siège Social : 3, Rue Chateaubriand
63400 CHAMALIERES
Principaux actionnaires :
Yves GOUTORBE, Christophe BONICEL

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





Édito

Patrimoine
et douceur de vivre

Évora, c'est d'abord la douceur de vivre de l'Alentejo, mais c'est aussi, surtout, un décor d'exception, inscrit depuis 2007 sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. Cette ville-musée, qui tint longtemps un rôle éminent dans l'histoire du Portugal, a gardé de riches vestiges de cette époque glorieuse, à commencer par les graciles colonnes du temple de Diane ou la masse colossale de la cathédrale. Les alentours ne sont pas en reste, avec ces chênes-lièges à perte de vue, ou encore ces alignements de mégalithes dont la fonction demeure inexpliquée, mais dont la rémanence nous renvoie à la brièveté de nos propres existences. Et puis, il y a cette université, l'une des plus anciennes du Portugal, et cette folle ambiance que génèrent les flopées d'étudiants qui se déversent chaque soir dans les rues et ruelles d'une cité pour le moins radieuse.

Ensuite, cap à l'est, vers frontière espagnole, où se dresse Elvas, l'une des plus belles villes fortifiées du Portugal. Avec ses remparts en étoile, que n'aurait pas reniés Vauban, cette citadelle a tenu la dragée haute à bien des envahisseurs. Elle aussi inscrite au patrimoine mondial de l'humanité, elle mérite vraiment le détour, ne serait-ce que pour son aqueduc, un ouvrage d'art à la silhouette insolite, devenu l'emblème de la ville.

Aujourd'hui, vous êtes de plus en plus nombreux à plébisciter une forme de tourisme responsable et intelligent, respectueux de notre planète. C'est pourquoi, dans ces pages, vous trouverez une sélection d'hôtels et d'hébergements qui se veulent exemplaires sur le plan éco-environnemental, sans pour autant négliger le confort et le bien-être de leurs hôtes. De quoi compenser le coût en CO_2 de votre voyage en avion...

Pour finir, une pensée pour Linda de Suza, qui vient de nous quitter. Avec son émouvante autobiographie et ses chansons à la tonalité populaire, elle fut la première à avoir donné une vraie visibilité à la communauté portugaise en France. C'est pourquoi elle méritait bien ce petit hommage.

Voilà pour ce numéro. Bonne lecture, et rendez-vous à la fin du mois de mai, avec un « méga guide » sur l'Algarve, l'outil idéal pour vos prochaines vacances au Portugal.

Bien à vous,

Christophe Bonicel

Rejoignez-nous sur facebook et instagram
www.facebook.com/MagazineDestinationPortugal

Version numérique disponible sur l'appli VASCO **à télécharger sur l'App Store et Google Play**

n°28

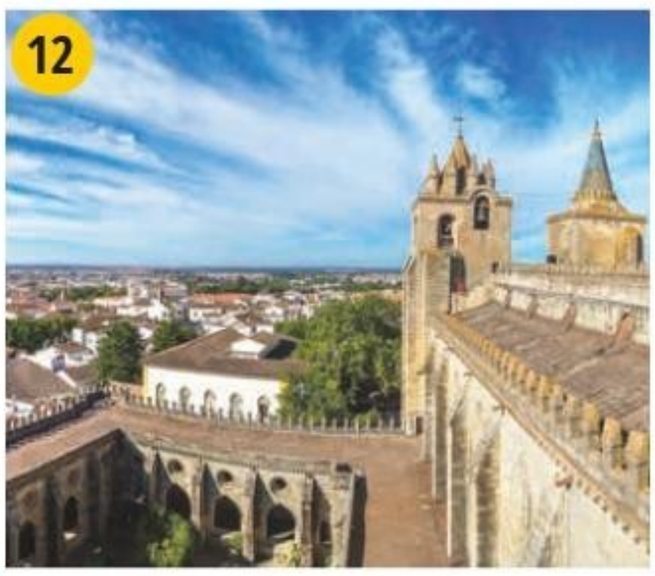
destination Portugal MAGAZINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

SOMMAIRE

Mars/avril/mai 2023











Actus

8 Les news du printemps

City guide

12 ÉVORA

La perle de l'Alentejo

Posée sur la crête de l'une de ces douces collines qui jouent à saute-mouton en ces confins intérieurs du Portugal, la couronne blanche et brique d'Évora s'aperçoit de loin. Si elle déborde aujourd'hui de ses enceintes successives, l'ancienne cité royale recèle un centre historique exceptionnel, inscrit depuis 2007 sur la Liste du patrimoine mondial de l'humanité.

20 À travers la ville **Un voyage dans l'histoire**

40 Montado **Une forêt nourricière**

42 Mémoire néolithique **Le circuit des mégalithes**

45 Nos meilleures adresses

Destination

52 ELVAS

La ville frontière

À quelques kilomètres de la frontière avec l'Espagne, Elvas fait partie des fleurons de l'architecture militaire portugaise. Défendue par des forts et fortins disposés sur les collines avoisinantes, cette ville-citadelle a abrité une garnison jusqu'en 1984. À l'abri de ses défenses successives, elle cache également un centre historique bien préservé. Dans ses méandres en pente douce, des églises et des couvents voisinent avec des palais à colonnades, ou encore une arche héritée de l'ancienne *Yalbash* du royaume d'Al-Andalus.

58 À travers la ville **Une citadelle endormie et rêveuse**

66 Autour de la ville **Forte da Graça**

69 Campo Maior

70 Nos meilleures adresses ...

PORTO CRUZ

Schweppes

CE COCKTAIL SE PRÉPARE AVEC 50% DE PORTO CRUZ BLANC, 50% DE SCHWEPPES INDIAN TONIC, DES GLAÇONS, UN QUARTIER DE CITRON ET UNE BRANCHE DE ROMARIN.

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

RCS CRETEIL 572 056 331

n°28

destination Portugal MAGAZINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN ART DE VIVRE

SOMMAIRE

Mars/avril/mai 2023









Séjour

72 ÉCO-HÉBERGEMENTS

Se faire du bien et faire du bien à la planète !

Au Portugal, terre verte par excellence, on assiste à une véritable floraison d'hébergements écoresponsables, certifiés par des labels de référence. Tous, à travers différentes activités parfaitement ciblées, entendent plonger leurs hôtes au cœur d'un environnement et de traditions le plus souvent admirablement préservés.

76 Casa de São Lourenço
78 Azul Singular
79 Gavião Nature Village
80 Cocoon Eco Design Lodges
82 Luz Charming Houses
84 Monverde Wine Experience Hotel
86 Immerso
88 São Lourenço do Barrocal
90 Villa Epicurea

Saveurs

92 LA CUISINE PORTUGAISE EN PARTAGE

Faire connaître le terroir du Portugal à travers le prisme de la gastronomie, tel est l'ambitieux défi que s'est lancé Tiago Martins, auteur d'un livre qui fait la part belle aux recettes incontournables de la gastronomie lusitanienne..

Mon Portugal à moi

114 Ana Maria Torres
« Nous venons tous d'un petit village, quelque part »

Abonnement
Page 108

La boutique
Pages 109-111



NOUS NE VOULONS QUE DES CLIENTS HEUREUX !

En partageant depuis 2015 les mêmes valeurs que celles de nos clients francophones, nous avons permis à des dizaines de clients de réussir leur projet immobilier. Parce qu'il est toujours plus compliqué d'investir à l'étranger, nous mettons un point d'honneur à les accompagner pendant et après leur acquisition (gestion locative, importation de véhicule, ouverture de compte, avocat, architecte, artisans, etc.). Contactez-nous; nous trouverons le bien immobilier dont vous rêvez !



François Coizy
Gérant

WWW.SO-PORTUGAL.COM

Agence Immobilière Française en Algarve, depuis 2015

AMI 11226

Almancil | +351 289 366 376 +351 965 120 816 | contact@so-portugal.com

TOURISME

LISBONNE RÉCOMPENSÉE

La 29e édition européenne des World Travel Awards s'est tenue au mois d'octobre dernier sur l'île de Majorque, en Espagne. À cette occasion, Lisbonne a remporté quatre « Oscars » récompensant la qualité de son offre touristique. Dans ce concours européen, la capitale portugaise a été élue « meilleure destination métropolitaine de bord de mer », « meilleure destination pour faire un city break » et « meilleure destination de croisière ». Le port de Lisbonne, lui, a reçu le prix du « meilleur port de croisière d'Europe ». Autant de distinctions dont se félicite Carlos Moedas, maire de Lisbonne et de l'Association du tourisme de Lisbonne (ATL) : « *Ces différents prix reflètent notre engagement en faveur du tourisme. Nous sommes en train de positionner Lisbonne comme une capitale attractive, où le tourisme collabore main dans la main avec d'autres secteurs tels que la culture, le commerce, la science ou l'innovation. Lisbonne a su s'imposer en différenciant son offre de celles des autres destinations. Nous souhaitons aujourd'hui plus que jamais un meilleur tourisme pour la ville, et nous travaillons activement dans ce sens...* » Considérés comme les « Oscars du tourisme », les World Travel Awards résultent d'un vote en ligne, auquel le grand public et des milliers de professionnels du tourisme et des voyages participent à l'échelle mondiale.. ✦


© shutterstock


© DR

TRANSPORT

Les Açores en vol direct

Les Açores ont le vent en poupe. Le 3 août 2022, le groupe Sata a franchi la barre du million de passagers transportés par ses deux compagnies aériennes : Sata Air Açores et Sata Azores Airlines. À l'été 2022, les deux compagnies ont transporté plus de passagers qu'au cours de l'année 2019. Le marché français n'est pas en reste. Le transporteur accélère la cadence, avec la mise en place, depuis le mois de juillet 2021, d'un vol direct entre Paris et Ponta Delgada. Cette ligne, qui était saisonnière, a été maintenue pour l'hiver 2022-23, à raison de deux vols par semaine, le jeudi et le samedi jusqu'au mois de mai 2023. Dès le mois de juin 2023 et jusqu'au mois de septembre, un troisième vol sera ajouté le mardi. À noter que depuis le 6 décembre 2022, les départs sont effectués depuis l'aéroport Charles-de-Gaulle (Terminal 1). ✦

TOURISME

2022, année record pour le tourisme au Portugal

Avec des recettes estimées à 20 milliards d'euros pour l'année 2022, le tourisme aura, en principe, rapporté davantage à l'économie portugaise qu'en 2019. Les touristes français restent attirés par cette destination, puisqu'on en a dénombré pas moins de 825 003 entre janvier et août 2022, d'après l'Institut national des statistiques portugais. Cependant, nos compatriotes ont été devancés par les Britanniques, qui prennent la première position. En effet, 14 % des touristes visitant le pays viennent de Grande-Bretagne, puis d'Allemagne (9,3 %), alors que les Français se hissent à la troisième position (7,2 %), selon des chiffres d'Eurostat. Lisbonne reste quant à elle la région la plus prisée des touristes français visitant le Portugal, suivie de l'Algarve, du nord du pays, puis de Madère. Au Portugal, le tourisme représente un élément majeur de l'économie, et encore plus depuis la crise de 2008, qui a fortement touché le pays. Principale source de relance économique à l'heure actuelle, le tourisme étranger au Portugal a profité d'une bonne conjoncture : perte d'attractivité de l'Afrique du Nord et développement des compagnies low cost proposant principalement des vols intra-européens. Plus récemment, la progressive sortie de crise liée à la pandémie a réorienté les touristes européens vers des destinations européennes, pour des raisons pratiques et sécuritaires. ✦


© shutterstock

• Source : lepetitjournal.com

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 acompagne et vous guide. Et grâce á son savoir faire, son réseau important sur place ainsi que la maîtrise de la langue, ***vous êtes entre de bonnes mains!***

Les prospections immobiliéres 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, jusquá 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

danielpereira0429@gmail.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

SOCIÉTÉ

Le Portugal veut attirer des travailleurs étrangers


© shutterstock

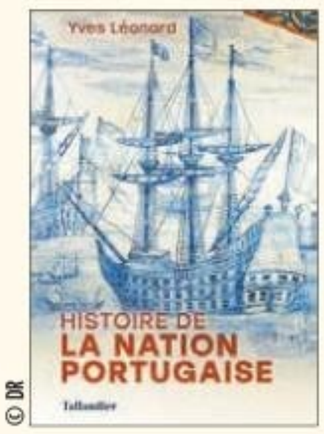
Alors que la planète vient de franchir la barre des huit milliards d'êtres humains, tous les pays ne vivent pas ce phénomène démographique de la même manière. Au Portugal, le défi est plutôt de trouver comment compenser… le déclin de sa population. Le quotidien *Publico* souligne que le pays «*figure aux premiers rangs parmi ceux qui perdent le plus d'habitants, vieillissent le plus vite et voient leur main-d'œuvre diminuer*». Le nombre d'habitants a reculé de 2,1 % l'an dernier, à 10,3 millions, et la population active a rétréci de 383 000 personnes entre 2008 et 2021 (seules la Roumanie et la Grèce ont connu une chute plus forte). Il y a désormais 182 personnes âgées pour 100 jeunes, ce qui pose d'énormes défis. «*Cette réalité va s'aggraver dans les décennies à venir, obligeant le pays à définir des politiques pour attirer la main-d'œuvre immigrée et retenir les travailleurs, afin de pouvoir alimenter son marché du travail et pérenniser le système de protection sociale*», affirme *Publico*. La pénurie de travailleurs se fait déjà sentir et touche la plupart des secteurs de l'économie, à la fois dans les professions peu, mais aussi hautement qualifiées, comme dans les secteurs liés aux nouvelles technologies. Comme le rappelle l'économiste Francisco Carballo-Cruz, «*sans bonnes conditions de travail et sans salaires compétitifs, il sera difficile d'attirer la main-d'œuvre immigrée, car il existe une forte concurrence au sein de l'Union européenne*». Le gouvernement a lancé une tentative de séduction auprès des «nomades numériques», avec un nouveau visa pour les télétravailleurs étrangers (lire ci-dessous). ✦

• Source : lesechos.com

Belles pages

Histoire de la nation portugaise

Yves Léonard



© DR

Petit rectangle de terre au destin mondial, État aux contours inchangés depuis le XIIIe siècle, le Portugal frappe par son ancienneté et sa stabilité. Son peuple semble installé comme à l'écart du tumulte du monde, fort de sa grandeur passée et de son ancrage atlantique. Des premiers Lusitaniens menés par Viriate, sorte de « Vercingétorix portugais », jusqu'aux stars du ballon rond, en passant par la geste des grands navigateurs, au premier rang desquels Vasco de Gama, la nation portugaise est riche de héros du passé comme de moments de gloire. Pourtant, l'histoire portugaise ne manque pas non plus de zones d'ombre, entre la brutalité des conquêtes coloniales, la traite atlantique et la dictature de Salazar. Au fil du temps, les questions relatives à l'identité nationale portugaise se sont multipliées, sous les coups de boutoir de crises économiques et sociales qui ont alimenté une importante émigration. Dans cet ouvrage, l'historien Yves Léonard analyse la construction progressive de la nation portugaise, ses socles communs, ses références historiques, mais aussi ses fractures politiques et culturelles. Il nous emmène, à travers l'histoire, la vie politique, l'économie, la littérature ou le sport, au cœur d'un pays dont la cohésion agrège une large diaspora. ✦

• Éditions Tallandier, 400 pages, 24,90 euros.

SOCIÉTÉ

UN NOUVEAU VISA POUR ATTIRER LES NOMADES NUMÉRIQUES


© shutterstock

Ils sont 35 millions dans le monde à être convoités. Pour attirer les « digital nomads », le Portugal a lancé un nouveau visa à destination de ces travailleurs qui gèrent intégralement leurs activités professionnelles à distance, depuis l'étranger. Ce permis de séjour, d'une durée d'un an, est entré en vigueur le 30 octobre 2022. Les personnes souhaitant obtenir ce visa doivent fournir une preuve de résidence fiscale ainsi que leur contrat de travail ou, s'ils sont indépendants, une autre preuve de leur activité professionnelle. Le revenu mensuel moyen des trois derniers mois doit être équivalent à au moins quatre fois le salaire minimum national au Portugal, qui est actuellement de 822 euros par mois. Les titulaires du précieux sésame sont exemptés de visa dans l'espace Schengen. Le Portugal possède de nombreux atouts pour ces nouveaux travailleurs : faible coût de la vie, météo clémente, usage répandu de l'anglais, nombreux espaces de coworking et connexions faciles avec les autres grandes villes européennes. ✦

• Source : lesechos.com

ÉVÉNEMENT

Les Journées mondiales de la jeunesse en août à Lisbonne



© DR

Initialement prévues à l'été 2022, les Journées mondiales de la jeunesse de Lisbonne ont été décalées d'un an en raison de la pandémie. Après Rio de Janeiro en 2013, Cracovie en 2016 et Panama en 2019, le pape François devrait participer à ses quatrièmes JMJ – il s'y est officiellement inscrit le 23 octobre dernier. Au Vatican et à Lisbonne, les préparatifs se poursuivent pour la bonne organisation de cet événement qui a pris pour thème cette phrase tirée de l'Évangile de Luc : « *Marie se leva et partit en hâte* ». Côté chiffres, il est difficile d'estimer le nombre de participants à ces premières journées post-pandémie, d'autant plus que la crise économique frappe de nombreuses régions du monde et que la sécularisation s'est accrue en Europe. L'événement se tenant sur le Vieux Continent, les organisateurs peuvent avoir comme point de référence les dernières JMJ européennes à Cracovie, en 2016. Il y avait alors eu 700 000 inscrits et près de 2,6 millions de personnes recensées lors de la messe finale. ✦

• Source : famillechretienne.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

Palmeiras do Sul
Construções, Lda.

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

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

PORTIJANELAS
PVC & ALUMÍNIO
WINDOWS & DOORS

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);
- Géstion locative;
- Décoration d´interieur;
- 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.° 119
Boavista - 8500 Portimão
Tel./Fax: 00351 282 082 817

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

www.retraiteimmobilierportugal.fr

ÉVORA

La perle de l'Alentejo



Posée sur la crête de l'une de ces douces collines qui jouent à saute-mouton en ces confins intérieurs du Portugal, la couronne blanche et brique d'Évora s'aperçoit de loin. Si elle déborde aujourd'hui de ses enceintes successives, l'ancienne cité royale recèle un centre historique exceptionnel, inscrit depuis 2007 sur la Liste du patrimoine mondial de l'humanité. Dans le lacis des ruelles blanches rehaussées de jaune, les habitants vaquent à leurs occupations, les étudiants filent à leurs cours et les touristes tournent en rond, de palais en églises au style manuélin, de pâtisseries en terrasses sous les jacarandas.

Textes HÉLÈNE DUPARC

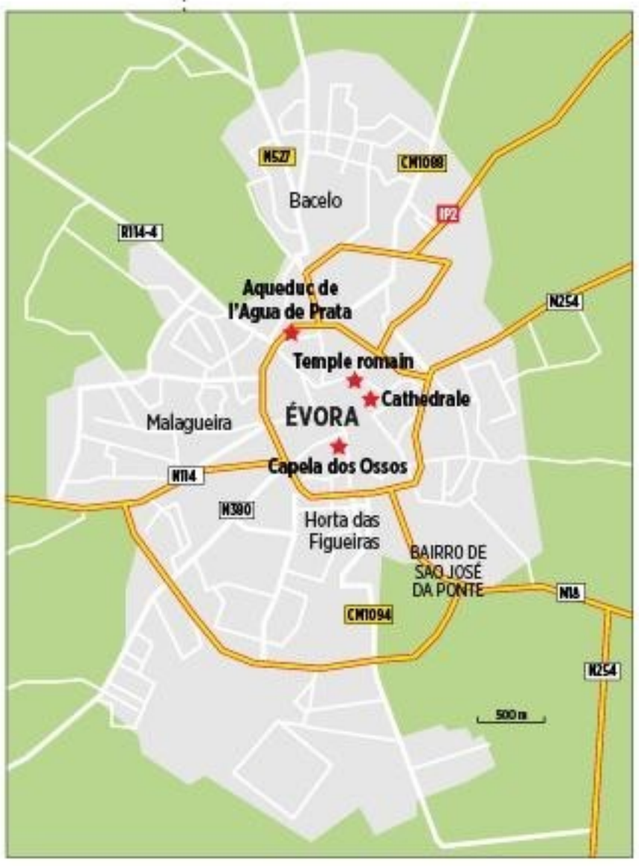
© Turismo de Portugal



Ci-dessus. La Praça do Giraldo. **Page de droite, en haut.** Chênes-lièges dans la campagne alentour. **Page de droite, en bas.** Les murailles fernandines, dites aussi *Cerca Nova*.

©Tiziana Gielis/shutterstock

En me promenant dans les ruelles basses et blanches d'Évora, j'ai eu l'étrange impression, non pas de fouler une terre de notre Vieux Continent, mais d'accoster sur quelque eldorado plein de promesses et de richesses, que les conquistadors se seraient empressés de façonner à leur goût. Sous le ciel bleu et vif d'une parfaite journée d'été indien, tandis que retentissait l'écho de mes pas contre les façades aux persiennes tirées, je n'aurais pas été surprise de croiser un gaucho sous son poncho multicolore, d'entendre un air de rumba s'échapper des balcons… Sans doute me suis-je fabriqué tout un imaginaire latino-américain à partir d'images folkloriques, de westerns épiques et de bandes dessinées rocambolesques, avec des *pueblos* qui ressembleraient comme deux gouttes d'eau à cette jolie cité portugaise. Cette illusion n'est pourtant pas que fantasmée ; elle puise son origine dans la réalité. Évora est l'une des rares villes portugaises à avoir été épargnée par le grand tremblement de terre de 1755. Selon le descriptif de l'UNESCO, elle constitue « *le seul paysage urbain permettant aujourd'hui de comprendre l'influence exercée par l'architecture portugaise au Brésil, dans des sites tels que le centre historique de Salvador de Bahia* ». Représentation et vérité historique convergent, même si, entre le modèle et ses copies, l'histoire s'écrit à contresens de mon intuition.





©PIXEL to the PEOPLE/shutterstock

Méli-mélo temporel

L'imagination, encore une fois, me joue des tours lorsque je m'aventure dans les alentours. Grillée par le soleil d'automne, la campagne affiche les teintes jaune pâle de la savane, tandis qu'à l'image des acacias africains, les ramures étalées des chênes-lièges et des chênes verts propagent une ombre bienfaisante. Des vaches étiques, plus zébus que normandes, s'y reposent. Les moutons ne boudent pas non plus les lieux, tandis que les porcs noirs Montado, qui font la réputation du Presunto (« jambon ») de Barrancos de ce côté-ci de la frontière, se font rares. À cette désorientation géographique



©PIXEL to the PEOPLE/Shutterstock



©Tiziana Giehl/shutterstock



© josempizarro/shutterstock

Ci-dessous. Le temple de Diane.

Le temple de Diane affiche de fort beaux restes : ses quatorze colonnes de près de huit mètres de haut, reliées pour la plupart d'entre elles par l'architrave, reposent sur un podium en *opus incertum* de 25 mètres de long, quinze mètres de large et 3,5 m de haut.



© josempizarro/shutterstock

s'ajoutent d'autres méli-mélo temporels. Il y a bien sûr le temple faussement appelé de Diane qui trône sur l'acropole d'Évora et convoque dans son sillage le panthéon romain. Il y a aussi, au bout d'un chemin de tuf ou au beau milieu d'un pré, ces alignements de menhirs et ces dolmens dont les pierres, droites et imperturbables, remontent à la préhistoire, à nos racines néolithiques. Le voyage à Évora me précipite ainsi dans la transparence de l'histoire, mais le présent n'a pas renoncé à jouer sa partie. Les étudiants qui fêtent bruyamment la rentrée des classes, les restaurants aux terrasses joyeuses, les flots de touristes de l'arrière-saison donnent à la jolie cité une animation pas du tout nostalgique.

Bis repetita

Fondée par les Romains en 59 av. J.-C., Évora s'organise autour du forum situé au point le plus haut, là où trônent encore les colonnes du temple romain. Après l'expédition de Jules César dans la Péninsule ibérique, la ville se hissa au rang de *Municipium*, sous le nom d'*Ebora Liberalitas Julia*. La *Pax Romana* ouvrit une période de prospérité dans la province lusitanienne. Toutefois, au IIIe siècle, les invasions barbares obligèrent la cité à se fortifier. L'arc de Dona Isabel, bien que reconstruit au Xe siècle, fait partie des portes de cette première enceinte appelée *Cerca Velha*. Du VIIe au XIIe siècle, Évora passa sous la domination musulmane et devint *Yábūra*. Délaissée après la chute de l'Empire romain, la ville renoua avec la croissance, grâce notamment à sa position stratégique. L'organisation, jusqu'alors orthogonale, fut bouleversée par l'urbanisme oriental qui, à l'angle droit systématique, préfère la convergence vers le centre et la densité. Sur l'actuelle Rua de 5 Outubro s'étirait le souk, et les multiples boutiques de souvenirs qui jalonnent aujourd'hui la rue prouvent que les usages ont la vie dure (ou la mémoire longue). Quant à la mosquée, elle s'élevait là où se dresse désormais la cathédrale. *Bis repetita*... L'histoire entre par la porte qu'elle peut. Le récit quelque peu apologique d'André de Resende, poète humaniste né à Évora en 1500, fait de la reconquête d'Évora un acte héroïque du chevalier Geraldo Geraldes. Surnommé Geraldo Sen Pavor (« Gérald sans peur »), celui-ci parvint à



©Tiziano Gianlshutterstock

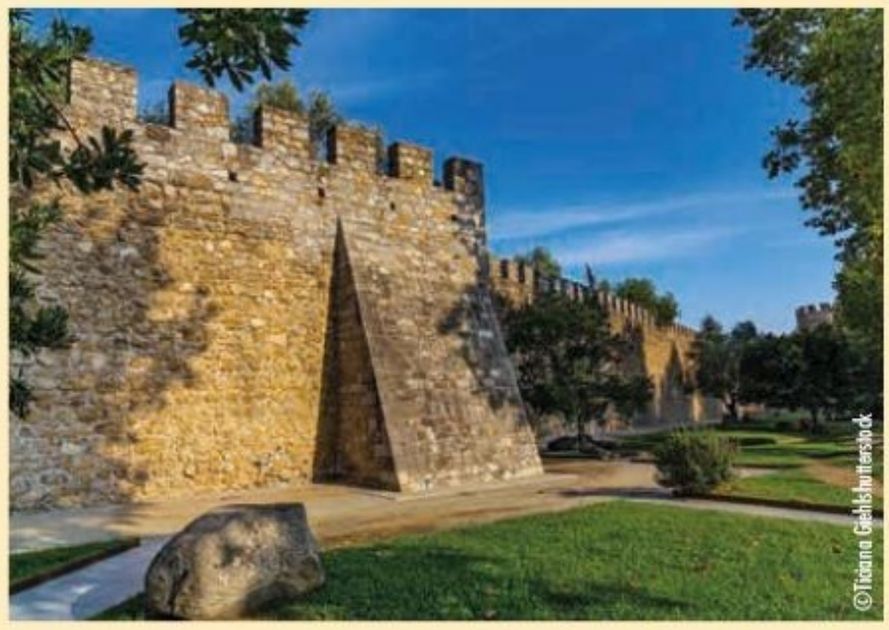
Ci-contre.
Le cloître de la cathédrale.



©Tiziana Giehlshutterstock



Une cité doublement fortifiée



Le cœur historique d'Évora est toujours enveloppé de fortifications continues que l'on peut voir depuis le boulevard circulaire extérieur. Baptisées *Cerca Nova*, elles remontent au Moyen Âge, lorsque la croissance de la population entraîna la création de nouveaux quartiers hors du périmètre sécurisé romain. Le tracé de cette première enceinte, longue de 1,2 km, est encore bien visible, par exemple au bout du jardin de Diane et le long de l'université. Les tours de Sisebuto et d'Anjo, vers le sud-ouest, et celles de Largo da Porta Moura, vers le sud-est, sont d'autres vestiges de cette période. Au XIVe siècle, la nouvelle muraille achevée sous le règne du roi Ferdinando V (d'où son nom de *Cerca Fernandina*) agrandit nettement la cité ; contrairement à la majeure partie de l'ouvrage, les portes d'Avis, au nord, et d'Alconchel, à l'ouest, sont d'origine. Au XVIe siècle, les progrès de l'artillerie obligèrent à modifier les défenses : elles furent abaissées et renforcées. Au XVIIe siècle, les tours médiévales furent remplacées par des bastions proches les uns des autres et en lien avec l'intérieur de la ville. La promenade dans les jardins publics suit le chemin de ronde des bastions do Principe et de Conde de Lippe, au sud. Mais désormais, on ne surveille plus les environs : on se contente d'admirer le paysage ! ✦

s'introduire nuitamment dans la forteresse avec quelques hommes, après avoir décapité le garde et sa fille.

Âge d'or

Les armes municipales portent toujours l'empreinte de cet épisode sanglant, mais d'autant plus glorieux qu'Évora fut la seule cité au sud du Tage à rester aux mains des chrétiens après l'offensive almohade de 1190-1191. La ville rejoignit ainsi le royaume naissant d'Afonso Henriques. Alors que les guerres de la *Reconquista* se poursuivaient sur la péninsule, Évora se développa au-delà de ses anciennes limites et de nouvelles murailles, dites *Cerca Nova* (ou enceintes Fernandines) furent érigées. La ville se métamorphosa à nouveau : les ordres mendiants s'y installèrent, tandis que se constituèrent un quartier juif au centre et un quartier arabe plus en périphérie. Surtout, en tant que « *très noble et toujours loyale* » cité du royaume, elle devint l'une des résidences favorites de la maison d'Aviz, qui régna sur le Portugal de 1385 à 1580. En 1501, le roi Manuel lui octroya une nouvelle charte, le *Foral Novo*. Ce fut alors son âge d'or, ponctué d'événements qui marquèrent les annales. Il y eut, en 1490, la grande fête donnée par João II au Palais royal, à l'occasion du mariage de son fils, l'Infant Afonso, et de la princesse Isabelle, fille aînée des Rois Catholiques. Il y eut aussi la cérémonie scellant l'union du roi João III et de Catherine d'Autriche, célébrée dans la cathédrale en 1525… Il est vrai que la peste sévissant à Lisbonne, le repli sur Évora était également d'ordre sanitaire.



Ci-contre.
L'Arco Romano de Dona Isabel.
Ci-dessous.
Le Palácio de Dom Manuel.

Un foyer culturel et artistique

Du XVe au XVIe siècle, devenue la deuxième ville du Portugal et promue au rang d'archidiocèse, Évora se couvrit de couvents, d'églises et de palais. En 1559, le cardinal Dom Henrique fonda une université, qui fut confiée aux jésuites. La cité devint ainsi un très actif foyer culturel et artistique, attirant non seulement les grandes familles de la noblesse, mais aussi une élite brillante, incarnée par le dramaturge Gil Vicente (1465-1536), le sculpteur Nicolas de Chantereine (1485-1555), le philosophe jésuite Pedro da Fonseca (1528-1599) ou encore le chœur et les musiciens de la cathédrale… L'heure, ou plutôt les siècles étaient à la Contre-Réforme et à l'Inquisition. Celle-ci battit son plein à Évora. Le tribunal du Saint-Office imposa ses sentences dans la durée, si bien que les exécutions publiques eurent lieu jusqu'en 1761. Mais à partir de 1580, tandis que le Portugal passait dans le giron de la Couronne d'Espagne, la stratégique et royale cité d'Évora perdit un peu de son aura. Pourtant, aux XVIIe et XVIIIe siècles, sa splendeur ne se ternit guère, bien au contraire. Les fastes du baroque portugais, avec son corollaire de retables tarabiscotés et dorés ou ses magnifiques panneaux d'azulejos, contrebalancèrent la rigueur gothique et classique de l'architecture médiévale. Moins à la mode, la cité échappa non seulement aux secousses sismiques de 1755, mais aussi aux vagues de constructions et de modernisation successives qui auraient pu altérer sa physionomie. À l'écart, Évora se figea. Un peu comme La Havane blottie derrière son Malecon, elle semble désormais retenir le souffle de l'histoire, à l'abri de ses défenses classées Monument national en 1926. ✻





© StockPhotosArt/shutterstock

À travers la ville

Un voyage dans l'histoire



À peine arrivée à Évora, vous apprendrez vite à vous repérer par rapport à la grande place principale, la Praça do Giraldo. Le parallélépipède est bordé de maisons à trois étages et d'arcades. Formant un ensemble à la fois homogène et varié. Si l'on porte un regard attentif sur les façades, les frontons des fenêtres, les balustrades en fer forgé, les pilastres marquant les séparations montrent une certaine fantaisie. Point de convergence, la place a des allures débonnaires, bien loin des funestes souvenirs qui s'y rattachent. Ferdinand II, duc de Bragance, accusé de traîtrise par le roi João II, y fut décapité en 1483, ce qui permit au monarque de récupérer tous ses biens. La place fut également le théâtre de nombreux bûchers ordonnés par le Grand Inquisiteur... Taillée dans un seul bloc de marbre (XVIe siècle), la grande fontaine ronde Henriquina est l'œuvre d'Afonso Alvares. Ses huit mascarons de bronze correspondent aux huit artères qui partent de la place. À l'arrière s'élève l'impeccable façade de l'Igreja de Santo Antão (1557-1563), encadrée de deux clochers et scandée de pilastres gris.

Vivante acropole

De là, toutes les directions sont possibles, bien que le flot des visiteurs ait tendance à emprunter la Rua 5 de Outubro, qui grimpe jusqu'à l'acropole. La zone la plus haute de la cité est aussi celle qui concentre le plus de monuments. Honneur aux anciens, on commencera nos pérégrinations par le **temple de Diane**, qui a de fort beaux restes : quatorze colonnes de près de huit mètres de haut, reliées pour la plupart d'entre



Page de gauche.
La Praça do Giraldo.
Ci-contre.
La Rua 5 de Outubro.



©Tiziana Giehl/shutterstock

Ci-contre. Le temple de Diane.
Ci-dessous. L'esplanade, et le jardin suspendu.


©saiko3pshutterstock

elles par l'architrave, reposent sur un podium en *opus incertum* de 25 mètres de long, quinze mètres de large et 3,5 m de haut. Et dire que ce bel état de conservation est sans doute lié à la transformation de l'édifice en tour militaire, puis en abattoir, du Moyen Âge… jusqu'à 1836 ! Ce n'est qu'en 1871 qu'une restauration le libéra des murs et autres ajouts médiévaux. Les fûts cannelés en granit, les chapiteaux corinthiens en marbre d'Estremoz se découpent contre l'azur. Les ruines du sanctuaire sont parfaites, tant elles correspondent à leur archétype, celui-là même des tableaux romantiques ; elles sont suffisamment debout pour être lisibles, mais leur incomplétude garde une part de mystère. Bien sûr, ici, le choc est encore plus frappant, car loin d'être muséifiée, l'Antiquité surgit au milieu de la trame urbaine, fait donc corps avec le présent tout en le faisant respirer. L'esplanade correspondant à l'ancien forum est ample et s'achève par un jardin suspendu aménagé au XIX^e^ siècle. Les amoureux qui contournent le temple lui dédient un regard de connivence, avant d'admirer le coucher de soleil à côté de deux oiseaux marmoréens se bécotant pour l'éternité. De là, on peut aussi embrasser la vue sur la colonnade, les palais et églises en arrière-plan.


©saiko3pshutterstock


©jasenpizarroshutterstock

Un chantier colossal

À peine en contrebas, la **Sé** surplombe toute la cité du haut de ses tours et clochers. Aucun dieu païen, encore moins un empereur, fut-il Jules César, ne saurait porter ombrage au Tout-Puissant.



© Fotoevent.nl/shutterstock

Là où le blanc est la règle, la nuance tabac rosé du granit accroche différemment la lumière, tout en donnant à la Sé un aspect plus militaire, créant un lien avec les murailles qui encerclent la ville.

Quant à Allah, après la Reconquête, il n'eut plus voix au chapitre… On épargna donc les ruines antiques, mais on détruisit la mosquée pour la remplacer par la Basílica Sé Catedral de Nossa Senhora da Assunção (« cathédrale-basilique Notre-Dame-de-l'Assomption »). Le chantier fut colossal, à la mesure du sanctuaire, le plus vaste de tout le Portugal. Il fut lancé vers 1280, sous le règne du roi Afonso III, et confié à l'architecte Domingo Pires, à qui succéda Martin Domingues. Par ses dimensions et sa position, l'édifice en impose. Là où le blanc est la règle, la nuance tabac rosé du granit accroche différemment la lumière, tout en lui donnant un aspect plus militaire, créant un lien avec les murailles qui encerclent la ville. Les contreforts et les créneaux le long des corniches du toit accentuent son air de forteresse. La façade paraît trapue, presque écrasée par les deux tours quadrangulaires et dépareillées.



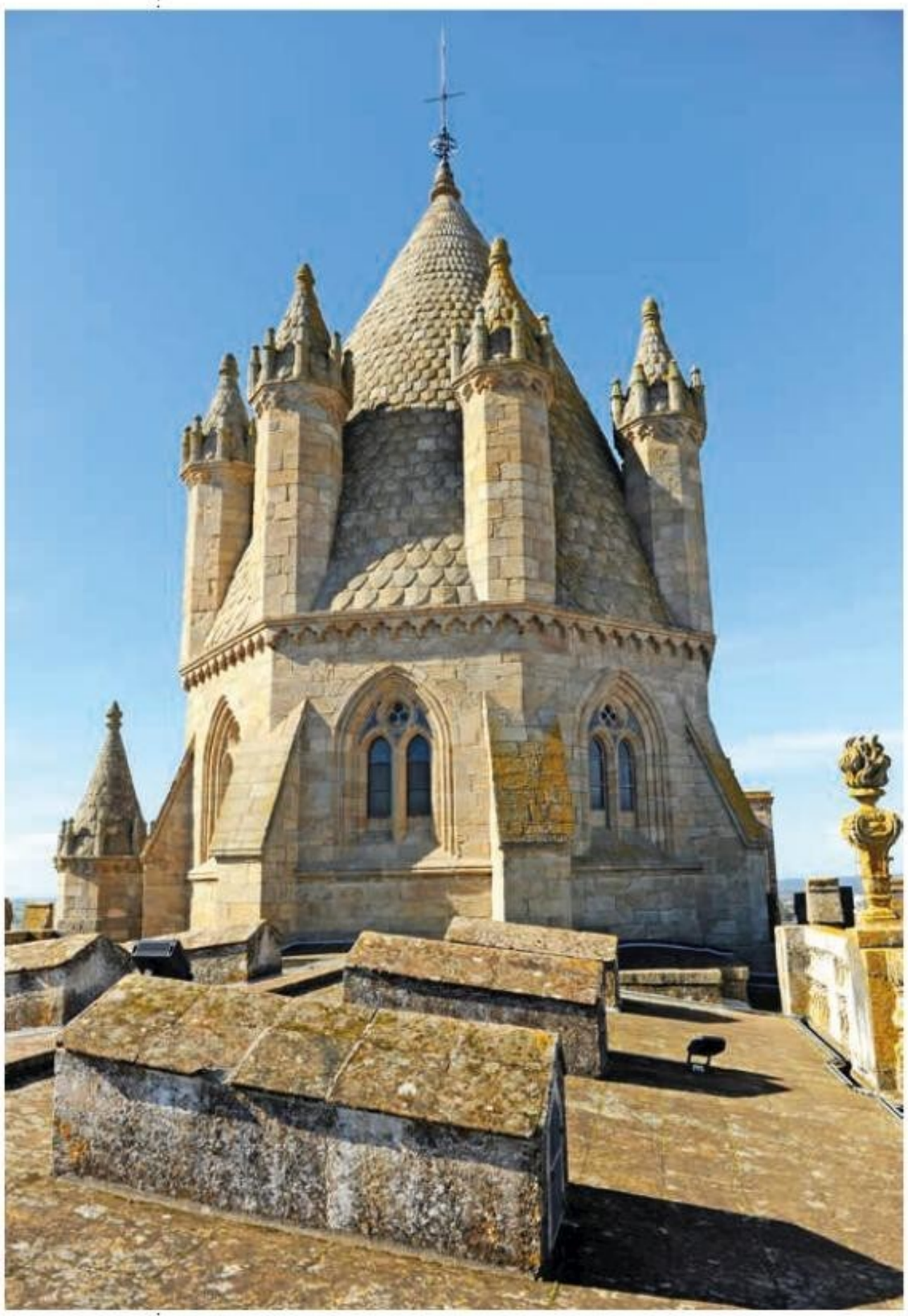
© Tatiana Popova/shutterstock

Ci-dessus et ci-contre. La Sé, le plus vaste des sanctuaires du Portugal.

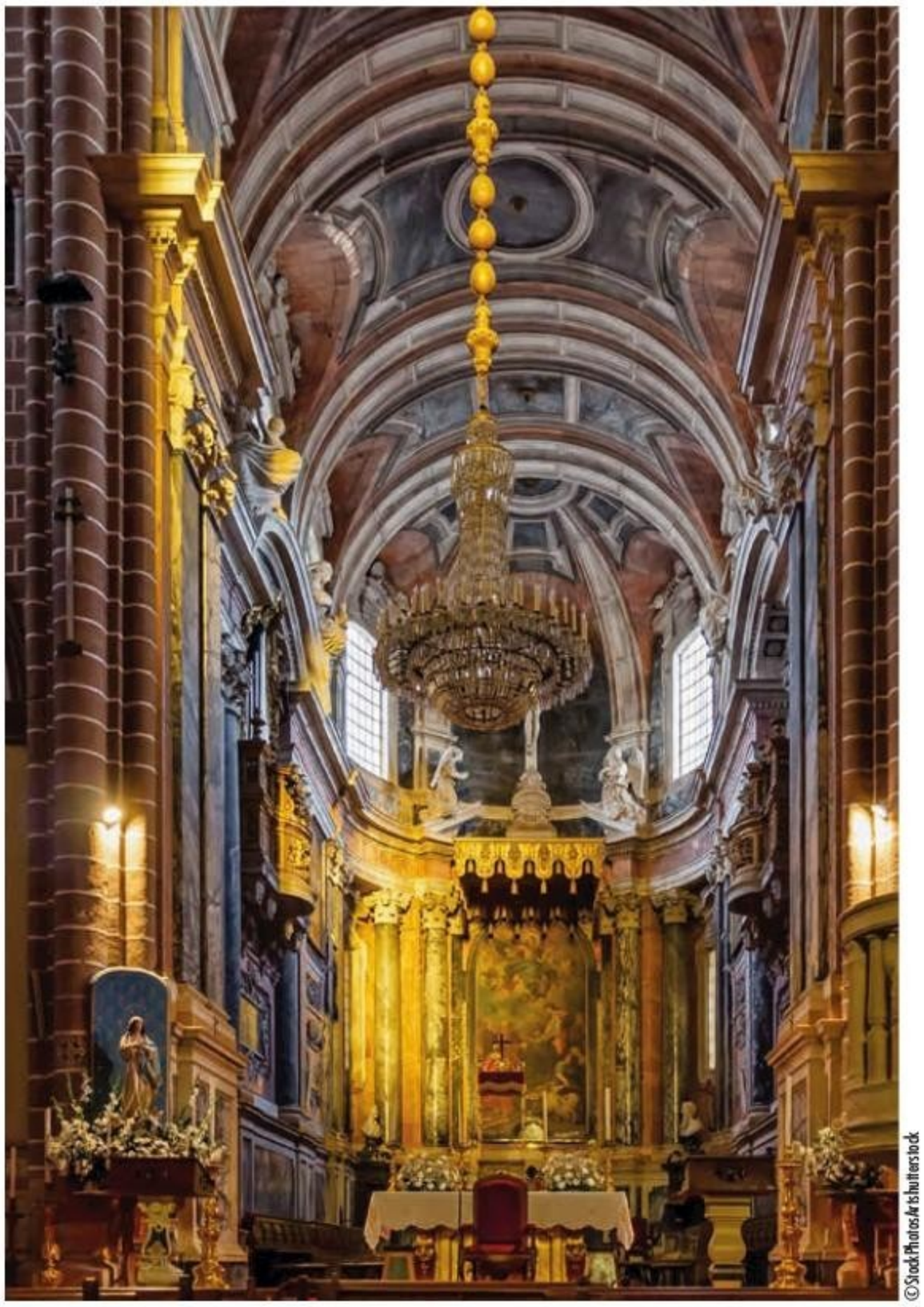
Hautes de 40 mètres, elles sont coiffées, l'une d'un toit conique couvert d'azulejos, l'autre d'une couverture en pierre entourée de clochetons. Au milieu, le superbe portique est profondément enfoncé et ses archivoltes sont supportées par les apôtres en marbre d'Estremoz (XIV^{e} siècle) parfaitement conservés. Construite dans un style encore largement roman, la cathédrale évoque certaines grandes églises cisterciennes. L'élément le plus original est sa tour lanterne octogonale. Ponctuée de pinacles et située à la croisée du transept, elle rappelle celles de l'ancienne cathédrale de Salamanque, en Espagne. On peut l'admirer de loin comme de près en grimpant jusqu'aux toits fortifiés, qui méritent vraiment l'effort.

À profusion

Divisé en trois nefs, l'intérieur offre une longue perspective (70 mètres) jusqu'au chœur à



© jaserpizarros/shutterstock



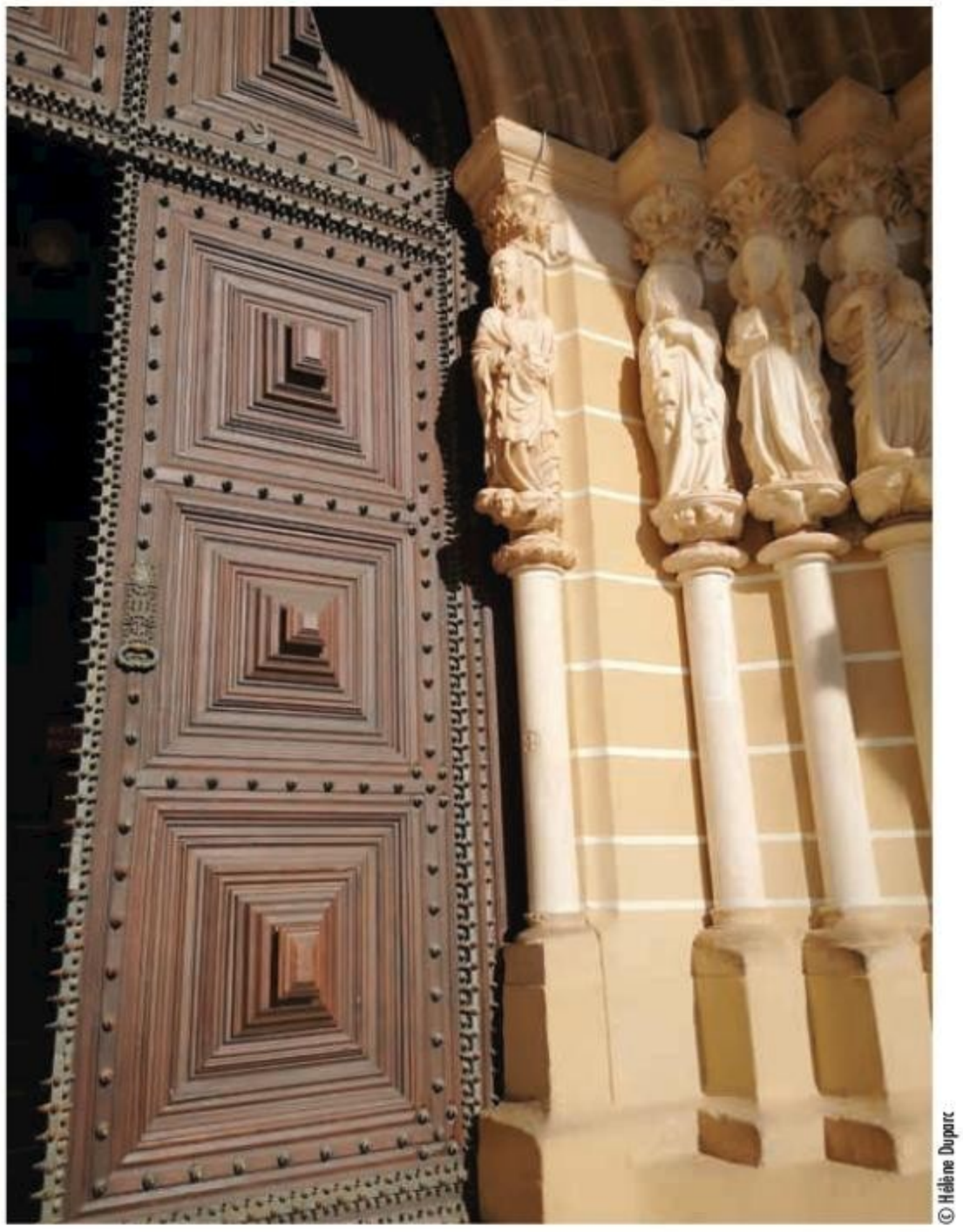
©iStockPhotos/shutterstock

Ci-dessus. L'une des deux tours de la Sé, couverte de pierre et entourée de clochetons.

Ci-contre. Divisé en trois nefs, l'intérieur offre une longue perspective jusqu'au chœur à l'esthétique baroque.



©iStockPhotos/shutterstock



© Hélène Dupard



© saiko3p/shutterstock

En bas.
Le cloître, de style gothique, et ses statues d'évangélistes s'inspirent de l'art bourguignon.

l'esthétique baroque, œuvre de Johann Friedrich Ludwig, architecte du roi João V, à qui l'on doit également le couvent de Mafra. Le jeu des contrastes est saisissant. Son ornementation précieuse combine les nuances des marbres venant d'Estremoz, de Sintra et de Carrare. Sous un baldaquin doré, une grande toile d'Agostino Masucci illustre l'Assomption de la Vierge, tandis qu'au-dessus, un magnifique Christ en Croix encadré des saints Pau et Pierre est signé de Manuel Diaz (XVII[e] siècle). De part et d'autre du chœur, les cinq chapelles rivalisent de retables à l'extravagance surchargée, tout en dorures et guirlandes, avec certaines originalités : la chapelle Notre-Dame-de-la-Piété s'ouvre par un arc attribué à Nicolas de Chantereine (1529), de nombreux monuments funéraires et reliques y sont exposés. Dans la nef centrale, l'autel Notre-Dame-de-l'Ange, également appelée Senhora do Ó, montre une très touchante et maternelle statue en bois polychrome baroque de la Vierge posant une main protectrice sur son ventre rond.

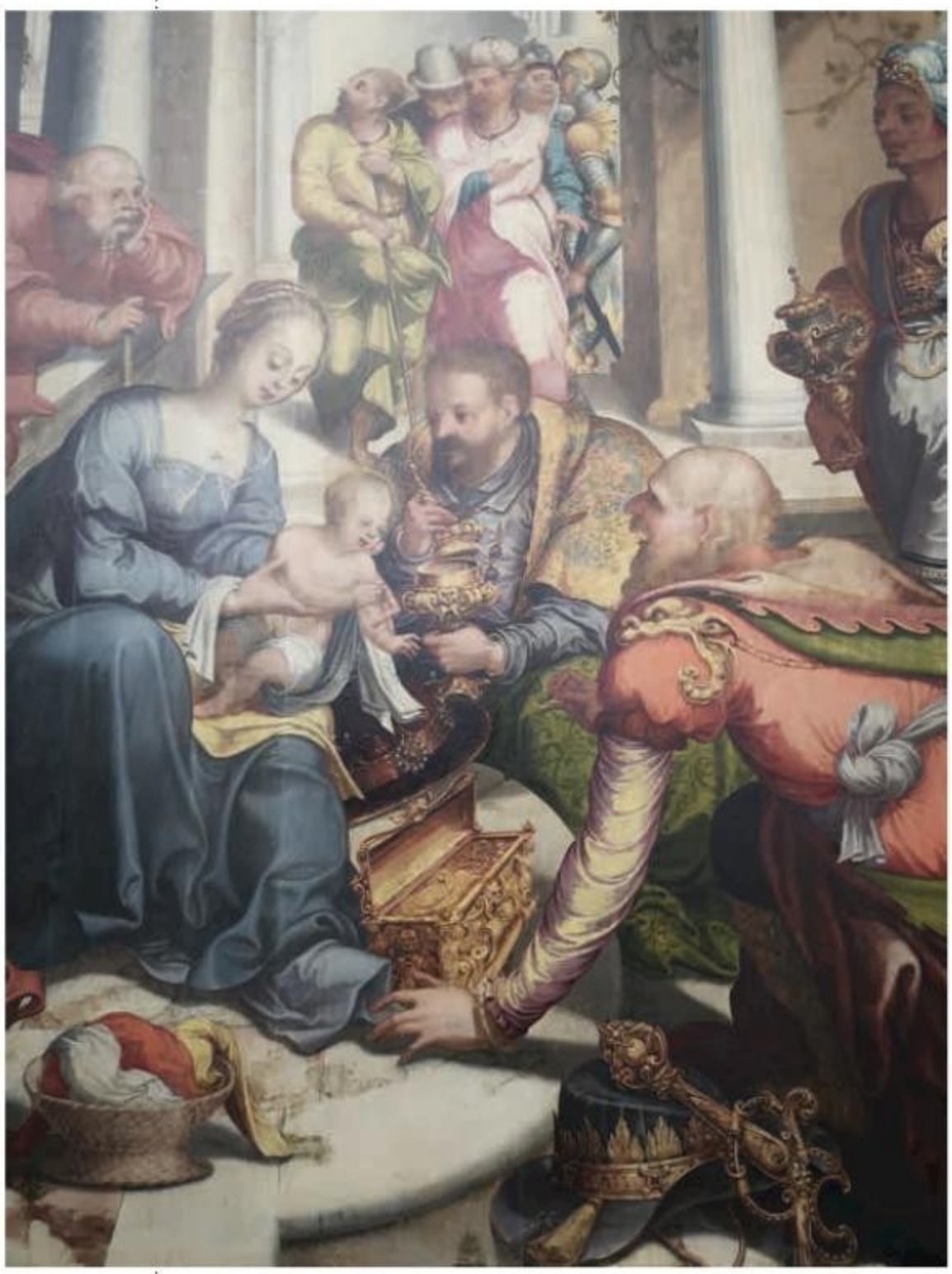


©Stock Photos Arts/shutterstock

Depuis, la tradition veut qu'à chaque naissance à Évora, on sonne les cloches de la cathédrale ! À noter encore, l'orgue en chêne du XVI[e] siècle – le plus ancien d'Europe qui fonctionne encore – et les 43 stalles en chêne du haut chœur, héritées de la Renaissance. Derrière une grille plateresque, le baptistère (à gauche de l'entrée) est décoré d'azulejos du XVII[e] siècle et les fonts baptismaux en marbre blanc sont de style manuélin. Accolé à la cathédrale, le cloître gothique quadrangulaire fut érigé entre 1322 et 1340 ; chacun de ses côtés est orné d'une statue des évangélistes. On peut y voir la chapelle funéraire dédiée à l'évêque commanditaire du cloître. Il repose en paix sur son sarcophage porté par deux lions. Côté carnet mondain, en 2008, la cathédrale a accueilli le mariage de deux descendants de grandes familles : le prince Charles-Philippe d'Orléans, duc d'Anjou, et Diane Alvares Pereira de Melo, duchesse de Cadaval.

Art sacré

La visite peut encore se prolonger dans les grandes salles du **Museu de arte sacra**, inscrit dans les murs de l'ancien pensionnat où logeaient les chanteurs de la prestigieuse école polyphonique d'Évora. Plutôt que l'entassement et l'exhaustivité, le musée a opté pour un parcours clair, se concentrant sur quelques pièces fortes. L'œuvre la



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

Ci-dessus. *La Messe de saint Grégoire*, de Francisco de Campos (XVIe siècle) ; sculptée dans l'ivoire, la *Virgem do Paraíso* (XIIIe siècle) s'ouvre tel un triptyque. **Ci-dessous.** Le Museu de Evora.

plus célèbre est une remarquable Vierge à l'Enfant en ivoire qui s'ouvre tel un triptyque, déployant des saynètes de la vie de Marie. Elle fut offerte au couvent des sœurs dominicaines du Paradis par une dame d'Évora. On peut aussi admirer le sceptre du cardinal-roi Henrique (XVIe siècle), de nombreux objets liturgiques, des bustes-reliquaires, dont le Santo Lenho (XVIIe siècle), censé contenir des morceaux de la Croix. Tout en argent doré et émaillé, il est incrusté de 1426 pierres précieuses (840 diamants, 402 rubis, 180 émeraudes, deux saphirs, une jacinthe et un camée) ! Parmi les tableaux, *Saint-Michel-Archange*, du maître de San Blas (XVIe siècle) montre un puissant imaginaire fantastique, encore rempli de chimères et de dragons médiévaux. À l'inverse, La *Messe de saint Grégoire*, de Francisco de Campos (XVIe siècle), dégage une atmosphère mystique très étrange, baignée d'une lumière surnaturelle à la Salvador Dalí. D'autres toiles du peintre maniériste révèlent sa maîtrise des détails et des rendus, comme les reflets de l'aiguière d'argent et d'or dans *La Cène*.

Deux millénaires d'histoire de l'art

Le Musée d'art sacré constitue une excellente entrée en matière avant de passer à l'étape suivante, qui se trouve juste à deux pas. Situé face au temple de Diane, dans les murs de l'ancien archevêché (XVIIe siècle), le **Museu de Évora** rassemble une réjouissante et éclectique collection couvrant plus de deux millénaires d'histoire de l'art. La visite commence par un tour du cloître... aux raffinements mêlant les styles mauresque et manuélin ! Il y a là une ravissante fenêtre jumelée aux arcs outrepassés, un bas-relief en marbre représentant les armes de la cité (XIVe siècle), des colonnes estropiées, des stèles funéraires romaines... Dans les salles du rez-de-chaussée, les morts ont droit à des monuments dignes de leur statut sur terre : l'évêque Fernando Martins repose en habit d'apparat, avec crosse et mitre (XIVe siècle), tout comme son confrère, l'évêque Durando (XIIIe siècle). Ayant un faible pour les Annonciations, j'ai apprécié le panneau en bas-relief de la tombe de Rui Pires Alfagema. Toujours dans le registre mortuaire, le sarcophage de Fernão Gonçalves Cogominho (1364), provenant du couvent dominicain, rend hommage à ce noble chevalier, qui fut ambassadeur pontifical. Dans une autre salle, les blasons des grandes



©visitalentejo



Le Museu de Évora rassemble une réjouissante et éclectique collection couvrant plus de deux millénaires d'histoire de l'art.



© Hélène Duparc



©DR



© Hélène Duparc

famille arborent volontiers heaumes et boucliers. Plusieurs œuvres de Nicolas de Chantereine, le sculpteur officiel de Manuel Ier, dont une *Vierge à l'Enfant* et les cénotaphes de l'évêque Afonso de Portugal et d'Alvaro da Costa, négociateur du troisième mariage du souverain, ont été exécutées lors de son séjour à Évora, entre 1536 et 1540. Des fouilles entreprises dans les années 1990 et 2000 ont révélé l'existence d'une nécropole médiévale dans l'enceinte même du palais. Une passerelle surplombe des tombes paléochrétiennes et musulmanes.

Bronze, or et ambre

Au rez-de-chaussée, les collections archéologiques de Frei Manuel do Cenaculo (1742-1814) ont été enrichies par des découvertes ultérieures, comme ce ravissant éphèbe en bronze de l'époque romaine, mais aussi les objets précieux, en bronze, or et ambre, mis au jour sur le site d'Anta Grande do Zambujeiro. Certains ex-voto zoomorphiques, dont une adorable



© Hélène Duparc

Ci-contre. Au rez-de-chaussée, les collections archéologiques de Frei Manuel do Cenaculo (1742-1814).



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

chèvre de l'âge du fer, sont époustouflants !
À l'étage, la peinture prend le relais. Véritable joyau de la collection, l'énorme polyptyque fut commandité en 1495 par l'évêque Afonso de Portugal à un atelier de Bruges. Le retable devait renouveler le décor du chœur de la cathédrale où il resta jusqu'en 1717. Les scènes de la vie de la Vierge (depuis la rencontre de ses parents, Anne et Joachim, jusqu'à sa glorification) multiplient les détails et le sens des parures. D'autres tableaux de l'école flamande relatent la Passion du Christ, avec parfois des raccourcis dignes de la bande dessinée. L'Ascension du Christ est résumée par deux pieds nus s'envolant dans les airs ! Au début du XVI^e siècle, l'école flamande était très présente au Portugal, et quelques maîtres, tels Francisco Henriques et Frei Carlos, choisirent de s'installer dans le royaume. Un peu plus tard, la vision humaniste italienne et la Renaissance changèrent les approches, tant dans l'architecture que dans les beaux-arts. Destinés au couvent de Valverde, les tableaux de Gregorio Lopes, peintre du roi João III, montrent cette nouvelle quête autour du paysage et de la perspective, mais aussi une attention particulière portée à l'expressivité des visages.
Dans la galerie de portraits de l'école portugaise, *La Infanta Dona Joana de Bragança*, de Manuel Franco (vers 1650), est à peu près contemporaine des *Ménines*, de Vélasquez. La pose de la toute jeune fille, presque frontale, les détails de sa robe,



©visitalentejo



©DR

la douceur des traits, le jeu de clair-obscur en font une œuvre remarquable. Les natures mortes de Balthazar Gomes Figueira (vers 1640) n'ont pas à pâlir devant les mises en scène flamandes. Sa fille, Josefa de Óbidos, reprit le flambeau, ou plutôt le pinceau; elle est aujourd'hui considérée comme la plus grande peintre portugaise du XVII[e] siècle. À l'heure où les musées cherchent à féminiser leurs accrochages, son *Agnus Dei* est une heureuse surprise.

Noble lignée

L'acropole n'en finit pas de dérouler ses merveilles! Sur le côté nord, l'**Igreja de Sao João**, ses dehors très sobres et sa blancheur aveuglante remontent au XV[e] siècle. Par-delà le beau portail flamboyant et les portes en bois du Brésil (XVII[e] siècle), on pénètre dans une haute nef couverte d'azulejos jusqu'aux voûtes gothiques. Ce décor, œuvre d'António de Oliveira Bernardes (1711), illustre les épisodes de la vie de saint Laurent Justinien, patriarche de Venise et fondateur de l'ordre de Saint-Éloi. À cette époque, l'église (aujourd'hui converti en *pousada*) était souvent appelée « *Igreja Lóios* ». Le lieu, panthéon des ducs de Cadaval, appartient toujours à cette famille, et les dalles gravées, plus ou moins érodées, gardent la mémoire de sa noble lignée.

Les chapelles servent aussi d'écrin à de précieuses sépultures : dans la chapelle Santissimo, celles (Renaissance) de Dom Manuel de Melo et Dom Francisco de Melo sont attribuées à Nicolas de Chantereine; celles (de style gothique fleuri) de Dom Rui de Sousa, seigneur de Sagres et Beringel, personnage important puisque c'est lui qui signa le traité de Tordesillas, et de son épouse, Branca de Vilhena. Sur l'un des murs latéraux, directement reliée au palais, se dresse une tribune dorée du XVII[e] siècle. Commandée par le premier duc de Cadaval, Dom Nuno Álvares Pereira de Melo, elle permettait à la famille d'assister à la messe au-dessus de l'assistance.

En haut. À l'étage, la peinture prend le relais. Véritable joyau de la collection, le polyptyque flamand de la fin du XV[e] siècle se compose de treize peintures illustrant la vie de la Vierge.
Ci-dessous. L'Igreja de Sao João et sa haute nef couverte d'azulejos.

© saiko3p/adobeStock

©hectorchristinaen Adobe Stock

À voir

Igreja de Sao Francisco


©Adrwoshutterstock

Sa silhouette immaculée et massive se dresse d'un seul mouvement au-dessus de la vaste esplanade. Avec sa toiture crénelée et ornée de clochetons, elle affiche une allure de forteresse imprenable. Le pronaos aux arcades en plein cintre romanes ou en fer à cheval mauresques, le portail manuélin surmonté des emblèmes des rois qui la firent construire, le pélican de João II et la sphère armillaire de Manuel Ier, la grande verrière sur la façade, les voûtes à croisée d'ogives gothiques montrent l'habileté portugaise à accorder les styles. De l'église originelle du couvent franciscain établi à Évora en 1224, il ne reste que quelques vestiges et une partie du cloître. Ordonnée sous le règne d'Afonso V, la construction de la nouvelle église se poursuivit tout au long du XVe siècle et jusqu'au début du XVIe siècle. À noter, parmi les architectes, Afonso de Pallos, d'origine andalouse, qui travailla également à la grande cathédrale de Séville et serait à l'origine des motifs mudéjars repris ici. Alors que les monarques s'installèrent au Palais royal voisin, l'église devint leur chapelle. À la fin du XVIe siècle, après l'abandon du palais, l'église fut attribuée à un ordre franciscain. C'est à cette époque que furent aménagées la chapelle du Tiers Ordre et la salle des Ordonnances. Cette dernière, toute parée de marbre bleuté, d'azulejos et de statues des saints de la procession du mercredi des Cendres, est une salle de réunion, comme l'atteste la belle table ronde centrale. Les dix chapelles latérales sont ornées d'autels très élaborés en bois doré (XVIIe siècle) ou en stuc (XVIIIe siècle). La chapelle majeure (début du XVIe siècle) est couverte d'une splendide voûte nervurée et crée un surprenant effet de perspective avec la niche en trompe-l'œil tout au fond. Deux fenêtres à l'étage permettaient à la famille royale d'assister aux célébrations en toute discrétion. Les stalles en bois sculpté sont décorées de figures saintes. Selon la tradition, le dramaturge Gil Vicente (vers 1465-vers 1537), considéré comme le père du théâtre populaire portugais, serait inhumé ici.✦


©amna130shutterstock

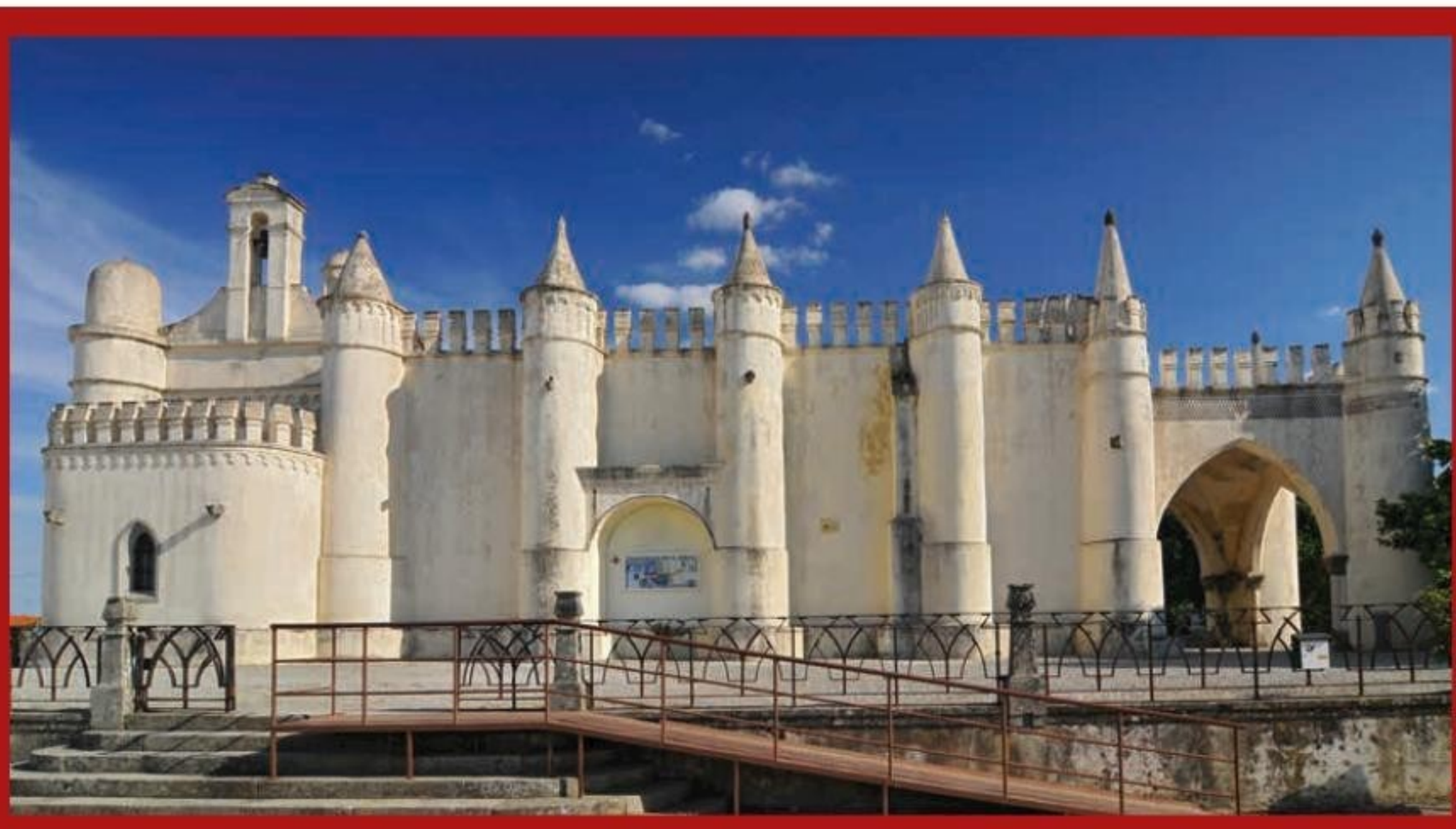

©dreamshimagesshutterstock

• **Praça1 de Maio.**
Tél. : +351 266 704 521.
igrejadesaofrancisco.pt

Igreja de Sao Bras

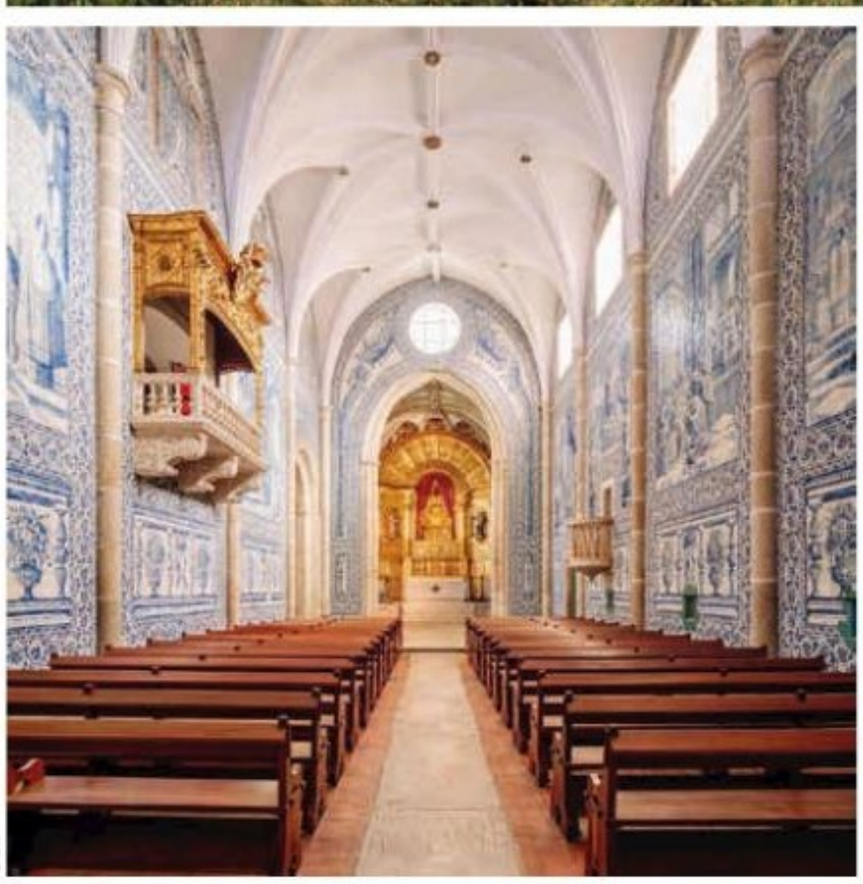
Située à l'extérieur des remparts, l'église de Sao Bras et sa couleur sable évoquent les casbahs du désert. De style gothique mudéjar, ses tourelles et ses créneaux lui donnent une allure militaire. Construite en 1483, au lendemain de la peste de 1479, elle est dédiée à saint Blaise, grand protecteur contre les maladies. Au-dessus de l'abside s'élèvent une tour lanterne octogonale et le clocher. L'unique nef s'achève sur le chœur, couvert de carreaux de céramique vert et blanc, et son superbe maître-autel. ✦

• **Avenida Dr. Francisco Barahona**


© Cezary Wojtkowski/Adobe Stock



©DR



©DR



©DR



©DR

Palácio Cadaval

Flanqué de tours crénelées, le **Palácio Cadaval** est le berceau de la famille des ducs du même nom depuis le XIVe siècle. Construit sur les ruines de l'alcazar, l'édifice, commandé par Martim Afonso de Melo, gouverneur d'Évora, agrège avec grâce les influences mudéjare, gothique et manuéline. La résidence a accueilli João II, João IV et João V. Elle a également servi de geôle au duc Fernando II de Bragance, accusé de conspiration et qui finit décapité sur la Praça do Giraldo, en 1483. Aujourd'hui, quelques salles de cette propriété privée sont ouvertes au public. Y sont présentées des collections de manuscrits enluminés, de tapis d'Arraiolos et de portraits d'aristocrates portugais du XVIIIe siècle. Depuis quelques années, le Palácio Cadaval participe activement à l'essor culturel d'Évora en organisant des expositions d'art contemporain, de design ou de mode autour de créateurs phares. Les visiteurs peuvent aussi accéder à l'agréable jardin du palais, conçu par le paysagiste Louis Benech. Ce lieu idyllique, à l'atmosphère arabo-andalouse, sert de cadre au restaurant Cavalariça. Avant de regagner les méandres de cette petite ville florissante, une pause dans cette belle maison – le temps d'un verre ou d'un repas – s'avère un moment de pur délice.

Des hôtes de marque

Sur la butte, au revers nord de la cathédrale, une autre rencontre avec le passé m'attend. Dans la cour pavée du **Paço de São Miguel**, inondée de soleil, règne un étrange silence. Les touristes d'un jour sont trop occupés ailleurs. C'est à l'emplacement d'une ancienne forteresse musulmane, réaménagée en quartiers généraux de l'ordre militaire de Calatrava après la Reconquête, que s'élève le palais des contes de Basto. Au XVe siècle, ceux-ci avaient été promus capitaines de la ville par le roi Afonso V, en reconnaissance des services rendus à la couronne en Afrique du Nord et lors de la bataille de Toro. Cinq cents ans durant, de la première moitié du XVe siècle jusqu'à la fin du XIXe siècle, la bâtisse resta dans la famille. Mais après le ralliement des comtes de Basto à la couronne castillane,

Ci-dessus.
Le Palácio dos Duques de Cadaval.
Ci-dessous.
Le Paço de São Miguel.



© Hélène Duparc



© Hélène Duport

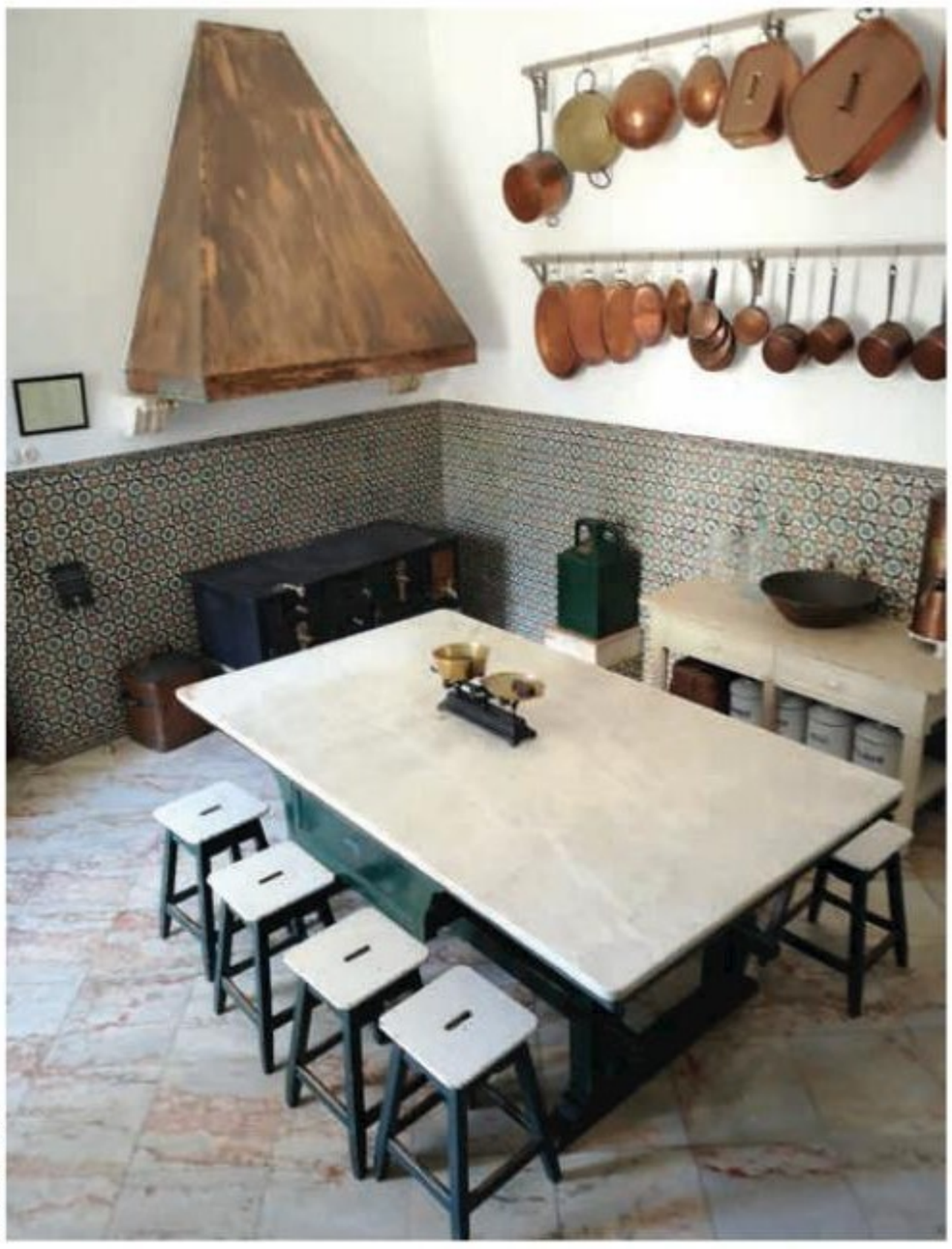
La restauration a permis de débarrasser les palais des ajouts ultérieurs, révélant les galeries du XVIe siècle et les fenêtres de style manuélin mudéjar du premier étage ou encore les portails gothiques.



©DR



©DR



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

Page de gauche. Le Paço de São Miguel et ses formidables fresques du XVI[e] siècle, qui recouvrent les plafonds à voûtes d'ogive de plusieurs salles.
Ci-contre. Les cuivres rutilants de la cuisine, les chaises et tables rococo de la salle à manger.
Au centre. Le petit musée des attelages.

à la fin du XVI[e] siècle, elle servit surtout de résidence occasionnelle à des hôtes de marque, tels João III, Sebastião I (qui étudia à l'Université d'Évora), Philippe II et Philippe III d'Espagne, João IV, saint Dominique de Guzmán ou encore Catherine de Bragance, reine d'Angleterre, puis régente du Portugal. Bien que classé Monument national depuis 1922, le palais menaçait ruine lorsqu'en 1957, Vasco Maria Eugénio de Almeida en fit l'acquisition. S'ensuivirent quinze années de travaux pour redonner au complexe tout son lustre. La restauration a permis de mettre en valeur les formidables fresques du XVI[e] siècle qui recouvrent les plafonds à voûtes d'ogive de plusieurs salles. Celles de la chambre d'Amour, inspirées des *Métamorphoses*, d'Ovide, sont signées du peintre d'origine flamande Francisco de Campos et datent de 1578.

Jardin suspendu

La restauration a permis de débarrasser les palais des ajouts ultérieurs, révélant les galeries du XVI[e] siècle et les fenêtres de style manuélin mudéjar du premier étage ou encore les portails gothiques. Une fois l'élégante structure retrouvée, les nouveaux propriétaires prirent vraiment possession des lieux en y emménageant corps et biens. Il est vrai qu'après la vente du Palácio Vilalva, à Lisbonne, cette puissante dynastie agro-industrielle avait besoin de place pour rapatrier les meubles de famille. La visite du palais (uniquement les samedi et dimanche entre 15 et 18 heures) en est d'autant plus amusante, sautant sans cesse d'une époque à l'autre et fourmillant de détails : les cuivres rutilants de la cuisine, les sofas capitonnés et les tables de jeu de la grande salle, les chaises et tables rococo de la salle à manger, les billards... Bordant la première muraille romaine, le jardin suspendu, à l'ordonnancement géométrique parfait, surplombe l'horizon, tout comme les grandes pièces de l'étage. Le parcours peut se prolonger en faisant deux incursions intéressantes, dans la bibliothèque et les archives familiales, puis dans le divertissant petit musée des attelages.



© DR

Les malles de voyage, les calèches aux banquettes de cuir noir, les malles en osier pour les pique-niques et les projections au mur de photos noir et blanc restituent l'époque et les fastes de la fin de l'ère préautomobile !

La famille Eugénio de Almeida

Cette grande famille a fait fortune au XIX[e] siècle. Ayant pour résidence principale le palais *Vilalva, à Lisbonne*, elle développa un empire autour du tabac, de la poudre à canon et du savon. Ses usines étaient considérées comme les plus modernes du pays, tant d'un point de vue technologique que social. Profitant de l'abolition des couvents en 1834, les Eugénio de Almeida rachetèrent des terres et choisirent de s'implanter dans la région d'Évora, étendant ainsi leur emprise sur l'économie portugaise. Le fils du premier fondateur, Carlos Maria Eugénio de Almeida, ingénieur agronome, comprit d'emblée la vocation viticole de l'Alentejo. Au total, le domaine Cartuxa, que gère désormais la Fondation Eugénio de Almeida, s'étend sur plus de 600 hectares et produit six millions de bouteilles par an, ce qui constitue le revenu majoritaire de la fondation. Dès le XIX[e] siècle, un lien très fort unit les Eugénio de Almeida à Évora, où ils choisirent d'établir leur résidence secondaire. Sans enfants, les derniers



© DR



© DR

descendants ont créé la Fondation Eugénio de Almeida, afin de perpétuer les actions favorisant le développement intégré d'Évora, avec une partie dédiée à la conservation et à la valorisation du patrimoine. Outre le Paço de São Miguel, la FEA a réhabilité le palais de l'Inquisition et les Casas Pintadas, mais aussi la très belle chartreuse. ✦

Ci-contre. Largo de Porta de Moura.
Ci-dessous. L'Igreja de la Misericordia.



© Hélène Duparc



© joserpizarro shutterstock



©DR





©Tiziana Giehlshutterstock

Renouveau urbain

La **Rua Conde Serra da Tourega** suit le tracé des premières murailles et conduit en quelques enjambées au pittoresque **Largo de Porta de Moura**. C'est l'entrée méridionale de la ville depuis l'époque romaine. Au centre de cette placette, la fontaine, inaugurée en 1556, témoigne de la volonté de renouveau urbain impulsé par Dom Henrique. Les quatre robinets du globe de marbre se déversent dans deux bassins rectangulaires. Tout autour, des demeures patriciennes ont gardé leurs coquetteries bicolores. La palme revient à la **Casa Cordovil** et à son adorable galerie couverte à l'étage. Autres exemples du style manuélin mauresque, la **maison de Garcia de Resende**, à la jonction des rues Freiria de Baixo et Sao Manços, ou encore le portail de l'**Igreja do Carmo** (1525). Prochaine étape, les superbes catalpas du **Largo de la Misericordia**, à la floraison mauve miraculeuse, qui chaque printemps ombragent le parvis d'une église à l'intérieur fastueux, partie intégrante du réseau des musées d'Évora. Un zigzag dans les ruelles nous amène sur une autre placette, le **Largo de Graça**. L'église, érigée entre 1536 et 1547 par l'architecte Miguel de Arruda, se distingue par une étonnante façade à colonnade Renaissance. Ses quatre géants dégingandés, assis les jambes pendantes au sommet des pilastres disposés de part et d'autre du fronton, n'affichent pas la posture triomphante des Atlas ordinaires ; ils représentent néanmoins les quatre parties du monde et symbolisent ainsi le pouvoir universel du roi João III. Ils sont affectueusement surnommés *Os Meninos* (« Les Enfants ») par les habitants et seraient l'œuvre de Nicolas de Chantereine.

Ci-dessus.
Le Largo de Porta de Moura et sa fontaine, inaugurée en 1556.
Ci-dessous.
Le Convento de Graça.



©CC BY-SA

Jardim Publico

Dense et minérale, la trame urbaine du centre-ville est ramassée derrière les murailles. Le moindre espace est bâti ! Au XIX[e] siècle, la démolition de certains couvents permit d'aérer l'espace. C'est ainsi qu'en lieu et place du couvent franciscain

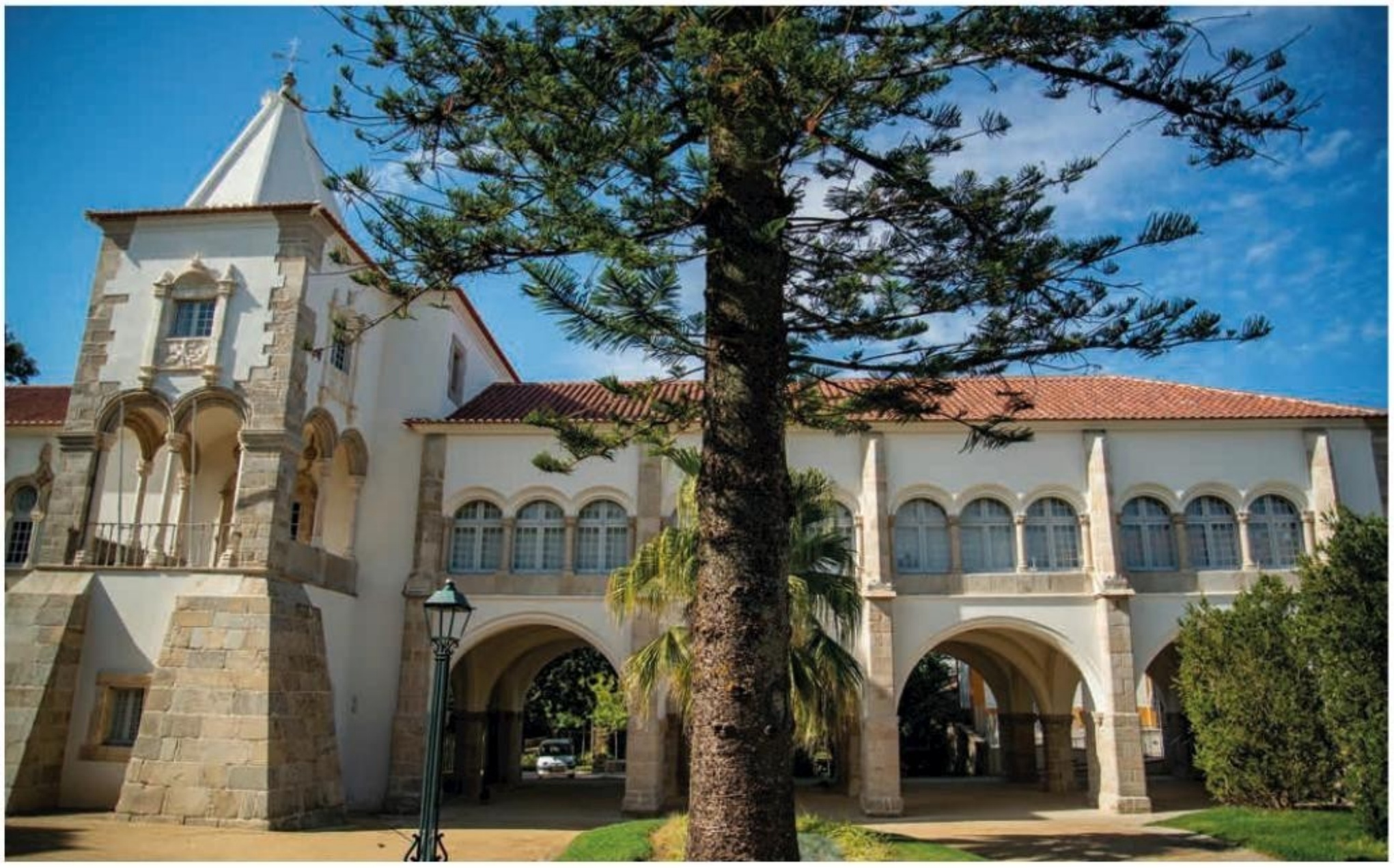
Ci-contre. Les fausses ruines du Jardim Publico. **Ci-dessous.** Le Palácio de Dom Manuel. **En bas.** Le nouveau centre d'interprétation de la ville d'Évora.



© amnat30/shutterstock



© amnat30/shutterstock



© amnat30/shutterstock

s'élève la halle du marché municipal. Tout à côté, dans l'ancien jardin potager du couvent, le **Jardim Publico** est un des rares espaces verts intra-muros. Rien d'étonnant donc qu'on croise des ribambelles d'enfants et de nounous aux aires de jeux ! Aménagé en 1865 par Guiseppe Cinatti, le parc compte quelques décors romantiques (fausses ruines, kiosque à musique…), de nobles essences et des hôtes qui se pavanent volontiers !



©DR

Les allées se glissent dans la verdure ou cheminent en haut des remparts, d'échauguette en parapet. Au milieu des platanes et des mûriers, le **Palácio de Dom Manuel** remonte au XV^e^ siècle. Seule la galerie des Dames, construite en 1510 et de style arabo-portugais, n'a pas été modifiée. Les voûtes outrepassées mauresques en brique du porche et les fenêtres géminées du premier étage sont aussi d'origine. C'est dans ce palais que le roi Manuel I investit Vasco de Gama de la charge de commandant de la Flotte pour l'Inde. Depuis 1997, juste devant le palais, la statue de l'Amiral commémore les 500 ans de la découverte de la province du Natal (Afrique du Sud). Le nouveau **Centre d'interprétation de la ville d'Évora**, à la muséographie multimédia, permet de mieux comprendre la chronologie de la ville et de visualiser sa physionomie au cours des siècles. Du *Decumanus Maximus* bordé de maisons à colonnades à l'atmosphère animée de la cité médiévale ou aux raffinements des banquets royaux, Évora ressuscite à travers des vidéos, maquettes, plans et photos. Avant de sortir de l'enceinte fortifiée, le visiteur consciencieux peut encore flâner dans les ruelles basses et rejoindre la **Praça de Sertorio**. Cette place est charmante avec l'église sur un côté, une fontaine jaillissante au milieu et l'hôtel de ville, logé dans l'ancien palais des comtes de Sortelha. À l'intérieur, en 1987, on a exhumé des vestiges d'anciens thermes romains, dont un *laconicum* (une étuve pour des bains de vapeur). En 1994, c'est une piscine qui a été découverte. ✦

Repères

- **Temple de Diane, Largo do Conde de Villa Flor-Évora**
- **Sé, Largo do Marquès de Marialva.** evoracathedral.com
Entrée : 4,50 euros (cathédrale, terrasses, cloître, musée).
- **Museu de Évora, Largo do Conde Vila Flor.** Tél. : +351 266 730 480.
- **Igreja Sao João, Rua Augo Filipe Simoes**
- **Palácio Cadaval, Rua Augusto Filipe Simoes.** Tél. : +351 919 588 474.
palaciocadaval.com
- **Paço de São Miguel, Páteo de São Miguel.** Tél. : +351 266 748 300.
- **Centro Interpretativo da Cidade de Évora, Paços de Évora/Palácio de Dom Manuel, Rua 24 de Julho**



À visiter

Universidade de Évora Patine et jeunesse

Au pied du Paço de São Miguel s'étend l'université d'Évora, la seconde plus ancienne du pays. Fondé au XVI^e siècle, le Colégio do Espírito Santo a finalement survécu à l'expulsion des jésuites par le gouvernement libéral du marquis de Pombal en 1759… Mais sa résurrection en tant que lieu d'enseignement supérieur n'est advenue que plus de deux siècles plus tard.

Au-delà du portail des Cloîtres, un élégant portique flanqué de colonnes toscanes, on pénètre dans un lieu très vivant, fréquenté par des cohortes d'étudiants et de professeurs. La combinaison de cette jeunesse et de ces somptueux décors – hérités des siècles passés et pas forcément adaptés aux nouvelles technologies – est plutôt amusante. En semaine, pendant les intercours, les allées du Pateo das Escolas bruissent des allées et venues des étudiants ; dans les salles de classe exiguës, les hideux pupitres modernes cohabitent avec des chaires sculptées en bois du Brésil. Les visiteurs seront surtout sensibles à la grandeur et à la symétrie de la vaste cour rectangulaire, bordée sur deux niveaux par des colonnades doriques en marbre d'Estremoz. L'architecture typiquement Renaissance est rehaussée d'ornementations du XVIII^e siècle. Telles des tapisseries en céramique, les azulejos blanc et bleu fleurissent sur les murs. Simplement décoratifs dans les allées, ces panneaux suivent un programme iconographique en lien avec les différents cursus : ici des scènes de vie à la campagne, là des philosophes antiques, des mathématiciens et géographes avec leurs instruments de mesure, un peintre devant son chevalet…



© saiko3p/AdobeStock

Le centre du Monde

L'entrée majestueuse du hall d'honneur, qui fut longtemps une chapelle, est encadrée par deux représentations de gentilshommes en perruque qui nous invitent à pénétrer dans le sanctuaire. Avec son estrade surélevée, ses deux portraits majestueux, sa balustrade et ses fauteuils cramoisis, l'endroit est solennel ! À l'étage, le « centre du Monde » se trouve à la croisée des chemins, sous la coupole du XVIII^e siècle. Aux quatre coins, les panneaux représentent les allégories des quatre éléments : l'air a les traits de Junon habillée de plumes suivant Éole, le dieu du vent ; le feu est incarné par Jupiter brandissant des éclairs au-dessus de canons ; la terre est représentée par Cybèle sur un char ; l'eau est personnifiée par Neptune et son trident. On peut encore se recueillir devant le retable baroque de Notre-Dame-de-Conception ou s'introduire dans la bibliothèque, rebaptisée salle des Beaux-Arts, toujours studieuse sous sa voûte ornée de fresques. L'église du Saint-Esprit (1566) étant encore fermée pour restauration, on ne peut qu'admirer sa façade maniériste et les sept arches de granit de sa façade. ✦

• **Rua do Cardeal Rei.** Tél. : +351 266 740 800. uevora.pt - Entrée 3 euros



© saiko3p/AdobeStock



© saiko3p/AdobeStock

À visiter



© Hélène Duparc

Museu do Artesanato e do Design (MADE)

Les objets du quotidien d'hier et d'avant-hier ont ici droit à un modeste hommage. D'emblée, la confrontation est amusante : une jarre en terre cuite d'un côté, une Vespa de l'autre. La tradition et la modernité se racontent à travers des meubles et accessoires. Tapis tissés colorés, chaises en bois, bottes en cuir des gardiens de troupeaux, gobelets en corne et crèches en liège nous ancrent dans la ruralité passée. Les figurines en argile d'Estremoz, ici représentées par le couple des bergers, font partie du patrimoine immatériel de l'UNESCO depuis 2017. Changement de style dans les vitrines suivantes, dédiées au design et aux grandes signatures internationales. Du paquet de Lucky Strike dessiné par Raymond Loewy à la théière Art déco de Peter Behrens, de la machine à écrire (rose !) des années 1950 au ventilateur façon grille-pain rouge de Marco Zanusso (1975) ou au fer à repasser de Pierre Paulin (1987), la vie domestique en voit de toutes les couleurs ! ✦

• **Praça 1 de Maio.** Tél. : +351 266 771 212. Entrée 2 euros
facebook.com/Museu-do-Artesanato-e-do-Design



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

Museu do Relogio

Pour les amateurs de garde-temps, un détour au Museu do Relogio n'a rien d'un pèlerinage sacré, mais tout à voir avec une ponctualité qui ne saurait être uniquement suisse. La preuve à travers les quelque 800 montres et horloges qui tictaquent et sonnent les heures à tue-tête dans ce petit musée inauguré en 2011. De la bougie graduée à la Speedmaster Omega, des montres Cauny, très populaires au Portugal, aux horloges Boa Reguladora ou aux coucous suisses, le temps est ici décompté avec rigueur ! Un atelier de réparation a été reconstitué derrière une vitre. Dans la boutique, on trouve des montres plus ou moins anciennes et même d'originaux boutons de manchettes faits avec des pièces des complications. ✦



©DR

• **Rua Serpa Pinto, 6.** Tél. : +351 266 751 434. museudorelogio.com

Fondation Eugénio de Almeida



©DR

Autre temps, autres mœurs… Logée dans les murs du palais de l'Inquisition, la Fondation Eugénio de Almeida accueille désormais des expositions d'art contemporain. C'est aussi une entrée pour faire un tour dans les Casas Pintadas, un jardin secret bordé d'une galerie peinte à fresques (début du XVI^e siècle). La demeure appartenait à Dom Francisco da Silveira, noble à la cour de Manuel I^er et João III. Au XIX^e siècle, elle servit de théâtre et accueillit les représentations du Teatro Eborense. Restaurées, les fresques peuplées d'animaux plus ou moins réels ou fabuleux sont aujourd'hui visibles à qui sait les chercher. ✦

• **Largo do Conde de Vila Flor.** Tél. : +351 266 748 300. fea.pt - Entrée libre.

Aqueduto da Agua de Prata

Quand on arrive par le nord à Évora, on distingue le long aqueduc qui achemine l'eau depuis les sources de Graça do Divor jusqu'à l'intérieur de la ville. Construit pendant le règne de João II, entre 1533 et 1537, il remplace l'ouvrage romain. Son architecte Francisco de Arruda, celui-là même qui édifia la tour de Belém à Lisbonne, profite d'une inclinaison de seulement 4,6 m pour entraîner l'eau sur un parcours de 18 kilomètres ! L'aqueduc « à l'eau d'argent » déploie des arches hautes de douze mètres dans les derniers segments, enjambe la muraille et pénètre jusqu'au cœur d'Évora. Des habitations se sont construites entre les piliers et contribuent au charme de la Rua do Cano. L'aqueduc fonctionne aujourd'hui encore ! On peut suivre un sentier pédestre et cycliste sur 8,5 km qui commence à peu près en face de la chartreuse. Avant de vous lancer dans cette marche (17 km aller-retour), passez voir


©Tiziano Gielkhufferstock

cette très belle église Renaissance. Sa façade en marbre polychrome respecte la progression selon Vitruve des ordres classiques : en bas, les colonnes doriques du porche, au premier étage, les chapiteaux ioniques et au dernier niveau les chapiteaux corinthiens. Lorsqu'on pénètre dans cet espace entouré de murs, on a l'illusion d'un détour en Italie ! ✦

À voir

Capela dos Ossos

Le macabre est souvent attrayant ! Sans doute est-ce une raison du succès… et de la queue subséquente qui se forme devant l'entrée de la « chapelle des Os », autrefois consacrée aux âmes du purgatoire. Les murs constellés de fragments de squelettes, tibias et crânes n'ont à mon sens aucun réel intérêt esthétique. Ils témoignent en revanche d'une mode propre au XVII^e siècle, qui pensait qu'un tel lieu de culte inciterait les fidèles à réfléchir à la brièveté de l'existence terrestre. D'ailleurs, la maxime inscrite à l'entrée l'annonce sans ambages : « *Nous, les ossements gisant ici, attendons les vôtres* ». Il faut aussi savoir que l'inhumation confiée aux bons soins des frères franciscains était considérée comme un accès prioritaire au ciel, grâce à l'absolution garantie des péchés ! À l'étage, l'ancien dortoir des moines accueille un musée composé des collections du couvent et d'autres couvents franciscains d'Évora aujourd'hui disparus. On peut y voir un très beau saint François (XVIII^e siècle), des Enfants Jésus façon poupées de porcelaine et de drôles de saint Jean-Baptiste !
Très amusante, la collection de crèches des époux Canha da Silva est déployée à l'étage. Plus de 200 modèles montrent l'inventivité et la part du folklore dans la représentation de la Nativité : une version microscopique dans une coquille de noix, une mise en scène sous une tente berbère, une création kitsch en coquillages… Saint François d'Assise, qui fut le premier à imaginer cette tradition populaire en 1223, serait fier d'une telle descendance ! Enfin, il ne reste plus qu'à sortir sur la terrasse panoramique avant de redescendre faire un tour au marché municipal juste au-dessous. ✦

• **Praça 1 de Maio.** Tél. : +351 266 704 521. igrejadesaofrancisco.pt


© Oleg Znamenskiyshutterstock


©Sergii Figurnyishutterstock

Aux alentours

Dans l'arrière-pays, les forêts de chênes-lièges et de chênes verts se dessinent à perte de vue.

Montado
Une forêt nourricière



Aussi typiques et ancestrales que les oliveraies ou que les vignes sur les coteaux bien exposés du pourtour méditerranéen, les plantations de chênes-lièges et de chênes verts dessinent des paysages à perte de vue dans le sud-est du Portugal. Inscrits dans le réseau Natura 2000, ils forment de précieux sanctuaires de la biodiversité reposant sur un système d'exploitation agroforestier traditionnel et durable, à l'équilibre subtil. Naguère, il permettait de combiner plusieurs activités : la coupe du bois pour le chauffage et le charbon, la récolte de liège, l'élevage de bétail, mais aussi la cueillette de plantes médicinales et aromatiques et de champignons, la chasse et la production de miel et de cire. Aujourd'hui, ces vastes domaines sont encore bien vivants. Il suffit de voir les porches imposants, chaulés de frais, qui gardent l'entrée et symbolisent la puissance des *quintas*. Les fermes, en retrait de la route, émergent de loin en loin ; certaines forment de véritables villages avec, autour de la maison de maître, toutes les dépendances et maisonnettes pour les ouvriers agricoles, les granges et ateliers, les moulins et la chapelle. Si les sirènes du tourisme ont converti quelques-unes de ces demeures en hébergements de charme, d'autres campent fièrement sur leurs positions et perpétuent la tradition pastorale et forestière. En attestent les troncs rouges dénudés, tout comme les troupeaux ovins et porcins, dont la gastronomie locale tire grand profit.

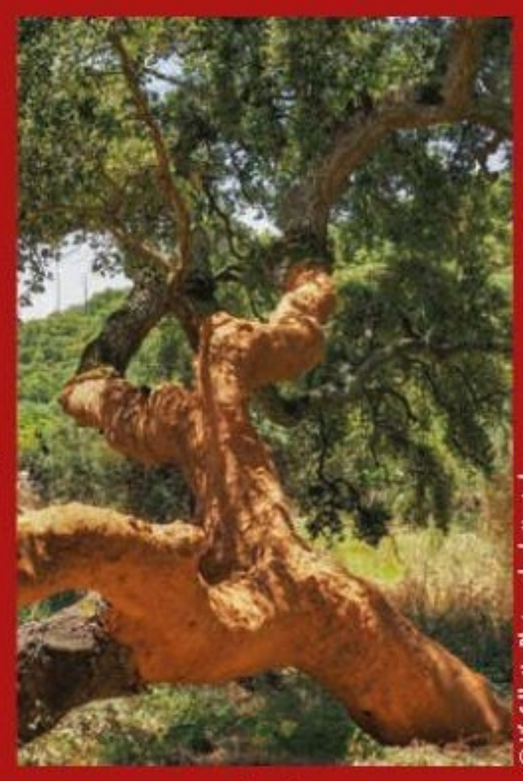
Ce n'est pas bouché pour le liège !

Aujourd'hui encore, avec 740 000 hectares de forêts dédiés à cette filière, le Portugal est le premier producteur de liège au monde. Même si l'écorce précieuse ne se limite plus aujourd'hui à la fabrication de bouchons, cette très honorable finalité est encore largement majoritaire. Après la crise des années 2000 et l'irruption du bouchon synthétique, qui semblait avoir sonné le glas du bon vieux bouchon en liège, ce matériau ancestral a su non seulement retrouver les honneurs de la filière vinicole, mais il gagne de nouveaux marchés. Après l'habitat, le design s'en est emparé : le linoléum de notre enfance semble plus que jamais près de faire son come-back ! Pour avoir une chance de voir la « levée » du liège, il faut venir entre la fin du mois de mai et le début du mois d'août. Celle-ci est sélective : seuls les arbres de plus de 25 ans sont visés, une fois tous les neuf ans pendant les deux siècles de leur existence. Autant dire que les *montados* (lire encadré) sont des entreprises de longue haleine,



Les mots pour le dire

Dans l'Alentejo, la *montado* est une forêt peu dense où dominent deux espèces : le chêne-liège (*sobreiro*) et le chêne vert (*azinheira ou azinho*). La *sobreiral*, c'est la « suberaie », autrement dit une plantation de chênes-lièges. Il existe également un terme pour distinguer les *montados* caractérisés par la présence très majoritaire des chênes verts : *azinhal*. Plus encore que les forêts de chênes-lièges, ces terroirs très arides, qui s'étendent vers la frontière espagnole, paraissent très exotiques à nos yeux. Les couronnes de ces arbres semblent se déployer telles des ombrelles. Certains sujets peuvent atteindre des âges vénérables de plusieurs siècles ! Les *montados* sont des milieux très ouverts et de faible densité, même si les plantations de chênes-lièges sont plus fournies que les *azinhais*, où chaque arbre est isolé des autres. Les chênes donnent des glands (*bolotas* en portugais, *bellotas* en espagnol) qui nourrissent le fameux Porco Preto da Raça Alentejana. Celui-ci s'en gave littéralement entre octobre et avril (dix kilos par jour et par individu). Le terme *montado* dérive de la taxe prélevée par les propriétaires fonciers sur l'usage de leurs terres. ✦



© LifeCollectionPhotographyshutterstock



©PIXEL to the PEOPLE shutterstock



©PIXEL to the PEOPLE shutterstock



©DR



Médaillon ©John Copland shutterstock

©DR

des écoles du temps long et du passage de relais aux générations futures. Sous la chaleur accablante, les hommes pratiquent délicatement les incisions à la hache, afin de « déshabiller » l'arbre ; celui-ci doit avoir atteint la taille de 1,20 m, et son fût doit mesurer a minima 70 centimètres de circonférence. Les plaques tombent sur le sol dans un bruit sourd et un nuage de poussière odorante. Elles sont entassées dans une camionnette, direction l'usine et un séchage de six mois. Le liège, matériau brut et rustique, nécessite tous les égards pour qu'il donne le meilleur de lui-même. Nos grandes appellations ne risqueraient-elles pas de perdre leurs précieuses qualités, faute d'un bouchon digne de ce nom ! À Évora, on découvre d'autres usages du liège dans les vitrines des boutiques de souvenirs. On est même surpris par la souplesse du matériau, qui imite celle du cuir et fait le bonheur des véganes en quête de sacs à dos et de portefeuilles conformes à leur philosophie. Experts en la matière, les artisans de l'Alentejo la travaillent pour en faire des plateaux ou des porte-bouteilles. Et désormais, des collections de tongs et de sandales en liège recyclé font la nique à certaines grandes marques ! ✦

Aux alentours

Mémoire néolithique

Le circuit des mégalithes

Ci-dessus et page de droite. Le Cromeleque dos Almendres compte 95 menhirs, dont certains sont décorés de symboles cosmogoniques.

Avant même l'Antiquité, qui a essaimé tant de glorieuses ruines en Europe, le Néolithique (entre 5800 et 2500 av. J.-C.) a laissé quelques traces de ces premiers agriculteurs sédentaires venus d'Anatolie. La région d'Évora semble avoir eu leurs faveurs, tant elle recèle de sites mégalithiques de plus ou moins grande envergure : il y en aurait 150 environ. Certains dolmens, perdus dans les prés, jouent l'anonymat. D'autres sites, en revanche, font partie du circuit des mégalithes. Depuis Évora, l'itinéraire est parfaitement mis en valeur, même si les routes goudronnées s'achèvent par des… pistes en terre. Les voitures peuvent s'y aventurer sans difficulté, soulevant au passage des nuages de poussière, sous le regard indifférent des bovins. Dans ces étendues étrangement préservées de la modernité, le voyage cahotant prend des airs de safari-photo. Mais cette fois, l'image à saisir n'est pas celle de quelque fauve alangui, mais de monuments telluriques dressés expressément à ces endroits par nos lointains aïeux. Malgré tout notre corpus de connaissances, leur raison d'être reste mystérieuse. Les archéologues avancent des hypothèses d'ordre rituel et cultuel, voire astronomique, une tentative de s'allier les forces surnaturelles.

Sagesse et résilience

Quoi qu'il en soit, plusieurs millénaires après, le génie des lieux est puissant. On pourrait presque sentir dans le silence qu'agitent les stridulations des cigales une solennité métaphysique, voir dans les rayons qui ricochent sur les menhirs des ondes venues du fond des âges, lire dans les signes gravés un message codé sur la brièveté


©anmari30/shutterstock


©jpserpizarro/shutterstock


©Eduardo Estellez/shutterstock

de nos existences et l'éternité de notre terre nourricière. Encore une fois, les sens invitent à la dérive poétique. Pour pousser un peu plus loin l'expérience, j'abandonne les poses « selfie » pour enserrer l'une de ces inusables pierres dressées, fermer les yeux et puiser sa sagesse – ou serait-ce sa résilience ? Les paupières closes, je pense aux propos de Fabienne Verdier, artiste-peintre contemporaine, qui aime marcher longtemps dans la nature pour la ressentir au plus profond de son être et cherche ensuite à la transmettre à travers cette perception à fleur de peau et non plus seulement à hauteur de regard. Une façon de restituer le réel dans toutes ses dimensions, au-delà du seul spectre visible. Cela donne des œuvres abstraites qui vous touchent en plein cœur. En fermant les yeux, j'essaie à mon tour de faire corps avec ce coin de l'univers de très vieille mémoire, afin de vous le faire vibrer à son exacte intensité.

Contes et légendes

Le **cromlech des Almendres** (le nom tient à la forme en amande des pierres) est le site le plus impressionnant. Il n'y a pas d'heure imposée pour le visiter. Tôt, on peut espérer le découvrir seul, alors que la brume s'évapore et accentue encore l'atmosphère druidique qui s'en dégage. Cette connexion est une recomposition apocryphe, puisque les Celtes apparurent bien après, mais les contes et légendes s'en moquent éperdument ! À midi, le soleil tombe dru sur les pierres et cette fois, comme avec les colonnes de Buren, leur aplomb minéral n'a pas d'échappatoire. On se retrouve en face à face. Point barre ! Plus tard, lorsque le jour entame son déclin et que les ombres s'allongent, ce dédoublement apporte une plus grande douceur. La lumière caresse la



Ci-contre. Un monolithe solitaire, haut de 2,50 m, affiche des allures d'obélisque champêtre.
Ci-dessous. Le centre d'interprétation Ebora Megalithica.

Malgré tout notre corpus de connaissances, leur raison d'être reste mystérieuse. Les archéologues avancent des hypothèses d'ordre rituel et cultuel, voire astronomique, une tentative de s'allier les forces surnaturelles.

matière qui, bien que brute encore, s'est polie sous les intempéries et semble absorber les derniers rayons du couchant. Le vieux sanctuaire est orienté sur un axe ouest-est, à mi-pente, le cercle le plus ancien (environ 5000 av. J.-C.) ayant été agrandi par un ovale plus vaste au Néolithique moyen, puis à nouveau au Néolithique tardif, avec cette fois des monolithes gravés : un motif en forme de crosse, des formes anthropomorphiques, l'astre solaire... Le plus incroyable, dans cette histoire, c'est que cet ensemble mégalithique – pas moins de 95 menhirs – n'a été découvert qu'en 1966, tandis que son grand rival, Stonehenge, est connu depuis le Moyen Âge ! Qu'importe, si le *Cromeleque dos Almendres* n'est pas aussi célèbre : il le coiffe largement au poteau, question ancienneté !

Le pourquoi du comment

Sur le chemin du retour, un monolithe solitaire, haut de 2,50 m, affiche des allures d'obélisque champêtre. Il faut suivre un petit sentier à l'arrière d'une élégante *quinta* pour l'atteindre. On revient finalement à Guadalupe, où se trouve le **centre d'interprétation Ebora Megalithica**. La boutique est logée dans une bâtisse couverte de liège, tandis que quatorze panneaux d'interprétation détaillent (en portugais et en français) le pourquoi du comment du paysage et des principaux sites préhistoriques. Il y a également une carte qui va nous permettre de sélectionner les prochaines étapes de ce cheminement de géant Petit Poucet ! **Valverde** n'est pas très loin et semble un terrain d'exploration prometteur. **L'Anta Grande de Zambujeiro** est perdu au fond des pâturages, entouré de chênes verts fantasmagoriques, étalant leurs ramures et leurs draperies de feuillages à l'horizontale. La magie n'opère pourtant pas ici, le dolmen étant protégé d'une couverture métallique assez hideuse. Dommage... Tracé par des stèles, un couloir de quatorze mètres de long conduit à une chambre funéraire haute de six mètres. On ne peut plus pénétrer dans l'enceinte. Il faut se contenter d'en faire le tour.


© amnat30/shutterstock

D'un trait sûr

Le pèlerinage se poursuit sur d'adorables routes filant droit dans la campagne. À **Brissos**, on s'arrête devant la **Capela de Nossa Senhora do Livramento**, blanche et bleue, et bizarrement adossée à un dolmen. C'est en 1963 qu'un carrier découvrit par hasard la **Gruta do Escoural**. Face aux crânes entreposés, il fut épouvanté et s'enfuit ! Composée de plusieurs salles, cette caverne servit de refuge aux Néanderthaliens ; des os d'aurochs, de cerfs et de chevaux en témoignent. Au Paléolithique supérieur, à peu près à la même époque qu'à Lascaux (entre 18000 et 13000 av. J.-C.) des peuplades y résidèrent et décorèrent les parois de peintures et de gravures. Esquissées d'un trait sûr, en noir ou en ocre, les silhouettes d'équidés, de bovidés et de caprinés sont particulièrement émouvantes, tant la maîtrise du dessin jette un pont entre les âges. Au Néolithique (entre 5000 et 3000 av. J.-C.), la grotte fut convertie en nécropole. ✦


© DR

Repères

- **Megalithica Ebora - Centro Interpretativo do Convento dos Remédios, Rua do Cromeleque, Guadalupe.** Tél. : +351 266 782 069. eboramegalithica.com
- **Gruta do Escoural, M370.** Tél. : +351 266 857 000. Réservation obligatoire.



LE CARNET

Nos bonnes adresses

Photos Hélène Duparc (sauf mention)

EMPLETTES





GENTE DA MINHA TERRA



La Rua 5 de Outubro est une artère commerciale depuis l'Antiquité. Aujourd'hui, elle est jalonnée de boutiques de souvenirs plus ou moins inspirées. Gente da Minha Terra offre une sélection originale, locale et durable. Par exemple, des pantoufles faites à partir de chutes de tissus d'ameublement, soyeuses et moelleuses, de jolis plaids en laine pour s'emmitoufler dans la froidure de notre hiver privé de gaz, des cartes de vœux délicates, des fleurs en céramique ou des boucles d'oreille en forme de feuille... Entre poésie, gaîté et belles matières, l'adresse a tout pour séduire.

• **Rua 5 de Outubro, 39. Tél. : +351 964 956 259. facebook.com/gentedaminhaterraevora**

OXALÁ



Cette petite boutique présente une formidable sélection d'objets artisanaux et design 100 % portugais ! Ici, on peut remplir son panier de jolis pichets, de savons naturels, de bouteilles d'huile d'olive et de pots de miel, de boîtes de sardines et de paires de socquettes !

• **Largo Dom Álvaro Velho, 7A.**
Tél. : +351 919 121 618.
facebook.com/oxala.evora







MY CORK DESIGN

Le liège, longtemps jugé ringard, tout juste bon à boucher nos bouteilles de vin, fait donc son come-back dans la déco. Plutôt réticente à son aspect rustique, j'ai finalement succombé à sa déclinaison moderne, signée d'Antonio Paiva de Andrada. Le joli bougeoir yin-yang, la lampe « Stripes », le tabouret « Solide », le panier à bouteilles sont autant de réussites décomplexées. La bonne nouvelle, c'est que l'on peut aussi commander en ligne !

• **Rua Vasco da Gama 2. Tél. : +351 939 150 661. mycorkdesign.com**

O CESTO ARTESANATO

Les quatre salles en enfilade regorgent d'accessoires « made in Portugal ». Des couvertures chamarrées en coton tissé pour couvrir un canapé fatigué, d'adorables petites tasses à café colorées à assortir, des portefeuilles véganes, des chaises d'enfant peintes, des coqs traditionnels remplissent les étagères. On n'a ici que l'embarras du choix !

• **Rua 5 de Outubro, 77. Tél. : +351 266 703 344. ocesto.com.pt**





PEDEMEIA

Cette enseigne de chaussettes portugaises met vos pieds à la dernière mode. Unis, les modèles – pour les hommes comme pour les femmes – se déclinent dans un dégradé de couleurs digne du vestiaire de feu la reine d'Angleterre et dans différentes matières : coton, laine, fil, matières organiques. Il y a aussi tout un choix de motifs pour les plus audacieux !

• **Rua da República, 1.**
Tél. : +351 266 752 010.
pedemeia.pt



PRODUITS GOURMANDS

La route des vins de l'Alentejo

L'histoire de la vigne dans l'Alentejo est immémoriale. Elle plonge ses racines dans ces peuples de l'Antiquité qui colonisèrent tour à tour la Méditerranée. Il y eut bien sûr les Phéniciens, puis les Grecs. Mais, ce sont surtout les Romains qui développèrent la viticulture, et leur influence se ressent encore aujourd'hui. Ainsi, de nombreux domaines renouent avec la vinification dans des amphores de terre cuite, les fameuses *talhas*, qui peuvent mesurer jusqu'à deux mètres de haut et sont imperméabilisées par une couche de poix. Pourtant, tout n'a pas coulé de source pour cette filière. La conquête musulmane fut un premier coup d'arrêt. La guerre de Restauration, au XVII^e siècle, puis la promotion des vins du Douro au détriment des autres régions, au XVIII^e siècle, ont longtemps pesé sur la production. Un premier rebond eut lieu au milieu du XIX^e siècle, mais il fut coupé dans son élan par la crise du phylloxera, puis les deux guerres mondiales. Finalement, ce n'est que dans les années 1970 que l'Alentejo a renoué avec sa vocation viticole, les premières appellations étant réglementées en 1988. L'AOC Alentejo, aux doux paysages vallonnés, s'étend sur 16 000 hectares et produit plus de 100 millions de litres de vin par an. Elle est divisée en huit sous-régions : Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Évora, Vidigueira, Granja-Amareleja et Moura. Chacune possède ses caractéristiques. À vous de les découvrir, au gré de vos étapes œnogastronomiques. La route des vins de l'Alentejo est répartie sur trois secteurs : la Serra de São Mamede, connue pour ses rouges profonds ; le terroir historique autour d'Évora, d'Estremoz, de Borba et de Monsaraz, aux rouges doux et aux blancs fruités ; et le Rio Guadania, aux blancs aromatiques et aux rouges puissants. Le circuit compte 70 domaines ouverts au public, qui proposent différentes prestations : visite des vignes et des chais, dégustation et vente en boutique, offre de restauration ou d'hébergement.



©DR


©Sapoindoishutterstock



©DR

ROTA DOS VINHOS DO ALENTEJO

La route des vins d'Alentejo a gagné du galon ! Elle a droit à un nouvel écrin, tout beau et interactif, situé à deux pas de la cathédrale. Ici, on peut remonter l'histoire viticole le long d'une frise chronologique géante qui nous apprend par exemple que les crus de l'Alentejo firent partie des produits chargés à bord des navires lors des grandes découvertes. On nous invite à sentir les cépages et à observer les différents types de sols sur lesquels ils s'épanouissent : terre glaise, schistes, granit, galets roulés, calcaire et argile. En français, on nous raconte dans le détail l'origine de l'*aragone*, du *trincadeira* de l'*alicante Bouschet* et consorts. La mise en bouche n'est pas interdite, bien au contraire ! On peut s'offrir une dégustation de quatre vins pour seulement 5 euros, mais seulement à certaines heures (11 heures, 11 h 30, 12 h 15, 14 heures, 14 h 45, 15 h 30 et 16 h 15). Et, bien sûr, on peut acheter des bouteilles sur place.

• Rua 5 de Outubro, 88. Tél. : +351 266 746 498. vinhosdoalentejo.pt


©DR


©DR



©DR





ADEGA CARTUXA

À seulement deux kilomètres d'Évora, l'ancienne maison de retraite des jésuites de l'université sert désormais de lieu d'accueil, de boutique et de table de dégustation aux établissements Cartuxa. Certes, le site de production a été transféré dans un complexe plus moderne et surtout, plus grand. Mais la visite permet tout de même de mieux comprendre la vinification, d'abord à travers une courte vidéo, puis via un parcours qui vous conduit dans les cuveries (en ciment et résine époxy), puis dans les caves où sont alignés les fûts de chêne et les amphores de vieillissement. Il est temps ensuite de passer aux choses sérieuses : la preuve par trois (crus testés) que l'Alentejo fait partie des régions bénies par Bacchus.

Visite simple : 5 euros (à partir de 10 euros avec dégustation).

• Quinta de Valbom, Estrada da Soeira. Tél. : +351 266 748 300 ou +351 266 705 149. cartuxa.pt





PRODUITS GOURMANDS

MERCADO MUNICIPAL

Rénové, le marché municipal est ouvert tous les jours sauf le lundi, de 7 à 18 heures. À l'intérieur comme à l'extérieur de la halle, ses étals permettent de faire des emplettes en produits frais et artisanaux.

Praça 1 de Maio









ZÉ DO BACALHAU

Pour découvrir la charcuterie et les fromages des environs, n'hésitez pas à faire un crochet dans la boutique de José Antonio Raimundo. Dans les rayonnages, on trouve par exemple le *Monte da Vinha*, élu « champion du monde des fromages de brebis » en 2019. Cela vaut le coup d'essayer ! Beaucoup de produits sont proposés sous vide.

• Mercado Municipal, Praça 1 de Maio



PAUSE DOUCEUR

PASTELARIA CONVENTUAL PAO DE RALA

Une maison blanche et jaune pour les gourmands. On peut y goûter des douceurs locales tout à la fois très exotiques et monacales ! Le *pão de rala* est une sucrerie à base de jaune d'œuf, de sucre, de citron, d'amande et d'une sorte de courge (le *gila* ou *chila*). Autres friandises : les *encharcadas*, les *barrigas de freira* et les *morgados*.

• Rua do Cicioso, 47. Tél. : +351 266 707 778.



©DR



©DR



©DR

PAU DE CANELA

Ici, la gourmandise n'est pas un vilain défaut, et encore moins un péché, puisque les recettes ont été souvent inventées par les religieuses ! Dans cette minuscule pâtisserie-salon de thé, un monde fou s'empresse de choisir quelques gâteaux. Les *queijadas*, des tartelettes au sucre et au fromage de brebis, sont typiques de la région d'Évora.

• Travessa Lopo Serrão, 7A. Tél. : +351 266 700 756. facebook.com/confeitariapaudecanela



©DR



©DR



©DR

FÁBRICA DOS PASTÉIS

Ce repaire gourmand se cache dans une venelle en surplomb de la Praça do Giraldo. L'atmosphère joue sur la nostalgie – murs en pierres apparentes, dalles nues du sol, balance ancienne et services à thé en fer blanc –, mais pas que... Le bar, les luminaires et les appliques, de facture contemporaine, contrebalancent l'effet rétro. À table, on se régale de succulentes *pastéis de nata* ou, encore plus régressifs, de *suspiros de freira* (une meringue à la crème d'œuf) ! À midi, on peut aussi grignoter des en-cas salés, type feuilletés aux épinards et champignons.

• Rua Alcarcova de Cima, 10. Tél. : +351 266 098 424. facebook.com/fabricadospasteis

THE BAKERY LOUNGE

Encore une adresse qui se cache dans une petite rue perpendiculaire à la Rua 5 Outubro. La salle et le jardin secret offrent une halte tranquille, où l'on se rassasie de bagels, de croque-madame ou de club-sandwichs à des tarifs très abordables. L'endroit se prête également à un petit-déjeuner à rallonge !

• Rua de Burgos, 6. Tél. : +351 266 707 085.



©DR

PAUSE CAFÉ





CAFÉ ARCADA

La Praça do Giraldo est ourlée de cafés et de terrasses. Pour goûter à la vie sociale locale du bout des yeux, faites une pause au Café Arcada. Vous y verrez le va-et-vient des habitants, les fidèles s'en allant prier dans l'église de Santo Antão, les anciens buvant un café, les enfants gambadant devant leurs mères portant obligeamment leur cartable, une fanfare en uniforme... Outre un observatoire, c'est aussi un camp de base où l'on peut organiser son plan de visite, autour d'un café et de quelques pâtisseries.

• Praça do Giraldo, 10. Tél. : +351 266 736 040.

BOIRE UN VERRE

CULPA TUA

Du côté du Teatro Garcia de Resende, au nord de la Praça do Giraldo, ce bar s'est taillé une solide réputation en matière de gin. On y sert notamment le fameux et médaillé Black Pig, un gin de l'Alentejo. À boire sec ou en version gin-fizz... ce qui rappellera leur folle jeunesse et leurs virées en boîte de nuit à certains de nos lecteurs quinquagénaires ! Quelque 50 gins à la carte, et des cocktails à consommer avec modération.

• Praça Joaquim António de Aguiar, 6. Tél. : +351 965 435 209.
facebook.com/Culpatuabar



© DR


© DR



© DR


© DR

ENOTECA CARTUXA

Idéalement située sur l'acropole, avec vue directe sur le temple romain, l'Enoteca Cartuxa fait partie des adresses de la Fondation Eugenio de Almeida. Comme tout ce que gère la FEA, la rénovation du lieu est impeccable. Avec un long bar derrière lequel sont rangées les bouteilles du domaine, des tables en bois et de hauts tabourets rouges, le décor, contemporain, revisite le cadre d'une auberge traditionnelle. Dehors, quelques privilégiés pourront trinquer devant les superbes ruines éclairées. Un verre de vin de l'Alentejo (5,50 euros), une planche de fromage local ou de charcuterie à partager (14,50 euros)... le bonheur est à portée de lèvres !

• Rue Vasco da Gama, 15. Tél. : +351 266 748 348. cartuxa.pt

PRAXIS CLUB

Fêtarde et noctambule, la jeunesse estudiantine locale vient se trémousser sur les dancefloors du Praxis Club. Ici, il existe même un « Hangover Monday » (« lundi de la gueule de bois») ! Selon votre âge et votre forme, après une journée à battre le pavé, vous pourrez prolonger la fête... ou pas ! D'autres clubs, réservés aux adhérents, font aussi la fiesta, mais cette fois, les touristes n'y ont guère accès.

• Rua Valdedinos, 21. Tél. : +351 965 566 620.
facebook.com/PraxisÉvora



© DR

MANGER


© DR

MOMENTOS

S'il y a un seul restaurant à faire à Évora, c'est bien cet incroyable Momentos, tenu, animé, incarné par Jorge, un patron qui parle très bien français et qui vient en personne détailler le menu. La passion de la bonne chère est communicative. Aussi, après la présentation des produits frais sur un plateau, on a hâte de goûter à cette cuisine évoluant hors des sentiers battus. Comme mise en bouche, le gaspacho melon, betterave, menthe promet et tient beaucoup. En entrée, les gambas et grenadilles sont simplement fabuleuses ! Avec ses petits légumes, le thon « Momentos » à l'aneth continue sur cette veine délicieuse. Et, surprise, un assortiment de fromages véganes qui, dégustés à l'aveugle, auraient pu me berner ! La dégustation fait oublier le décor plutôt banal de la salle.

Autour de 45 euros à la carte.

• Rua 5 de Outubro, 61B. Tél. : +351 925 161 423.
facebook.com/momentos


© DR


© DR



MANGER



©DR

VINHO E NOZ

Une ambiance d'auberge portugaise et un lieu qui ne désemplit pas ! Sous les voûtes de brique, les conversations vont bon train autour des tables aux nappes à carreaux. Ambiance sympathique, service attentif et succulente cuisine traditionnelle. Idéal pour se familiariser avec des plats typiques de l'Alentejo, tels la longe de porc ou le sanglier aux châtaignes. En dessert, les douceurs conventuelles sont un must. Attention, pensez à réserver !

Autour de 30 euros à la carte.

• Ramalho Orgigao, 12. Tél. : +351 266 747 310.

O FIALHO

Si l'adresse est discrète, le lieu est très couru… et pas seulement des locaux et des touristes, mais aussi des célébrités. Son décor traditionnel – nappes blanches, trophées de chasse, poutres apparentes, cuivres rutilants – est rehaussé d'une mosaïque de cadres où sont exposés diplômes émérites et photos de grands de ce monde, tels Juan Carlos Ier, Ferran Adrià (El Bulli) ou Paul Bocuse. Ici, honneur aux recettes classiques exécutées dans les règles de l'art. Pour des saveurs originales, laissez-vous surprendre par les œufs de caille frits avec du saucisson, la soupe de poisson à la mode de l'Alentejo ou encore la perdrix façon Convento da Cartuxa. Et, pour finir en odeur de sainteté, craquez pour un *Tecolameco* aux amandes et cannelle. La carte des vins ne laisse aucunement à désirer.

Autour de 35 euros à la carte.

• Travessa das Mascarenhas, 16.
Tél. : +351 266 703 079.
restaurantefialho.pt



©DR



©DR



©DR



©DR

TUA MADRE

C'est un antre minuscule, blotti près d'une arche médiévale, au bout de la rue gourmande d'Évora. Tua Madre, comme son nom l'indique, joue sur une partition italienne. Et l'harmonie est là ! Les tapas mettent l'eau à la bouche : focaccia maison, anchois et beurre, carpaccio de langue de bœuf… Les plats varient chaque semaine : ravioles fromage de chèvre et chou, risotto de caille et safran, *pappardelle* champignons et noisettes… Deux desserts au choix. Attention, en hiver, lorsque la terrasse est fermée, les places à l'intérieur sont chères ! Donc, mieux vaut réserver.

Tapas : à partir de 3,50 euros ; plats : de 17,50 euros à 22,50 euros ; desserts : 6,50 euros.

• Alcarcova de Baixo, 55. Tél. : +351 266 094 865. Facebook.com/tuamadre

TABERNA TÍPICA QUARTA FEIRA

C'est dans les méandres façon médina du quartier arabe d'Évora que se cache cette petite pépite. Le drapeau jaune et rouge de la cité, et celui rouge et vert du Portugal sont plantés près de deux grandes amphores. Les petites tables « collées-serrées » ne tardent pas à se remplir. Ici, la nourriture est généreuse et imposée ! Le menu complet se décline en neuf entrées, deux plats et deux desserts, autant dire un tour d'horizon de la gastronomie de l'Alentejo. Réservation impérative !

Menu : 35 euros.

• Rua do Inverno, 16. Tél. : +351 266 707 530. facebook.com/tabernatipicaquartafeira



©DR



©DR



©DR



©DR

DO LARGO

Sur une agréable place arborée, Do Largo n'est pas un restaurant classique. En terrasse ou à l'intérieur, ses tables sont ouvertes de 9 h 30 à 18 heures. À partir de midi, le lieu propose un menu unique en trois volets : soupe, plat (au choix, viande, poisson ou végane) et dessert. La carte comprend aussi une salade de saison, un burger végane, un club-sandwich au thon et un panini au porc ibérique chaud. C'est simple, bon, aromatique, avec des associations originales autour d'excellents produits provenant de la ferme bio des propriétaires ou de petits producteurs locaux. Tout est fait maison, même le pain aux herbes ! Petite boutique avec les produits Be Aromatic emballés et en vrac, des vins de producteurs locaux, des confitures maison, ainsi que du granola d'avoine et fruits secs en vrac.

Autour de 15 euros à la carte ; brunch : 21 euros (le samedi et les jours fériés, de 9 h 30 à 15 heures).

• Largo de Álvaro Velho, 5-6. Tél. : +351 266 095 250. dolargo.pt



©DR


©DR


©DR

VALERIANA

Reconversion réussie pour cette ancienne habitation d'un couple de pharmaciens transformée en guest house chic et design. On aime le parti-pris contemporain, les meubles et accessoires comme les sculptures précieuses, l'audace du noir et blanc, la literie exceptionnelle, le petit-déjeuner copieux servi jusqu'à 11 heures, le toit-terrasse à l'heure divine de l'apéritif… On se sent parfaitement chez soi dans l'une ou l'autre des sept chambres de la maison.


©DR

De 100 à 155 euros la chambre pour deux personnes, selon la catégorie et la saison.

• Rua João de Deus, 50. Tél. : +351 963 776 167. valerianaguesthouse.pt

ALBERGARIA DO CALVARIO

Tout près de la Porta Velha da Lagoa, dans un ancien moulin à huile, cet hôtel-boutique de 22 chambres est un concentré de charme et de tranquillité. Seule ombre au tableau, le parking souterrain demande une certaine habitude… Sinon, par-delà le porche, le patio, agrémenté d'oliviers, de yuccas et de palmiers en pot, est une parenthèse verdoyante où l'on aime s'attarder à l'heure du petit-déjeuner ou, plus tard, autour d'un verre de vin et de tapas. La décoration est vraiment tip top. Les moutons dans le lobby, le poêle rougeoyant, les têtes de lit à la Mondrian, les tommettes rehaussées de tapis tissés et les canapés Chesterfield créent une atmosphère cosy. L'ADC (pour les intimes) s'avère une belle trouvaille, plébiscitée à juste titre sur les réseaux sociaux.


©DR

À partir de 89 euros la chambre pour deux personnes.

• Travessa dos Lagares, 3.
Tél. : +351 266 745 930. adcevora.com


©DR


©DR


©DR


©DR

THE NOBLE HOUSE


©DR

Installé dans l'ancienne demeure patricienne des comtes de Lousã (XV[e] siècle), cet hôtel se situe à l'intérieur du périmètre romain et repose sur les fondations de la première ceinture, dite *Cerca Velha*. Cet emplacement a son importance, car il signifie la proximité d'avec la cathédrale, mais offre aussi une dissymétrie entre la façade avant, avec son patio s'ouvrant sur la rue, et sa façade dégagée surplombant les toits du quartier de la Porta do Moura. Ouvert en 1920, l'hôtel a été entièrement revu par l'architecte Fernando Coelho en 2016. Distingué par plusieurs prix internationaux, ce dernier a travaillé par petites touches. La mémoire est partout présente, à travers les colonnes de pierre, les plafonds voûtés, les alcôves, les panneaux d'azulejos… La modernité vagabonde d'une lampe à un fauteuil de velours, d'une tête de lit matelassé à une console épurée. Deux suites offrent des décors singuliers : la « Cathédrale », avec sa vue sur la Sé ; et la « Garden Suite ». Cette dernière, adossée aux murs médiévaux, se compose d'un grand salon et d'une chambre spacieuse, prolongée d'une grande terrasse privée. Au total, 24 chambres. Parking.

À partir de 85 euros la chambre pour deux personnes.

• Freiria de Baixo, 16. Tél. : +351 266 247 290. thenoblehouse.pt

MOURA SUITES HOTEL


©DR

Tout nouveau, tout beau, cet hôtel-boutique donne sur l'adorable Largo da Porta de Moura. L'ancien manoir des Morgado de Brito, puis des Reynolds (une famille anglaise) a été réhabilité dans une veine respectueuse de son passé, mais tourné vers le confort contemporain. Fantaisie baroque et lignes épurées s'y côtoient. Les chambres, sans être spacieuses, sont claires et bien agencées. Le vrai plus ? Aux beaux jours, la piscine, abritée des regards !

À partir de 115 euros la chambre pour deux personnes.

• Largo da Porta de Moura, 28. Tél. : +351 266 245 000. mourasuites.pt


©DR


©DR

©DR

©DR

POUSADA CONVENTO DE ÉVORA

Au Portugal, *pousada* rime souvent avec lieu exceptionnel. C'est le cas ici, puisque comme son nom l'indique, cet hôtel créé en 1965 occupe le bâtiment de l'ancien monastère de Sao João Evangelista (ou dos Lóios), construit à la fin du XV[e] siècle. Résultat, les chambres sont d'anciennes cellules de moines, et le restaurant est installé dans le réfectoire et les allées du magnifique cloître ! En tout, 36 chambres où dormir en paix. En été, la piscine extérieure est un plus.

De 140 à 240 euros la chambre pour deux personnes, selon la catégorie et la saison.

• Largo do Conde de Vila Flor. Tél. : +351 266 730 070. pestana.com


©DR


©DR



VOTRE COIN DE PARADIS À PORTÉE DE MAIN...

Pour concrétiser votre rêve d'un petit coin à vous sur les côtes sauvages du Portugal ou dans ses belles vallées, confiez la recherche de votre future maison ou de votre appartement à une équipe de professionnels francophones.

À la différence d'une agence immobilière, notre équipe de chasseurs immobiliers représente localement vos intérêts et vous garantit un achat en toute tranquillité, grâce à un accompagnement personnalisé.



UN ACHAT SANS SOUCIS

- Écoute et analyse de votre projet, à votre image
- Recherche, pré-visites, accompagnement et traduction
- Représentation locale, négociation, appui légal et administratif
- Un service sur-mesure, efficace et expert sur le marché local

Séverine Weiss & Valérie Henrivaux
Chasseurs immobiliers



Acheter Malin
PORTUGAL

+351 300 509 681 info@achetermalinportugal.com www.achetermalinportugal.com

ELVAS

La ville frontière



À quelques kilomètres de la frontière avec l'Espagne, Elvas fait partie des fleurons de l'architecture militaire portugaise. Défendue par des forts et fortins disposés sur les collines avoisinantes, cette ville-citadelle a abrité une garnison jusqu'en 1984. À l'abri de ses défenses successives, elle cache également un centre historique bien préservé. Dans ses méandres en pente douce, des églises et des couvents voisinent avec des palais à colonnades, ou encore une arche héritée de l'ancienne *Yalbash* du royaume d'Al-Andalus. Premier monument portugais à avoir été classé, en 1906, le château fort a toujours fière allure, du haut de ses épais murs crénelés.

Textes HÉLÈNE DUPARC

©matdesign2001/shutterstock



© Leonid Andronov/shutterstock

Page de droite en haut. C'est à Joao IV, roi de Portugal de 1640 à 1656, qu'on doit la modernisation de la citadelle d'Elvas.

Comme un fort perdu dans la pampa des westerns de notre enfance, les fortifications d'Elvas convoquent notre imaginaire guerrier, plus fortement encore que la réalité historique. Qui, aujourd'hui, se souvient que par le passé, nos voisins étaient souvent nos plus fidèles ennemis ? Que les liens du sang entre les grandes familles régnantes, leurs stratégies matrimoniales scellaient des alliances diplomatiques et des extensions territoriales dans lesquelles germaient déjà les futures guerres de succession ? Dans ce rapport de forces ambigu et volatil, le Portugal et l'Espagne, tantôt maîtres du monde, tantôt le jouet des grandes puissances, furent des experts du genre… Après avoir chassé l'ennemi commun, les Maures, les deux pays se cherchèrent querelle à plusieurs reprises. En 1381, la Castille envahit le Portugal et mit fin au règne de la maison de Bourgogne. Jusqu'à ce qu'en 1385, João I, élu par les Cortes, établisse la dynastie des Aviz. Celle-ci s'acheva en 1578, avec la mort sur le champ de bataille de Sebastião I. Cette cuisante défaite entraîna une crise de succession qui, en 1580, poussa Philippe II d'Espagne sur le trône, même si juridiquement, le royaume du Portugal continua d'exister. Après 60 années de domination espagnole, le Portugal, sous la direction du duc Jean de Bragance, arracha son indépendance, par une révolution de palais. Ce fut le début de la guerre de Restauration.







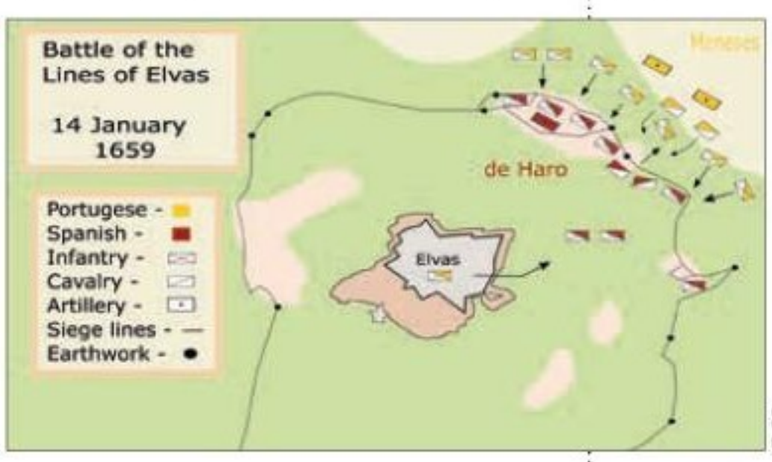
© DR

Durant quinze ans, João IV de Portugal (1604-1656) organisa une armée de conscrits, ordonna la construction de défenses à la Vauban sur toutes ses frontières et collectionna les victoires, aussi bien en métropole que dans les colonies.

Faits d'armes

Durant quinze ans, João IV de Portugal (1604-1656) organisa une armée de conscrits, ordonna la construction de défenses à la Vauban sur toutes ses frontières et collectionna les victoires, aussi bien en métropole que dans les colonies. En 1658, les troupes espagnoles se rassemblèrent au pied d'Elvas. Quelque 14 000 fantassins, 5 000 cavaliers et leur artillerie firent feu sur la cité. La contre-offensive portugaise s'organisa secrètement et le 14 janvier 1659, venue d'Estremoz, une armée de 8 000 fantassins et 2 900 cavaliers, épaulés par sept canons, attaqua par surprise les postes ennemis, provoquant des combats acharnés, puis le repli de ce qu'il restait de l'adversaire sur Badajoz. Ce n'est qu'au traité de Lisbonne (1668), négocié par l'ambassadeur anglais Lord Sandwich, que la paix fut rétablie durablement entre les deux pays. Elvas connut un nouveau haut fait militaire en 1801, durant les guerres napoléoniennes. Alors que Bonaparte voulait imposer un blocus à l'Angleterre, le Portugal, qui fournissait déjà du porto à la perfide Albion, refusa. Aussi, par le jeu des alliances, il se retrouva envahi par l'Espagne. Les villes de l'Alentejo tombèrent les unes après les autres, sauf une… Elvas resta imprenable, ce qui n'empêcha pas le commandant Manuel Godoy de faire parvenir à la reine d'Espagne (sa maîtresse) des branches d'oranger chargées de fruits cueillies au pied des murailles de la citadelle. D'où ce drôle de nom de guerre des Oranges ! En juin 1801, le traité de Badajoz mit fin au conflit. Napoléon n'en avait pas pour autant fini avec la péninsule Ibérique pour autant, car à partir de 1808, l'Espagne, le Portugal et l'Angleterre s'unirent contre l'Empire français. Elvas servit ainsi de quartier général à Wellington lors du second siège de Badajoz, en 1812, qui se solda par une défaite des alliées : le 20 juin, ses

Ci-dessous. Les forces en présence à la bataille d'Elvas, en 1659.



© DR

© mehdi33300s/hutterstock



© Luis Pina Photography/shutterstock

44 000 hommes se replièrent sur Elvas. Après ce dernier fait d'armes, Elvas ne fut plus qu'une ville de garnison jusqu'au départ du dernier régiment d'infanterie, en 2006.

Le plus grand système défensif à douves sèches

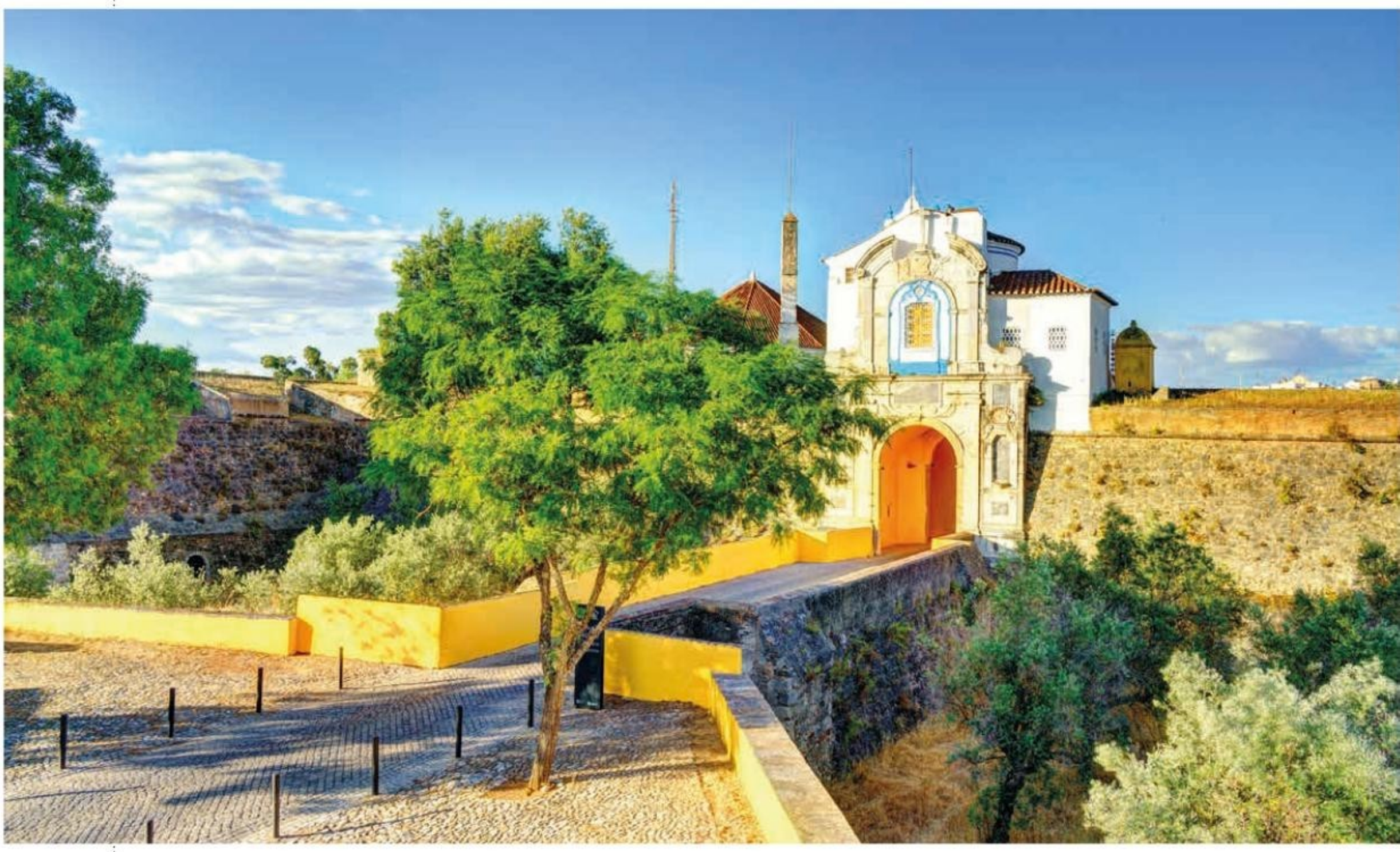
Si Elvas est inscrite sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, c'est à ses fortifications bastionnées qu'elle le doit. Celles-ci sont le fruit des progrès technologiques dans l'art de la guerre, qui obligèrent la cité à moderniser les ouvrages à plusieurs reprises. Déjà, après la prise d'Elvas par Sancho II, en 1230, sa situation stratégique incita à l'élévation d'une nouvelle muraille, dite Fernandina, percée de onze portes et rythmée par 22 tours, en plus des deux premières datant de l'occupation musulmane (VIII^{e} siècle et X^{e}-XI^{e} siècles). On peut d'ailleurs encore voir deux vestiges des ceintures islamiques : la porte du Temple et la porte Saint-Vincent. Au XIV^{e} siècle, la Torre Fernandina (Rua da Cadeia) fut insérée dans la seconde enceinte maure. Après l'entrée des troupes du duc d'Alba sur le territoire portugais, en 1580, João IV s'empressa d'ordonner la refonte complète du système défensif devenu trop vulnérable face aux tirs de canons. Le général Matias de Albuquerque, puis le jésuite hollandais Joannes (ou João) Cosmander réorganisèrent les fortifications. Ce dernier s'inspira des théories du mathématicien et ingénieur militaire Samuel Marolois, père du « tracé hollandais ». À Elvas, Cosmander parvint à transposer les principes géométriques sur une topographie irrégulière. Commencées en 1643, les fortifications comprennent douze forts insérés dans un polygone irrégulier suivant les courbes du terrain. La partie sud, la plus exposée, est fortement protégée : devant les remparts, des talus entourés de douves sèches sont encadrés de contrescarpe ; les bastions en forme de pointe qui ont remplacé les tours sont devancés par une rangée de demi-lunes placées dans les intervalles. Le nord, du fait du relief accidenté, est naturellement inattaquable et des courtines suffisent à le défendre. En revanche, deux pointes se détachent à l'ouest comme à l'est et forment des structures en couronne. Tout autour, les forts de Graça et Santa Luzia et les fortins de Santo Domingo de Santo Pedro assurent la surveillance des environs. Ce n'est qu'entre 1755 et 1802 que la ceinture bastionnée et tous les édifices militaires intérieurs furent achevés. Les casernes, les poudrières, le conseil de Guerre, la maison des Barques et même la boulangerie donnent à la petite cité provinciale une rigueur et une grandeur toute militaire ! En 1874, Elvas accueillait encore plus de 8 000 soldats, 288 chevaux et 124 mules ! ❋



© DR

Page de gauche. La porte d'Esquina. **En haut.** Les fortifications. **Ci-dessus.** Manuel Godoy, peint par Francisco de Goya.

Une citadelle endormie et rêveuse



©mehdi33300/shutterstock

Ci-dessus. La porte d'Esquina.

Caparaçonnée dans ses murailles, tel un cheval prêt au combat, Elvas est d'emblée impressionnante… et secrète. Ses constructions sont toutes ramassées, bien à l'abri derrière les trois portes. Depuis le boulevard circulaire en contrebas, on commence donc par monter à l'assaut de la citadelle. Les accès sont étroits et, lorsque la circulation est à double sens, il ne faut pas hésiter à user de l'avertisseur sonore pour éviter des télescopages intempestifs. En venant d'Évora, la **porte d'Esquina** constitue l'entrée naturelle. La route étroite zigzague dans les champs d'oliviers et passe sous une arche du sublime **aqueduc**. Puisqu'on ne peut absolument pas s'arrêter à mi-pente, on se fait la promesse de revenir plus tard à pied admirer cet incroyable ouvrage d'art. Pour l'heure, comme dans un jeu vidéo, on se concentre sur la contrescarpe, puis le pont-levis et la porte d'Esquina, que l'on franchit triomphalement. La **porte de Notre-Dame-de-la-Conception** a été conçue pour décourager les envahisseurs éventuels et son abord reste difficile! Nous sommes cette fois en lieu sûr, dans le centre historique d'Elvas. Il ne reste plus qu'à garer la voiture dans l'un des nombreux parkings installés sur les anciens glacis, et à nous, la sage vie d'Elvas! Ici, contrairement à Évora, les étudiants sont rares. Seule, l'**Escola Superior Agrária** («École supérieure d'agriculture») offre un cursus post-bac. Pour le reste, même si depuis 2012, Elvas est inscrite sur la fameuse Liste de l'UNESCO, la déferlante touristique n'est pas franchement à l'ordre du jour, encore moins en ce début d'hiver.





Ci-contre.
L'Arco de Santa Claro.



©mehdi33300/shutterstock

Ci-dessous. L'ancienne cathédrale Nossa Senhora de Assunção. **Page de droite en haut.** La Praça da República. **Page de droite en bas.** L'Igreja das Dominicas.



©mehdi33300/shutterstock



©Celli07/shutterstock



©Davins/shutterstock

Scène urbaine

Tranquille et silencieuse, la ville blanche l'est d'autant plus que la circulation automobile est limitée, voire impossible, du fait de l'étroitesse de la chaussée. Les ruelles pavées sont bordées de maisonnettes à un étage, aux minuscules portes vertes, aux soubassements peints en jaune, avec ici et là, telles des notes ménagères, du linge pendu aux fenêtres. Les corniches des toits dessinent sur les murs une frise dentelée, tandis que les gaines des fils électriques sont les uniques traces visibles des temps modernes. On s'enfonce dans ce dédale, sans pour autant croiser grand-monde. À cette heure matinale, Elvas est presque une ville fantôme sous le soleil dru d'un jour neuf. La **Praça da República** est à peine plus animée. Épicentre de la citadelle, elle rassemblait autrefois les trois pouvoirs militaire, civil et religieux, soit le corps de garde principal, l'hôtel de ville et la cathédrale. Aujourd'hui, cette esplanade à la belle mosaïque en losanges blancs, noirs et ocre est déserte. Le grand panneau « Elvas », où les touristes s'immortalisent, s'ennuie. Quelques habitués sirotent un café en terrasse. Logé dans l'ancien marché aux poissons, l'office de tourisme ouvre ses portes. Des scooters électriques glissent sans bruit. Au fond de cette scène urbaine, Nossa Senhora de Assunçao se dresse d'un seul élan au-dessus du parvis. C'est en 1570 qu'Elvas fut promue au rang d'évêché. **Nossa Senhora de Assunçao** est donc son ancienne cathédrale ; elle fut rétrogradée au simple rang d'église en 1881. Qu'importe ! On se réjouit de voir sa superbe stature guerrière devant une volée de marches très théâtrale (1783) ; sa haute façade sans fioriture évoque plus une armure qu'une parure. Le porche est tapi sous une voûte profonde en plein cintre. D'origine, l'oculus semble ouvrir un œil rond sur la place, tandis que les deux cloches carillonnent les heures.

Iconographie manuéline.

Sa construction, entamée en 1517, aurait été confiée à l'un des grands architectes du royaume, Francisco de Arruda, auteur du palais royal d'Évora. L'homme connaissait bien la région, puisque vingt ans auparavant, il avait tracé la trajectoire de l'Aqueduto da Amoreira. De style manuélin, le sanctuaire s'organise autour d'un plan à trois nefs, sans transept et au chevet plat. L'espace est ample, scandé par les piliers d'où partent les hautes voûtes décorées de sgraffites. À noter, les chapiteaux, les consoles et les clefs de voûte représentent des végétaux, comme le veut l'iconographie manuéline. Autres exemples codés, la sphère armillaire et la Croix du Christ tenues par deux sirènes, dans les nefs gauche et droite,





© Calin07/shutterstock

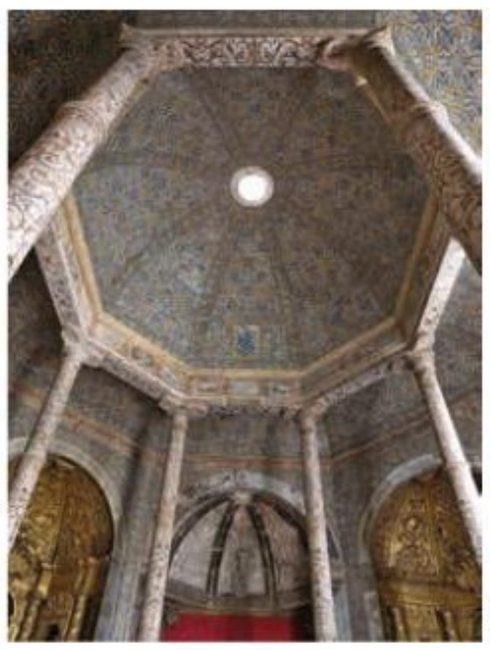
sont d'autres symboles chers à ce style ; une façon métaphorique d'évoquer la gloire maritime du royaume. Le chœur en marbre polychrome (1749) contraste avec la sobriété générale. À noter encore, les azulejos du XVII[e] siècle, l'orgue rococo placé dans la tribune au-dessus de l'entrée… Dans les parages immédiats, il faut impérativement faire un saut dans la petite église des sœurs dominicaines, l'**Igreja das Dominicas**, également appelée Antiga Igreja dos Afetos (ou da Consolaçao), érigée entre 1543 et 1557 par l'architecte Diego de Torralva. Assez anonyme extérieurement, même si sa forme irrégulière est atypique, elle fait l'effet d'un coup de cœur une fois l'élégant portail Renaissance franchi. Même si nous sommes au pays des azulejos, la surprise est totale ! Entièrement couvert de céramiques bleues, jaunes et blanches, du sol jusqu'à la coupole, cet écrin octogonal a presque des accents orientaux. Ce lieu de prières m'évoque plutôt un hammam ! Mais, dans les niches des chapelles, les autels baroques et dorés me rappellent à l'ordre ! Devant la façade, le pilori manuélin ne fait plus peur à personne.

L'ancienne Yalbash

Avec son pittoresque kiosque perché (XIX[e] siècle), l'**Arco de Santa Clara** est une fantaisie. Il relie deux portions des premiers remparts islamiques. Juste à côté, derrière des grilles, la porte authentique à l'arc outrepassé est encore visible. Cette partie, la plus haute de la ville, correspond, à l'ancienne *Yalbash*. Rien d'étonnant donc à ce que l'**église**



© DR



© DR

L'art des pavés

Les urbanistes le savent bien : une ville n'est pas uniquement un ensemble de bâtiments, c'est aussi un agencement des espaces publics, un maillage intelligence… et une chaussée impeccable. Les Portugais sont devenus des maîtres en ce domaine, après que le séisme de 1755 les eut obligés à reconstruire la capitale et tant d'autres villes et bourgs du pays. Les petites pierres blanches (en calcaire) et noires (en basalte) se sont donc mises à fleurir au ras du sol et à composer des motifs à la gloire des grandes découvertes. La *calçada* s'est répandue dans tout le pays, et les ondes noires, dont les losanges renforcent l'effet de perspective, soulignent l'harmonie générale… même si, parfois, ces satanés pavés rendent la marche avec des talons des plus difficiles ! ✦



© John Copland/shutterstock

Ci-contre à droite. L'Igreja de Santa Maria da Alcáçova. **Au centre.** Le cimetière britannique. **En bas.** Le Parada do Castelo.



©mehdi33300shutterstock



© DR

Santa Maria de Alcáçova ait d'abord été une mosquée. Érigé par les Maures, le Parada do Castelo fut le théâtre de plusieurs batailles à l'heure de la *Reconquista* : conquis une première fois en 1166 par les chrétiens, puis retombé entre les mains des musulmans, il fut définitivement repris en 1226 par le roi Sancho II. En 1488, le donjon fut reconstruit. Régulièrement rénové, il servit à l'occasion de lieu de réception pour des événements mondains ou diplomatiques : traités de paix, échanges de princesses et banquets de mariage royaux y prirent place. Pourtant, le château fut peu à peu délaissé, si bien qu'au début du XXe siècle, il fallut l'intervention d'un groupe de passionnés pour le sauver d'une ruine certaine. Du belvédère, au-dessus de la poudrière, la vue sur la plaine, jusqu'à Badajoz, est époustouflante. Les vergers de pruniers et d'abricotiers et les plantations d'oliviers s'égrènent sur les collines, tandis que la butte du fort de Graça, couronnée d'un pavillon baroque, affiche des airs innocents. On peut ensuite longer les fortifications et s'arrêter un instant dans le **cimetière britannique**, un simple carré bordé d'une clôture, dans le bastion de Santo



© DR

João da Corujeiro. Bien que seules cinq tombes soient identifiées, elles gardent la mémoire des milliers de soldats tombés à la bataille d'Albuera et lors des trois sièges de Badajoz.



©mehdi33300shutterstock



À visiter

Museu Militar de Elvas

Ouvert en 2009, le Museu Militar de Elvas prend ses aises dans trois monuments classés, entre l'ancien couvent dominicain, la muraille Fernandina (XIVe siècle) et l'enceinte bastionnée du XVIIe siècle. Avant de franchir la grille d'entrée, les chars alignés comme à la parade et le soldat en faction dans sa guérite donnent le ton. Nous entrons dans un domaine appartenant à l'Armée portugaise, où l'on peut croiser quelques hommes et femmes en uniforme. Construite dans la deuxième moitié du XVIIIe siècle, la caserne du Casarao aligne 46 casemates rectangulaires le long des courtines ; chacune est dotée d'une cheminée et d'une alcôve pour faire la popote, ainsi que de seize lits de camp. Sur le côté suivant, au-delà du bastion du Casarao et de l'élégante fontaine de São José (1707), deux autres casernes sont aménagées. Depuis que les compagnies ont quitté les lieux, l'espace ne manque pas ! Après un tour dans le cloître du couvent (XIIIe siècle),



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

un véritable havre de paix où murmure une fontaine, on pénètre dans l'enfilade des casemates qui expliquent par le menu l'évolution de la cavalerie, non seulement portugaise, mais aussi française et britannique. On apprend par exemple que la selle portugaise dérive de la *gineta* introduite par les Berbères dans l'armée du Califat et que son décor clouté est un signe d'allégeance et de reconnaissance. On y voit l'incroyable harnachement dont on équipait les montures pour le transport des mitrailleuses, ou bien l'étrange et réconfortant attelage d'une cantinière. On passe ensuite aux instruments de la fanfare (soubassophone, clairon et cornemuse), puis aux accessoires médicaux : malle de premiers secours, fauteuil de dentiste ambulant et même salle opératoire légère !
En termes de communication, l'inventaire des progrès technologiques depuis la signalétique basique par des panneaux colorés jusqu'aux ordinateurs lève un coin du voile. La collection de véhicules – jeeps Willy, Plymouth Coronado, mais aussi ambulances et camions – qui étaient directement parachutés sur les zones les plus reculées des colonies africaines est également impressionnante ! Les passionnés de chars d'assaut ne seront pas en reste : les M5 Al Stuart, M47 Patton et autres tanks rouillent désormais tranquillement sous les cyprès. ✦

• **Avenida de São Domingos, 13.** Tél. : +351 268 636 240. cm-elvas.pt

Museu de Arqueologia e Etnografia

Formidable réhabilitation réalisée par l'architecte portugais Pedro Reis, le Museu de Arqueologia e Etnografia est installé dans les anciens entrepôts de céréales et la boulangerie de l'armée.
Une allée dallée traverse la longue cour pavée, où seul un olivier tend ses branches torturées vers le ciel. Dans ce décor minéral, les blasons chevaleresques, la ravissante fontaine en marbre et l'escalier symétrique ressortent avec force. Réunies depuis la fin du XIXe siècle, les collections archéologique et ethnographique ont été sacrément dépoussiérées ! Foin de l'accumulation ennuyeuse, place à la mise en scène, voir à la résurrection des objets dans leur contexte ! C'est toute la magie des animations digitales que de permettre ce voyage à contre-courant, et c'est aussi tout le génie de la muséographie moderne. Quelques objets savamment mis en lumière dans leurs vitrines, des explications qu'il faut sortir de tiroirs secrets, des assiettes interactives qui se remplissent de plats traditionnels, des vidéos sur l'artisanat, une presse manuelle pour les balles de paille, des santons portugais, des animations autour des mégalithes, des carrioles de gitans où l'on a même le droit de grimper… voici une belle leçon de savoir ludique ! ✦

• **Largo da Senhora da Oliveira, 17.** Tél. : +351 268 624 601. cm-elvas.pt



© Hélène Duparc

Museu Municipal da Fotografia João Carpinteiro

C'est en 2003 que l'ancien cinéma d'Elvas a été reconverti en musée municipal de la photographie.
À l'heure des smartphones tout puissants, c'est l'occasion de se souvenir de cette passionnante saga qui permit le dédoublement de la réalité en un clin d'œil ! La frise chronologique évoque les grandes étapes et les principaux inventeurs. Dans les vitrines, des rangées d'appareils, du Kodak Vest Pocket de 1912 (à l'origine de cette collection) aux innombrables reflex, Polaroid ou jetables sortis entre 1860 et 2003, rappelleront à certains des souvenirs. Mais on s'ébahit aussi devant tout le matériel nécessaire à cette industrie : plaques de verre, flashs de magnésium, photomètres, agrandisseurs, projecteurs, trépieds, films, négatifs, albums, cuves de développement… Sur les murs, les clichés en noir et blanc proviennent d'un fonds rassemblant 2 750 images d'Elvas. Les



© DR



© DR

inconditionnels de l'art contemporain ont également rendez-vous au **Museu de Arte Contemporanea de Elvas.** Dans les magnifiques salles baroques de l'ancien Hospital da Misericórdia, sont exposées des œuvres plastiques (peintures, sculptures, photographies, vidéos, installations) provenant de la collection d'António Cachola. Selon mon humble avis, la confrontation avec la nouvelle création portugaise est peut-être plus déstabilisante que convaincante. ✦

• **Museu Municipal da Fotografia João Carpinteiro, Largo Luis de Camoes 1.** Tél. : +351 268 636 470. cm-elvas.pt
• **Museu de Arte Contemporanea de Elvas, Rua da Cadeia.** Tél. : +351 268 637 150. col-antoniocachola.com


© DR


© DR


© DR

Ci-dessus et au centre. L'Igreja da Ordem Terceira de São Francisco. **Ci-dessus, à droite.** L'Igreja do Salvador. **Ci-contre.** La fontaine Saint-Vincent, et celle de Saint-Laurent. **Ci-dessous.** L'Igreja de São Domingos.

Lieux saints

Encore un crochet, et nous voici devant la façade de l'**Igreja da Ordem Terceira de São Francisco** (Largo dos Terceiros), flanquée d'un joli clocher baroque. Tout de stucs dorés, colonnes torsadées et angelots joufflus, le maître-autel (1729) se détache de façon spectaculaire et ostentatoire au fond de l'unique nef. En comparaison de cette clinquante avalanche, les panneaux d'azulejos blanc et bleu inspirés de l'école flamande (XVIIIe siècle) et dédiés à la vie de saint François d'Assise semblent bien modestes. Parmi les lieux saints qui méritent le détour, on retiendra encore l'**Igreja do Salvador**, l'ancienne église du collège des Jésuites inaugurée en 1692 (Largo do Colégio), dont l'austère façade ne dit rien de ses fastes intérieurs. L'**Igreja de São Domingos** (Largo de São Domingos) cache elle aussi bien son jeu. Le fronton à volutes, la niche centrale ouvragée, le portail principal où reposent quatre chérubins ajoutés au XVIIe siècle correspondent au goût baroque de l'époque. La nef et ses bas-côtés ont en revanche conservé l'élévation et l'épure gothique. Particulièrement belle, l'abside à voûte d'ogives à neuf quartiers, éclairée par de hautes fenêtres, est tout irradiée de lumière ; elle aimante le regard et renforce de façon dramatique l'attraction vers le point focal de l'espace, le Crucifix… Après toutes ces figures imposées, vous avez tout loisir d'opter pour un programme libre ! Se balader le nez au vent permet de s'imprégner de l'atmosphère originale et fantaisiste de cette ville qui n'est pas toujours tirée au cordeau. Ainsi, la fontaine Saint-Vincent au milieu d'un adorable square est mignonnette avec ses dauphins-gargouilles, et celle de Saint-Laurent, un peu plus haut, des plus étonnantes, avec ses quatre colonnes à bossages cubiques ornées de statues. Des grilles en ferronnerie d'art, des arcades en plein cintre, des balconnets à peine saillants, des puits cachés dans des courettes, un amusant petit musée de la prune vous mèneront ainsi d'un bout à l'autre de la ville, même si vous finirez toujours par vous heurter aux murailles… avec vue panoramique ! ✦


© DR


© DR


© DR



© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

Juifs et nouveaux chrétiens À la recherche d'un monde perdu

Aussi singuliers ou remarquables soient-ils, les monuments ne sont pas les seuls à raconter l'histoire d'une ville. La mémoire urbaine se lit aussi dans ces quartiers, ces lieux de vie où des communautés prirent racine et participèrent à l'essor général. À Elvas, dès le XIVe siècle, on distingua deux quartiers juifs (les *judiarias*), l'ancien et le nouveau. Le vieux quartier juif correspond aujourd'hui à un périmètre proche de la Praça da República : Rua d'Alcobaça, Rua d'Alcalá, Rua dos Sapateiros, Rua João de Olivença… Au XIVe siècle, la croissance démographique fut telle qu'un nouveau quartier juif se développa à l'ouest de la zone d'Alcáçova et jusqu'à la Rua das Beatas. Mais la *comuna* (« communauté »), qui comptait des centaines de marchands et d'artisans, était aussi implantée autour de la foire, vers la petite place de la Misericordia. Prospère, la communauté juive contribuait aux revenus de la Couronne et certains de ses membres appartenaient même à la cour royale. Proche de l'Espagne, Elvas devint une terre d'asile pour les Juifs expulsés d'Espagne en 1492 : parmi les 100 000 exilés venus de Castille, 10 000 seraient ainsi passés par Elvas. Cet afflux migratoire, dans une époque où la peste faisait des ravages, entraîna des réactions de repli. Ainsi, à Évora une force de police spéciale fut créée dès décembre 1492 pour interdire l'accès de la ville à tout Juif étranger. Le roi João II accorda néanmoins à 600 familles le droit de s'installer définitivement au Portugal, tandis que les autres devaient quitter le territoire au bout de huit mois. Beaucoup embarquèrent pour l'Italie ou l'Afrique du Nord. D'autres préférèrent revenir en Castille, après que les Rois Catholiques eurent accordé un laissez-passer à tous ceux qui se convertiraient au catholicisme.



Hérétiques et apostats

Mais la tolérance religieuse dont fit preuve la monarchie portugaise allait bientôt se heurter à l'intransigeance de la fiancée de Manuel I. Déjà veuve du prince héritier Afonso, la jeune Isabelle, digne fille de ses parents, Isabelle de Castille et Ferdinand d'Aragon, n'accepta de se remarier avec Manuel I qu'à la condition qu'il bannît les « *hérétiques et apostats* » du Portugal. Le 5 décembre 1496, Manuel I signa le décret d'expulsion. Seule solution pour rester, la conversion. Beaucoup de Juifs partirent vers l'Angleterre, la Hollande, ou encore vers le Nouveau Monde. Un natif d'Elvas, João Pereira de Sousa Botafogo, fut ainsi l'un des fondateurs de Rio de Janeiro, dont un quartier porte toujours le nom. D'autres se firent baptiser et furent dès lors appelés *conversos*. Leurs maisons, situées hors des *judiarias*, portaient une inscription gravée, une croix au sommet d'un triangle, symbole du Golgotha, que l'on peut encore apercevoir ici et là. On estime qu'au XVIIe siècle, un cinquième des habitants d'Elvas étaient de nouveaux chrétiens. Certains continuèrent à pratiquer leurs anciens rites en secret. Pourchassés par l'Inquisition, des centaines d'entre eux furent torturés et conduits au bûcher. En une seule journée, le 6 mai 1657 à Évora, un procès retentissant condamna 115 nouveaux chrétiens d'Elvas.

Des traces d'une autre époque

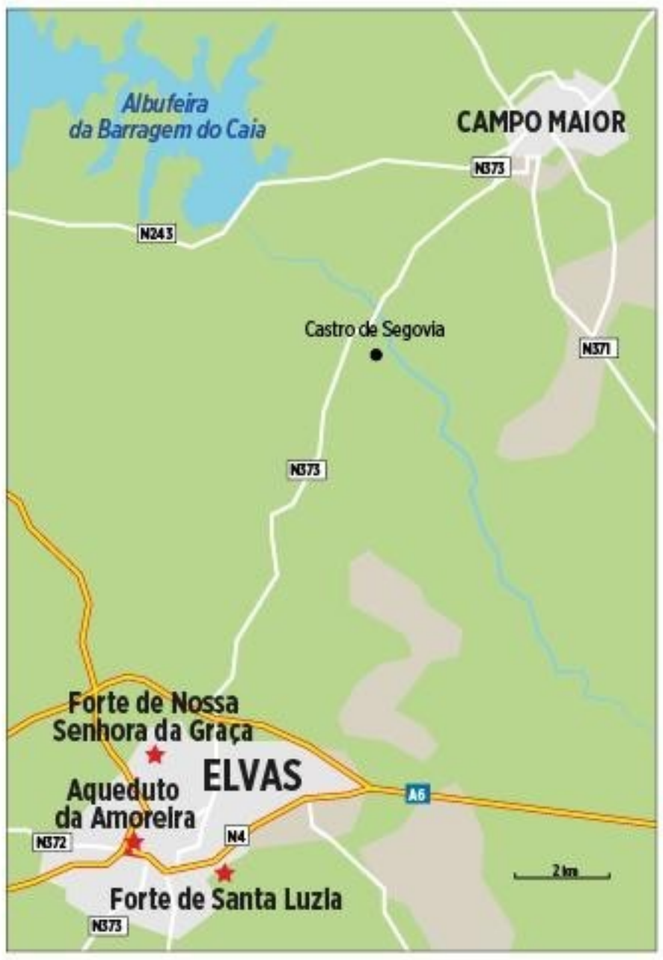
Bien que la ville ait été largement modifiée et des pans entiers du nouveau quartier juif démolis, les témoignages de cette longue épopée persistent de façon diffuse, tant dans les patronymes ou les toponymes que dans le tracé irrégulier des rues. La trace la plus émouvante a été retrouvée dans la Rua dos Açougues, à l'intérieur de la seconde muraille maure. Réhabilité en Maison de l'histoire des Juifs d'Elvas, l'ancien abattoir municipal pourrait avoir été la synagogue du vieux quartier juif. En tout cas, beaucoup d'indices rendent cette hypothèse très plausible : d'abord, sa situation géographique ; ensuite, la proximité d'un point d'eau, la citerne voisine, très utile pour les rites de purification des femmes ; enfin, la transformation en abattoir, méthode classique des chrétiens pour désacraliser un sanctuaire juif. À l'intérieur, les douze colonnes pourraient correspondre aux douze tribus d'Israël. En pénétrant dans la salle rythmée de voûtes et ornée de fresques murales (XVIIe siècle), on se sent rattrapé par le fil ténu d'une histoire qui va bien au-delà d'une chronologie factuelle datée. Elle s'écrit au pluriel comme au singulier, à travers les destins incroyables de certaines familles, comme les descendants du grand rabbin de Castille, Abraham Senior, grand financier des voyages de Christophe Colomb. Aujourd'hui, Elvas fait partie du réseau des cités judaïques du Portugal. ✦

• Casa da História Judaica de Elvas, Rua dos Açougues, 4-6.
Tél. : +351 268 622 236. redejudiariasportugal.com

© BearFotos shutterstock

Autour de la ville
Forte da Graça

Ci-dessus et au centre. La forteresse, surmontée de la coquette habitation du gouverneur.





© ammar30shutterstock

Presque entièrement dissimulé par le relief, le Forte da Graça épouse le terrain tout en le remodelant à sa guise. Une vue aérienne suffit à comprendre ce tour de force : le plan en étoile et son extension, sur le sommet, se prolongent tout autour par des pentes aiguisées et verdoyantes. De loin, seule émerge la coquette habitation jaune et blanche du gouverneur. Évidemment, l'emplacement, légèrement surélevé par rapport à Elvas et situé à moins de deux kilomètres de la cité, était trop stratégique pour être négligé. Le petit ermitage de Santa Maria da Graça (XV^{e} siècle) se vit donc imposer une redoute espagnole lors de la guerre de Restauration (1658). Mais au siècle suivant, les progrès de l'artillerie allongèrent la portée des tirs et la position dominante de la colline menaçait désormais directement la clef du royaume. Il fallut absolument renforcer ce poste. Le


© Hélène Duparc


© Hélène Duparc

Ci-dessous. Les fresques humoristiques datant des années 1960.

roi fit appel à un homme de confiance, le comte de Schaumbourg-Lippe, commandant victorieux des forces anglo-portugaises pendant la « guerre fantastique » (conflit opposant l'Espagne au Portugal entre 1762 et 1763, NDLR), en 1761. Ce théoricien militaire avait déjà dirigé la construction du fort Wilhelmstein, au milieu du lac de Steinhude, en Basse-Saxe. Celui-ci lui servit de modèle pour le fort Nossa Senhora da Graça, même si, pragmatique, il l'adapta à la configuration locale : la proche colline de Malefa, au nord-est, obligea à consolider d'autant plus ce flanc-là ; vu l'exiguïté du site, la présence d'une garnison et d'un important arsenal imposa l'aménagement d'entrepôts souterrains et d'une citerne. Deux ingénieurs français reprirent la direction des opérations, qui s'étalèrent jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle.

Au cœur du fort, la redoute centrale est entourée de remparts quadrangulaires et de quatre bastions aux angles. Des ravelins sont positionnés devant les murs droits et des fossés à la forme octogonale encerclent l'ensemble. Au nord, les ouvrages extérieurs sont doublés. À l'extérieur, le glacis très pentu, aux arêtes accentuées, empêche toute attaque précise de l'ennemi par manque de vue sur l'objectif. L'entrée magistrale, une fois qu'on a passé la première demi-lune, révèle les imposantes escarpes de part et d'autre de l'élégant portail, les échauguettes, les canonnières, les embrasures… Plus on avance, plus l'ingéniosité du système se complexifie et nous perd. Sous les courtines, des tunnels éclairés de meurtrières servaient de dortoirs pour la troupe, qui pouvait accéder à toute heure sur les lignes de défense par des passages souterrains. Les officiers étaient logés dans de petites casernes aménagées sur chaque terre-plein.

Dans ces entrailles totalement symétriques, on se perdrait facilement ! Au centre du dispositif, la redoute aux accents guerriers abrite une citerne en sous-sol et une étonnante coupole digne d'une église. Un escalier discret grimpe dans les étages supérieurs, où le moindre espace, relié aux autres, est exploité. Sur la terrasse, la maison du gouverneur, avec balcon et escalier à double révolution, semble une apparition ! De là-haut, la vue à 360 degrés permet de mieux appréhender l'enchevêtrement très calculé des lignes de défense conçues selon le système Vauban. Las ! Cette belle ingéniosité se révéla finalement assez vaine… Seul fait d'armes, le fort abrita les bataillons du général Loison en 1808. À partir de 1856 et jusqu'en 1989, il tint lieu de centre disciplinaire. Des fresques humoristiques datant des années 1960 témoignent de cette période.✦

• **Monte de Nossa Senhora da Graça.** Tél. : +351 268 625 228. cm-elvas.pt


© Hélène Duparc



© Hélène Duparc

Forte de Santa Luzia

Au sud d'Elvas, le Forte de Santa Luzia est antérieur à celui de Graça. Conçu en 1641, le projet connut plusieurs maîtres d'œuvre et moult modifications. En 1643, le roi trancha et confia le chantier à Joannes Cosmander et Jean Gilot, qui optèrent pour des fortifications extérieures préfigurant déjà les systèmes de Pagan et de Vauban. Le corps principal s'inscrit dans un polygone irrégulier en forme d'étoile disposant de quatre bastions d'angle. Pont-levis, fossés et ravelins devant les courtines, échauguettes, chemin de ronde couvert, plateformes pour l'artillerie, poudrière et tranchées extra-muros sont toujours en bon état, comme prêts au combat. Pourtant, les mannequins en uniforme ne sont là que pour épater la galerie ; rien à voir avec les 608 soldats sur le pied de guerre recensés en 1874 ! Ici aussi, la résidence du gouverneur trône bien visible, au sommet. Le fort résista vaillamment aux sièges lors de la guerre de Restauration (1641-1668) et de la guerre de Succession d'Espagne (1703-1712), mais fut pris par les Espagnols, puis les Français (1807-1811). Petit musée militaire à l'intérieur. ✦



© amnat30/shutterstock



© amnat30/shutterstock



© Hélène Duparc

Aqueduto da Amoreira

Histoire d'eau

Depuis le belvédère situé à côté de la chapelle Notre-Dame de la Conception, la vue sur l'Aqueduto da Amoreira permet d'apprécier l'ampleur de l'ouvrage. Il fallut d'ailleurs près de 100 ans pour mener à bien le projet envisagé dès 1498. C'est finalement en 1529 qu'on commença les travaux. En 1537, le roi João III confia à son architecte Francisco de Arruda la mission de réévaluer le plan initial, preuve qu'il accordait de l'importance à cette infrastructure. Pourtant, la construction fut loin d'être un long fleuve tranquille. L'eau fut détournée et il fallut créer un poste de surveillant des canalisations en 1542. Le manque d'argent ralentit l'avancement du chantier, à tel point qu'il fallut lever des taxes spéciales et même, en 1579, prier l'évêque d'Elvas de participer à l'effort financier. Mais en 1580, l'invasion castillane bouleversa les priorités. Après vingt années de pause, les travaux reprirent et furent à nouveau modifiés. Pour améliorer le débit, l'architecte en chef, Diogo Marques Lucas, décida de rehausser l'ensemble. En 1620, l'eau atteignit enfin son but, même si l'inauguration officielle à la fontaine Fonte da Misericórdia ne fut célébrée qu'en 1622. De nouvelles fontaines furent installées et, en 1650, l'ingénieur français Nicolas de Langres aménagea les citernes d'une capacité de 2 230 m^3, ce qui correspondait à quatre mois d'approvisionnement. Pourtant, l'aqueduc, jugé vulnérable, fut régulièrement menacé de destruction ! Heureusement, malgré ses défauts, il fut maintenu et entretenu, même si aujourd'hui, il est hors service. Long de quelque 7,5 km depuis sa source, dans la Serra do Bispo, jusqu'à Elvas, l'aqueduc comprend des sections souterraines invisibles et d'autres, à l'inverse, juchées sur plusieurs niveaux d'arcades. Au total, il y a 833 arcs ! Des piliers rectangulaires et des contreforts semi-circulaires et pyramidaux soutiennent la structure. La géométrie parfaite des arches superposées, la répétition à l'infini des motifs, la monumentalité de l'ensemble, comme la légèreté paradoxale qui s'en dégage, créent une vision insolite, véritablement unique et anachronique, façon sept Merveilles du monde ! ✦



© joserpizarro/shutterstock



© mehdi33300/shutterstock

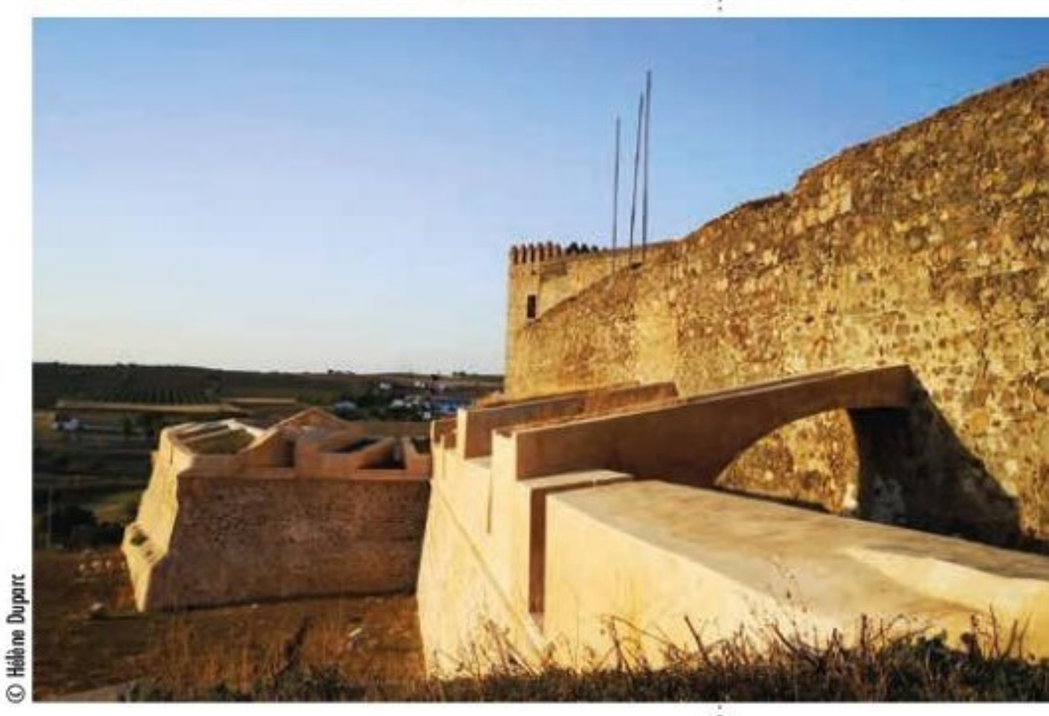
Campo Maior


© Jorge Anastácio/AdobeStock


© Hélène Duparc


© inacio pires/AdobeStock

Sous la masse imposante de son château fort médiéval, la ville blanche de Campo Maior s'étage sur une colline aride. Au-dessus de la mosaïque des toits de tuiles surgit la silhouette de l'Igreja Matriz. Juchée sur une élévation, elle semble dialoguer avec la forteresse. Ainsi protégée par Dieu et l'armée, la petite localité frontalière ne devait plus rien craindre… sauf l'explosion de la poudrière, qui survint en 1732 et anéantit la moitié de la population – les restes reposent au regard de tous dans la macabre Capela dos Ossos ! Aujourd'hui, la paisible localité peut s'enorgueillir d'une tradition remontant au XVIe siècle, inscrite en 2021 sur la Liste du patrimoine immatériel de l'humanité (lire encadré). Les fleurs de papier de Campo Maior sont plus célèbres que ses canons endormis… L'ancien village, passé sous domination musulmane, avant d'être rattaché à l'évêché de Badajoz, n'a intégré le royaume portugais qu'en 1297, avec le traité d'Alcañices. En 1310, le roi Dinis ordonna l'érection du Castelo au sommet de l'Outeiro de Santa Vitória, à 299 mètres d'altitude. Depuis les tours, on peut voir, à égale distance, Badajoz à l'est et Elvas à l'ouest. Au XVe siècle, de nouvelles murailles vinrent encercler la cité. En 1645, João I commanda la construction de la forteresse bastionnée, placée sous la direction de Joannes Cosmander, puis de Nicolas de Langres. Enfin, après l'incendie dévastateur de 1732, le roi João V ordonna sa reconstruction partielle. Toutes ces modifications successives n'ont pas altéré l'aspect menaçant et très médiéval du Castelo, avec, sur la tour nord, des parapets et des pans de courtine haute. On peut se promener le long de la ceinture fortifiée, un dédale minéral rythmé de bastions, portes, ravelins et casernes… ✦


© Hélène Duparc

Une ville sous les fleurs


©Francisco Duarte Mendes/shutterstock

Héritée du XVIe siècle, la Fête des fleurs était à l'origine dédiée au patron de la ville, saint Jean-Baptiste. Mais à partir de 1897, les habitants virent les choses en grand et commencèrent à couvrir leurs rues de fleurs en papier crépon. La tâche est gigantesque et nécessite l'implication de tous, pour fabriquer des millions de fleurs artificielles. Les préparatifs débutent dès le mois de janvier, chaque rue choisissant dans le plus grand secret la thématique et le choix des couleurs. Comme au carnaval, il y a une certaine émulation entre les différents quartiers. La veille du grand jour (fin août, début septembre), pendant la nuit du « tressage », les guirlandes sont installées et révèlent au matin une incroyable cité arc-en-ciel, digne d'un conte de fées. Ces festivités ne sont pas annuelles, mais dépendent du bon vouloir des *Campomaiorenses*. Espérons que 2023 renouera avec cette fête populaire. En attendant, les touristes peuvent s'initier à cet origami occidental en faisant un saut à la Casa das Flores (Largo do Barata, 9B). ✦

Nos bonnes adresses

Photos Hélène Duparc (sauf mention)



©Wirestock Creatorsshutterstock

PRODUITS GOURMANDS

Centro de Ciencia do Café

À quatre kilomètres de Campo Maior, le Centro de Ciencia do Café est un lieu atypique. Cent pour cent dédié au café, il a été créé par Delta Cafés. Fondée en 1961 par Rui Nabeiro, cette entreprise est depuis devenue une multinationale… toujours basée à Campo Maior. Le CCC propose un voyage au long cours, des plantations lointaines à la tasse de café, une immersion dans l'histoire du café et ses délicieux effluves.

• N371 (à quatre kilomètres au nord-ouest de Campo Maior, sur la route d'Arronches et Portalegre).
Tél. : +351 268 009 630.
centrocienciacafe.com



©Sopotnicki/shutterstock



©Sopotnicki/shutterstock



©Sopotnicki/shutterstock



© DR

Adega Mayor



© DR

À l'arrière des infrastructures modernes de Delta Cafés, les vignobles rappellent qu'à Campo Maior, si l'on fabrique du café, on produit aussi du vin. Il faut donc dépasser les bâtiments industriels et poursuivre au milieu des ceps. Tel un trait blanc sur le paysage, les chais d'Adega Mayor interrompent à peine l'ordonnancement rectiligne des vignes. L'architecture cubique de ce long parallélépipède à la blancheur étincelante, surmonté d'un toit-terrasse panoramique, est signée d'Álvaro Siza, prix Pritzker 1992. Différents types de visites sont proposés, avec ou sans dégustations de vin.

• N371 (à quatre kilomètres au nord-ouest de Campo Maior, sur la route d'Arronches et Portalegre). Tél. : +351 268 699 440.
adegamayor.pt



©Sopotnicki/shutterstock

PAUSE DOUCEUR

PASTELARIA A CANTARINHA

Une halte sympathique, à deux pas de la place principale. Idéal pour un café et une douceur locale, comme les *capitolios* (pâte d'amande et fleur d'oranger) ou le *sericaia*, aux œufs et aux prunes.

• Rua da Cadeia, 41 A.
Tél. : +351 268 624 241.



© DR





MANGER

7A ARTE

Dans une charmante rue piétonne et joliment pavée, cet antre est tenu par Margherita et Paula, les deux sympathiques patronnes. Le décor évoque évidemment le cinéma, mais la nourriture n'a rien de carton-pâte ! Les hamburgers et les méga sandwiches tiennent au corps. Autre option, le plat du jour. Économique et authentique.

• Rua de Alcamim, 15. Tél. : +351 268 621 240. facebook.com/7artecafe













O GREMIO

C'est l'adresse consensuelle et pratique ! Sur la place principale, la terrasse surélevée constitue un excellent point d'observation, où l'on fait corps avec les habitants. D'ailleurs, la carte ne fait pas dans la world food, mais reste, même traduite en français, 100 % portugaise. De l'*açorda à alentejana* (2,50 euros) à la morue (12,50 euros), mise à toutes les sauces ou presque, on fait remonter dare-dare son taux de glucides ! Pas grave, on éliminera en marchant au pas de course dans les ruelles !

• Praça da República, 2. Tél. : +351 268 102 158.

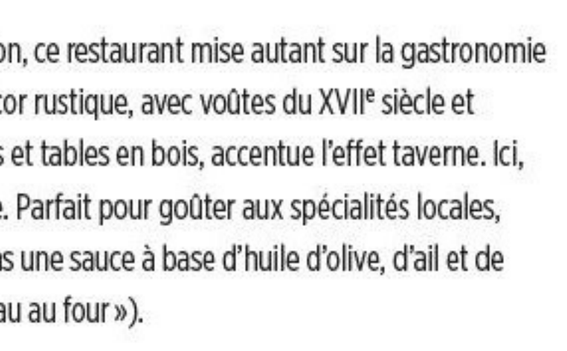
ADEGA REGIONAL

Hommage à la longue tradition viticole de la région, ce restaurant mise autant sur la gastronomie locale que sur une très belle carte des vins. Le décor rustique, avec voûtes du XVII[e] siècle et murs en briques apparentes, tonneaux suspendus et tables en bois, accentue l'effet taverne. Ici, l'ambiance est chaleureuse et l'assiette généreuse. Parfait pour goûter aux spécialités locales, tels les *choquinhos à alentejana* (mini seiches dans une sauce à base d'huile d'olive, d'ail et de coriandre) ou le *borrego assado no forno* (« agneau au four »).

Autour de 30 euros à la carte.

• Rua João de Casqueiro, 22 B. Tél. : +351 268 623 009. adegaregional.com









ACONTECE

Elvas n'étant pas encore très touristique, on se félicite de cette table familiale qui sait mettre les petits plats dans les grands, tout en offrant une cuisine rajeunie et inventive. Juste à côté des remparts, l'enseigne à la façade jaune fluo affiche d'ailleurs la couleur ! À l'intérieur, les chaises Arlequin et les œuvres d'art sur les murs sont tout aussi percutantes. Côté cuisine, les associations audacieuses ou classiques sont parfaitement dosées et les produits, excellents à la base, sont encore rehaussés.



Autour de 40 euros à la carte.

• Avenida de Garcia da Orta, 8. Tél. : +351 925 755 186. facebook.com/acontece.restaurante

SÉJOURS

VILA GALÉ COLLECTION

Juste à l'entrée de la citadelle, cet hôtel prend ses aises dans un ancien couvent merveilleusement réhabilité. Devenu tribunal militaire, puis caserne et prison, l'édifice se présente aujourd'hui comme un havre de tranquillité, un refuge confortable, alliant subtilement des décors sauvegardés et un design contemporain. Les 79 chambres sont spacieuses, avec un plateau de courtoisie à disposition et une douche à l'italienne taille XXL. Piscine extérieure, spa, cloître verdoyant où l'on peut grignoter, bar et restaurant.

À partir de 93 euros la chambre pour deux personnes.

• Avenida 14 de Janeiro, 13. Tél. : +351 268 244 000. vilagale.com









© DR



ÉCO-HÉBERGEMENTS

Se faire du bien et faire du bien à la planète !

Au Portugal, terre verte par excellence, on assiste à une véritable floraison d'hébergements écoresponsables, certifiés par des labels de référence. Non contents d'adopter des pratiques respectueuses de la planète, ces établissements se distinguent également par leur standing, la qualité de leur accueil et l'originalité de leur offre. Tous, à travers différentes activités parfaitement ciblées, entendent plonger leurs hôtes au cœur d'un environnement et de traditions le plus souvent admirablement préservés.

Textes SARAH SERGENT

© DR

Ci-dessus. Casa de Sai Lourenco.

Le tourisme durable est défini par l'Organisation mondiale du tourisme comme « *un tourisme qui tient pleinement compte de ses impacts économiques, sociaux et environnementaux actuels et futurs, en répondant aux besoins des visiteurs, des professionnels, de l'environnement et des communautés d'accueil* ». Quelle que soit sa dénomination – « responsable », « équitable », « éthique », « solidaire » –, l'objectif reste le même : voyager en respectant la nature et les hommes. Le Portugal se classe parmi les 20 premiers pays au monde en termes de destination durable. À titre d'exemple et depuis 2005, il est le membre de l'Union européenne qui a le plus diminué ses émissions de CO2. Aujourd'hui, sur toute l'électricité consommée sur son territoire, 65 % provient de panneaux solaires, d'éoliennes, etc. Si votre conscience écologique est contrariée par l'idée de prendre l'avion pour rejoindre le Portugal, sachez qu'une fois sur place, celle-ci sera autrement récompensée. Le pays est en effet une destination verte exceptionnelle, qui plus est riche de terroirs et de traditions intacts. De fait, il a vu depuis quelques années la création exponentielle d'hébergements écoresponsables, certifiés par des labels de référence, qui n'ont pas seulement adopté des pratiques respectueuses, mais qui ont aussi prévu mille façons de vous immerger au cœur du tissu « géo-socio-culturel » où ils se sont implantés. En ce sens, nous avons sélectionné pour vous neuf adresses vertueuses et, pour chacune d'elles, nous avons mis en exergue leurs bonnes pratiques et leur capacité à vous faire vivre leur environnement de la manière la plus authentique possible. ✻





© DR



© DR



© DR

Ci-dessus.
Luz Charming Houses
À gauche.
São Lourenço do Barrocal
Ci-contre.
Villa Epicurea.

© DR



© DR



© DR



© DR


© DR


© DR


© DR

Casa de São Lourenço



Quand l'hôtellerie déplace des montagnes !

En 2021, la Casa de São Lourenço a reçu le Prix national du tourisme dans la catégorie « tourisme authentique ». Cette distinction récompense l'effort de l'équipe à l'origine du projet, pour ce qui concerne la valorisation des ressources culturelles et naturelles du Parc naturel de la Serra da Estrela. De quoi contribuer à en faire une destination de référence, sans interférer avec la genèse de ses pratiques ancestrales et de sa culture.

Expériences immersives

En 2018, cette ancienne pousada est devenue la Casa de São Lourenço/Burel Mountain Hotels, le seul hôtel de montagne de luxe du Portugal. Situé dans la réserve naturelle de la Serra da Estrela, à 1250 mètres d'altitude, il dispose de vues panoramiques qui embrassent les montagnes, environnantes la vallée glaciaire de Zêzere et le village de Manteigas, tout en alliant burel, design et confort. Plus de 250 kilomètres de sentiers pédestres et VTT sont balisés au départ de l'hôtel, à parcourir avec ou sans guide. En été, on peut se baigner et/ou faire du kayak dans les eaux tièdes des lacs à proximité. Un pique-nique au coucher du soleil ou une soirée à observer les étoiles vous attendent. Le parapente au-dessus du lac de la vallée du Rossim est un must. Vous pourrez aussi passer une journée avec un berger, et même suivre une transhumance ou participer à la tonte des moutons. Également au programme, la visite de la chapelle de São Lourenço ou encore le tour des villages médiévaux, d'où vous rapporterez un panier fabriqué de façon artisanale, sans oublier le fameux fromage de brebis local. En hiver, place aux raquettes et aux randonnées à skis !

Installations et actions durables

Lors des travaux de réhabilitation, l'accent a été mis sur la préservation du bâtiment historique et son intégration dans le paysage. Quant à la nouvelle construction, elle optimise les surfaces vitrées et crée ainsi une pleine interaction avec l'extérieur. L'utilisation du burel et la rénovation de meubles originaux, en plus des pièces contemporaines, sont le fil conducteur de ces espaces multiples. Le burel, un tissu de laine filé localement, recouvre les murs et s'avère très efficace en termes d'isolation, tant du froid que de la chaleur. L'usine-musée de burel est d'ailleurs intimement liée à l'hôtel : à visiter absolument ! Les économies d'eau et d'énergie sont la priorité de l'établissement. L'utilisation de panneaux solaires, d'ampoules basse consommation ou l'installation de bornes de recharge Universal et Tesla font partie de ses bonnes pratiques en la matière. Le recyclage des produits organiques se fait quotidiennement et le jardin est composé d'espèces indigènes,


© DR

afin d'assurer un auto-entretien. Au restaurant, la saisonnalité et les produits régionaux sont privilégiés. L'approvisionnement se fait chez les producteurs locaux, et les petits propriétaires terriens ont été sollicités pour loger des salariés. Le tourisme durable, c'est aussi consolider ou reformer des communautés. En générant des emplois, la Casa de São Lourenço a favorisé la venue d'une jeune génération qu'elle a formée. Ce faisant, elle a réussi à endiguer la désertification de la petite ville de Manteigas. Plusieurs collaborateurs y ont fondé une famille, de nouveaux commerçants s'y sont installés, autant de précieux indicateurs de ce tourisme vertueux. ✦

À partir de 290 euros la nuit pour deux personnes.

• N232, Km 49,3, Manteigas. Tél. : +351 275 249 730.
casadesaolourenco.pt

Azul Singular



Le glamping aux Açores


© DR


© DR


© DR

Avec ses côtes splendides, ses geysers spectaculaires et ses lacs hypnotiques, l'archipel des Açores est d'une beauté à couper le souffle. Et c'est le seul au monde à être certifié « destination touristique durable », une distinction attribuée à seulement treize régions de la planète. Surnommée « l'île bleue », Faial est une perle. Et l'Azul Singular vous donne la chance d'en jouir dans les meilleures conditions.

Expériences immersives

Trente ans durant, la végétation qui agrémente aujourd'hui à l'Azul Singular est restée totalement sauvage. Ici, différentes espèces de palmiers, des arbustes, des fougères arborescentes, ainsi qu'une multitude de fleurs ont poussé vigoureusement. Autre conséquence, le lieu est fréquenté par un nombre incalculable d'oiseaux, qui y ont élu domicile de façon permanente ou temporaire. Il est ainsi possible d'observer et d'entendre des merles noirs, des rouges-gorges, des pinsons des arbres, des roitelets huppés, des cerfs-volants et plus rarement des hiboux. L'archipel regorge d'espèces endémiques comme le bouvreuil des Açores, sans oublier les oiseaux marins, tels l'océanite de Monteiro, la sterne de Dougall et le puffin boréal. Au total, on dénombre environ 400 espèces volatiles. Les eaux de Faial sont également le repaire des baleines, dauphins et autres raies mantas. Les conditions pour la pratique du snorkeling et de la plongée sont idéales, la transparence de l'océan et la diversité de la vie sous-marine offrent des expériences magiques. Parfait pour un baptême ! Avec les vélos et VTT mis à disposition, on peut découvrir l'île – seulement 20 kilomètres de long sur quatorze de large – dans son intégralité en quelques coups de pédale. Comptez de cinq à six heures d'effort. Sinon, on peut se contenter d'une simple virée à la plage – privilégiez la Praia de Porto Pim, située dans l'une des plus belles baies du monde – ou d'une balade sur les ports de plaisance de Salão ou de Porto do Comprido, à proximité du volcan Capelinhos. Faites un saut à Horta, la capitale, où la joie de vivre des habitants est contagieuse ! Les chemins de randonnée raviront les amateurs. Du sentier des Levadas à la descente de la caldeira, avec différents degrés de difficulté, ils n'auront que l'embarras du choix. Et si vous êtes à la fois endurant et aventurier, le volcan de l'île de Pico, qui culmine à 2 351 mètres d'altitude, vous tend les bras. Avec ou sans guide, tout est faisable.


© DR

Installations et actions durables

Les « Ata-Desata » sont des tentes hybrides, conçues et construites de toutes pièces pour l'Azul Singular. Elles ont été implantées de manière à s'intégrer dans ce contexte végétal foisonnant pour ne pas bousculer la vie sauvage. Le bois et le textile, les deux matières premières qui ont été privilégiées, forment de véritables nids, autour de vastes baies vitrées. Si vous souhaitez séjourner encore plus près de la nature, sachez que les parois de ces habitats insolites sont amovibles. Les yourtes ont un charme propre. Du lit, il vous sera possible de contempler les étoiles à travers le dôme. Sur le plan pratique, c'est le bois de chauffage qui assure la chaleur des intérieurs en hiver. Le ménage et le changement des draps et du linge se font tous les quatre jours. Le petit-déjeuner est livré chaque matin dans un panier. Les végétariens et les personnes intolérantes au gluten peuvent demander un menu spécial. Et les produits locaux sont délicieux ! ✦


© DR

À partir de 90 euros la nuit pour deux personnes.

• Rua da Granja 61, Horta. Tél. : +351 292 945 095.
azulsingular.pt


© DR


© DR


© DR

Gavião Nature Village

Un site spectaculaire



Situé dans l'Alentejo, près de la plage fluviale d'Alamal, Gavião Nature Village est un « glamping » 4 étoiles. Contraction de glamour et camping, cette alternative haut de gamme au camping traditionnel séduit de plus en plus. De surcroît, celui-ci s'inscrit dans la veine du tourisme durable. Séjourner en pleine nature, dans le respect de celle-ci et sans sacrifier son confort, que vouloir de mieux ?

Expériences immersives

L'idée des propriétaires était de revenir à l'essentiel, de laisser de côté les ordinateurs et autres téléphones portables et d'offrir aux parents des moments de partage avec leurs enfants, à travers des activités et des animations ludiques. En partenariat avec GaviAdventure, Gavião Nature Village propose également de nombreuses activités de plein air : randonnées, escalade, tir à l'arc, kayak sur le Tage, le top étant de pagayer les nuits de pleine lune, en avril. Si vous aimez les oiseaux, rendez-vous à l'Avifaune d'Outeiro pour observer le vol des cigognes noires et des vautours, nombreux dans les environs. Et pour vous envoler à votre tour, une sortie en montgolfière s'impose. Sinon, vous pourrez poser votre serviette sur la plage d'Alamal – où nichent des canards sauvages – et vous baigner dans le Tage. En matière de patrimoine culturel, les environs sont riches. À visiter en priorité, le musée du savon, le musée des tapisseries et surtout le château des hospitaliers de Belver. Ne manquez pas la fête médiévale qui s'y tient en juin !


© DR

Installations et actions durables

Couvrant plus de quatre hectares de terrain, ce village écoresponsable propose différents types d'hébergements, allant de la tente romantique au bungalow en passant par la tente familiale. Tous reposent sur un socle bois. Les tentes sont isolées et aménagées à l'aide de matériaux écoresponsables. Les bungalows sont en liège. Cette matière est non seulement un excellent isolant thermique et phonique, mais elle est aussi étanche, imputrescible, résistante au feu et recyclable, d'autant que son extraction n'entraîne pas la mort de l'arbre. Quelle que soit la formule que vous choisirez, votre cocon est garanti à la bonne température… Ici, dormir sous la tente n'a donc rien d'une punition ! Les tentes portent le nom de fleurs et les bungalows des noms d'oiseaux de la région. L'eau est chauffée par des panneaux solaires. Au petit matin, les rayons du soleil transcendent la brume qui monte de la rivière et enveloppe le château de Belver. Le jardin bio alimente la cuisine du restaurant, et le menu fait la part belle aux spécialités régionales : le porc noir aux châtaignes et la *feijoada* aux champignons et au porto sont des musts ! Le petit-déjeuner est plein de bonnes choses faites maison, comme le granola et le pain à la citrouille. Faites toaster du pain local, mettez-y une tranche d'un fromage tout aussi local et ajoutez de la confiture de potiron à la cannelle : on vous promet un festival en bouche ! À côté du potager, les chèvres Ruça et Rosita, les poules Galaro et le cochon Pepa cohabitent dans la plus grande sérénité. Sachez que vous pourrez participer à la cueillette des légumes et des herbes aromatiques. Enfin, le complexe dispose d'un bain à remous, d'un sauna, d'un bain turc et d'une piscine extérieure panoramique. ✦



© DR

À partir de 100 euros la nuit pour deux personnes.

• São Domingos, Gavião. Tél. : +351 241 247 360.
gaviaonaturevillage.com



© DR



Cocoon Eco Design Lodges

Captez la force des éléments !

Situé dans la région de Comporta, Cocoon Lodges est un petit projet de tourisme rural qui se distingue par un fort engagement dans la durabilité et l'innovation. La propriété couvre 30 hectares et ne compte que… seize lodges. Ici, vous serez seuls au monde ou presque ! Au bord du lac, ces habitats sur pilotis ont été conçus en totale harmonie avec la pinède qui leur sert d'écrin, pour vous apporter un sentiment de bien-être immédiat et vous permettre de faire le plein de bonnes énergies.

Expériences immersives

Le domaine est situé dans une zone protégée du réseau Natura 2000, au cœur d'une pinède unique en son genre, avec des arbres âgés de plus de 50 ans. Le couvert végétal est pour le moins



© DR

d'une beauté rare. Vous ferez ainsi de longues promenades à pied ou à vélo mis gratuitement à disposition. Pendant que vous siesterez à l'ombre de la canopée, vos enfants joueront dans l'espace qui leur est dédié, à savoir une formidable cabane dans les arbres, à moins qu'ils ne préfèrent tester leur équilibre sur la slackline ou profiter des balançoires. Vous pourrez vous baigner dans le lac, mais aussi dans… l'océan, car sachez-le, Comporta est une destination balnéaire. Bordées de dunes, ses plages de sable fin s'étendent à l'infini, idéal pour bronzer en toute intimité ou faire de longues balades à cheval. Dans les terres, contre toute attente, apparaissent des rizières. Le village de Comporta, lui-même, est pittoresque. On l'a d'ailleurs souvent comparé au cap Ferret des années 1970. Le port sur pilotis du village de Carrasqueira, lui, a été aménagé dans les années 1950 pour permettre aux pêcheurs de s'amarrer à marée basse. Il a conservé ses barques et ses méthodes de pêche traditionnelles. Ce site est unique en Europe. Enfin, pour une immersion totale, ne manquez pas de déjeuner au Museu do Arroz : installé dans un ancien entrepôt, il surplombe les fameuses rizières ; et dans l'assiette, le riz, qu'il soit aux palourdes, à la morue ou encore à la seiche, vous régalera à tous les coups !

Installations et actions durables

Cocoon Lodges compile les meilleures pratiques environnementales possibles. Les initiateurs du projet ont ainsi replanté des espèces locales et conservé le sol tel qu'il était, sans chercher à l'étanchéifier. Ils ont installé des bâtiments amovibles, employé des matériaux recyclables, des technologies thermosolaires et photovoltaïques,



© DR



© DR



© DR

implanté une piscine naturelle… Aujourd'hui, ils gèrent la consommation des ressources en eau et énergie, opèrent un tri des ordures, compostent les déchets organiques, cultivent un potager biologique… La structure des lodges emploie le bois de forêts ayant reçu une certification environnementale. Le fait d'être préfabriqués évite tout impact négatif sur l'écosystème en place. En revanche, ici, le terme « éco-hébergement » n'est pas synonyme d'absence de confort ! Le soin mis dans la construction de ces lodges, tout comme leur esthétique contemporaine et la qualité de leurs équipements en font autant de lieux de séjour privilégiés. ✦

À partir de 98 euros la nuit pour deux personnes.

• Herdade da Comporta, Muda.
Tél. : +351 929 308 371. cocoonlodges.com



© DR



Luz Charming Houses

Un retour aux sources

Situé à Fátima, haut lieu de pèlerinage, Luz Houses est à l'image d'un village, traversé par de superbes sentiers propices au lâcher-prise. Sur son site se trouvent une grotte naturelle, une citerne centenaire, un petit ermitage et une bergerie. La couleur « terre cuite » des maisons contraste avec la vieille pierre et le vert scintillant de la forêt sur laquelle donne la terrasse. Un kiosque rappelant le charme des places lisboètes fait office de bar, près de la piscine.

Expériences immersives

Ici, la nature environnante se prête volontiers aux randonnées pédestres et équestres, ainsi qu'aux balades à vélo. Il faut dire que les caractéristiques géomorphologiques de cette région sont si particulières qu'elles engendrent des paysages uniques. Faire son yoga en contemplant ce panorama s'avère particulièrement ressourçant. Vos enfants, eux, adoreront se rendre à la bergerie. De nombreux ateliers sont organisés dans un espace où a été recréée une école primaire du XIX^{e} siècle, tel celui consacré à la poterie. Le spa a investi la grotte, le cocon idéal pour retrouver la paix intérieure. L'hôtel privilégie l'aromathérapie et la phytothérapie, puisant directement dans la flore locale pour offrir des soins à la fois traditionnels et inspirées de l'ayurveda. Et si vous souhaitez ajouter une dimension spirituelle à votre séjour, le sanctuaire de Fátima n'est qu'à 10 minutes à pied, sans oublier l'incroyable monastère de Batalha, à seulement 20 minutes en voiture.



© DR



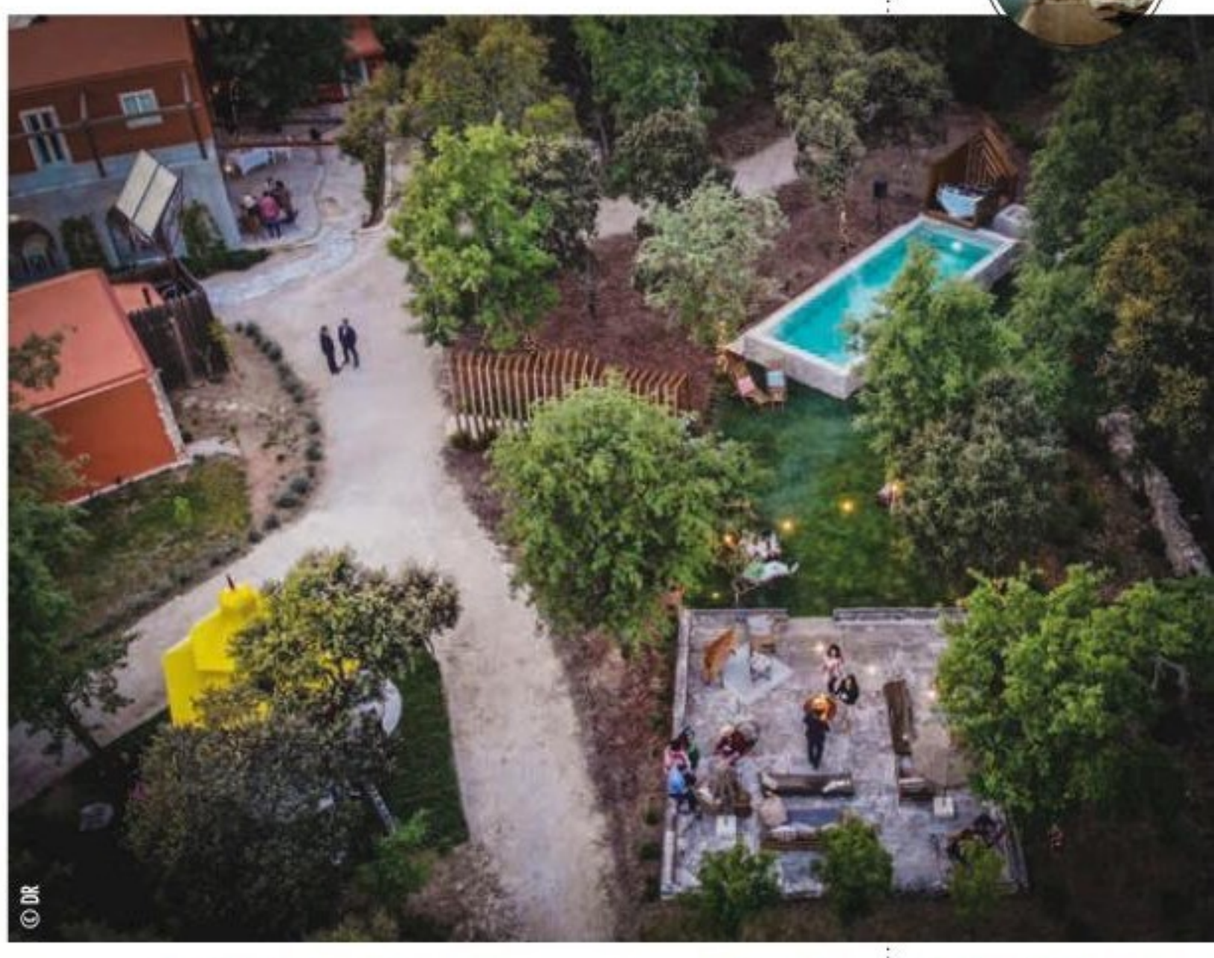


© DR



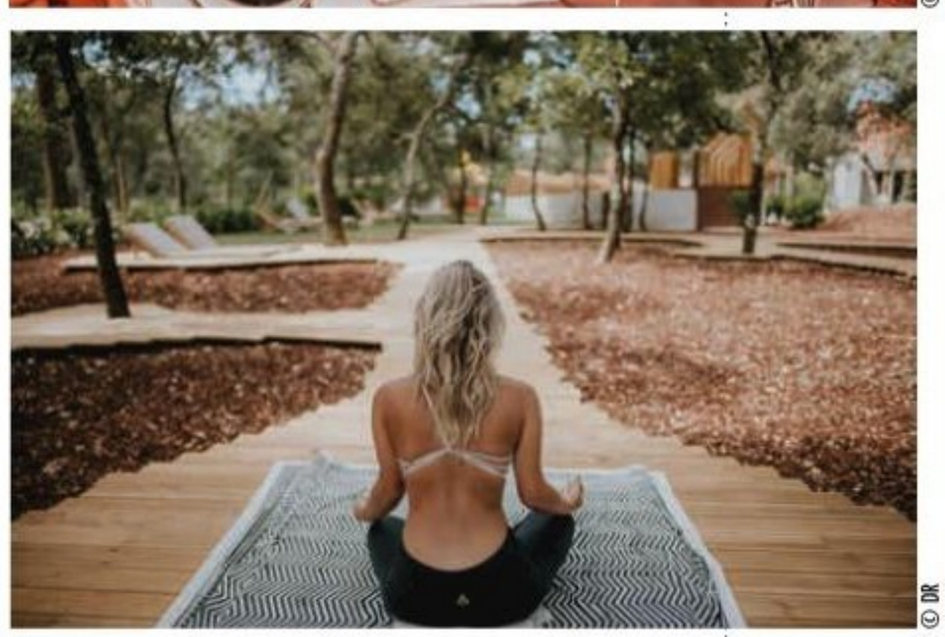
© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR

Installations et actions durables

L'architecture communie avec la nature et sacralise les traditions. L'isolation est due à l'utilisation d'une brique thermique locale qui, combinée à l'épaisseur des murs, maintient une température intérieure agréable tout au long de l'année. Des panneaux solaires chauffent l'eau. L'hôtel est équipé d'ampoules LED et récupère les eaux de pluie. Les toilettes sont équipées d'une chasse d'eau double. Les produits ménagers sont écoresponsables. Et l'utilisation de matières et produits recyclés est maximisée. Luz Houses travaille avec des entreprises locales pour que vous puissiez déguster par exemple les confitures de la région, sentir le pain chaud du boulanger d'à côté et acheter des souvenirs fabriqués par ceux qui vivent aux alentours. L'épicerie possède des trésors ! Au restaurant, les produits sont uniquement saisonniers et bio. Un menu végane est disponible. Et les déchets sont compostés. Chaque jour, les jardiniers chouchoutent les arbres et les fleurs indigènes, préservant ainsi les espèces végétales menacées et prévenant par là même les incendies. Ils cultivent les plantes qui infusent ensuite dans les huiles de massage. Des centaines d'animaux circulent en liberté dans la propriété, dont des moutons. Enfin, Luz Houses recrute son personnel in situ et fait des dons aux associations caritatives. ✦

À partir de 190 euros la nuit pour deux personnes.

• Rua Principal, 7, Fátima. Tél. : +351 249 532 275.
luzhouses.pt



© DR



© DR

Monverde Wine Experience Hotel

Un modèle d'œnotourisme durable



Situé à Amarante, sur les coteaux du Douro, le Monverde Wine Experience Hotel est cerné par les vignobles de la Quinta da Lixa. À travers cet hébergement haut de gamme, établi au cœur du même du domaine, la famille Meireles partage sa passion pour le *vinho verde* et la région. Amarante elle-même est une commune séduisante et Porto est à seulement 45 minutes – l'occasion de faire d'une pierre deux coups en visitant par exemple le World Of Wine.

Expériences immersives

Non seulement les propriétaires vous transmettent leurs connaissances via des cours d'œnologie, vous content l'histoire du vin de la *quinta*, vous détaillent sa production et son élevage, vous invitent à l'expérience des vendanges, à la dégustation et au plaisir de repas thématiques, mais ils vous proposent également différents ateliers et activités. L'atelier « Art & Vin », par exemple, vous défie de peindre le paysage de Monverde, en vous fournissant la toile, plus quelques verres pour stimuler votre créativité ! On vous emmène également à la rencontre de producteurs locaux, puis à la découverte des paysages ruraux caractéristiques du nord-est du Portugal, sans même parler du déjeuner dans un restaurant typique.

La vinothéapie est, vous l'aurez deviné, au cœur des soins du Wine Experience Spa. Les propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires de la vigne rouge, plus ses bienfaits sur la circulation ne sont plus à prouver. Que diriez-vous de vous plonger d'emblée dans un bain chaud infusé de feuilles de vigne et aromatisé aux agrumes et aux épices ? Le « Wine Deep Relax » révèle toutes les vertus du *vinho verde* via un massage profondément relaxant et rajeunissant, dont le protocole est une exclusivité du domaine. Et pour ce qui est du gommage à la poudre de basalte, réalisé lors du soin à l'eau de Vichy enrichie en polyphénols de raisin, il rend votre peau d'une douceur incroyable, tout en vous accordant un moment de détente.

Installations et actions durables

Le Monverde Wine Experience Hotel s'engage à limiter son impact sur l'environnement en réduisant sa consommation d'eau et d'électricité,



© DR



© DR


© DR


© DR


© DR

en triant ses déchets en vue de les recycler, en utilisant des détergents écologiques, en rechargeant les distributeurs de savon et de shampoing dans les salles de bains, en prévenant toute forme de pollution, en sensibilisant et en formant ses employés. Vous serez vous aussi les heureux complices de ces bonnes actions en préférant des douches rapides, en ne changeant votre linge de toilette que ponctuellement, ou encore en déposant vos déchets dans les écopoints prévus à cet effet. L'hôtel effectue régulièrement un entretien préventif de ses équipements, tel que le nettoyage des filtres des climatisations et du moteur de réfrigération des minibars. Tous les ordinateurs du staff sont programmés pour s'éteindre automatiquement. En matière de restauration, Monverde fait appel aux producteurs locaux qui travaillent surtout en bio. L'hôtel met à votre disposition des vélos, ainsi que les horaires des bus et trains pour vous rendre aussi bien dans le centre d'Amarante que dans les villes de Guimarães, Braga ou Porto. Enfin, la Monverde Wine Academy Kids enseigne les bonnes pratiques environnementales aux enfants. ✦

À partir de 100 euros la nuit pour deux personnes.

• Quinta de Sanguinhedo, Telões.
Tél. : +351 255 143 100. monverde.pt


© DR


© DR


© DR



© DR

Immerso

L'équilibre entre terre et mer



Immerso est une destination en soi, où l'on vient communier avec l'océan, marcher sur l'herbe fraîche et se gargariser des odeurs de pin et d'agrumes et du vin local. Vous prendrez soin de vous comme de la nature qui vous entoure...

Expériences immersives

Immerso est situé à Ericeira, un spot de surf de renommée mondiale, doublé d'une vallée verdoyante où la pureté de l'air et la biodiversité sont remarquables. L'établissement a d'ailleurs conclu un partenariat avec Tiago Pires, surfeur pro dont l'école est toute proche, pour vous initier aux joies de la glisse. Si la sérénité règne en maître ici, la curiosité vous poussera hors les murs pour jouir de la beauté et de la singularité d'un patrimoine sans pareille. La nature s'apprécie aussi bien à cheval que sur un stand up paddle, à l'occasion d'un pique-nique, d'un cours de yoga, d'une balade dans le jardin baroque du Cerco, d'une sortie ornithologique ou d'une journée dans une ferme pédagogique dédiée aux ânes.

Installations et actions durables

La conception des bâtiments a épousé toutes les contraintes du terrain pour ne rien bousculer de la nature présente, d'où cette « immersion » totale. L'architecture s'est également adaptée aux conditions climatiques in situ, afin d'optimiser



© DR


© DR

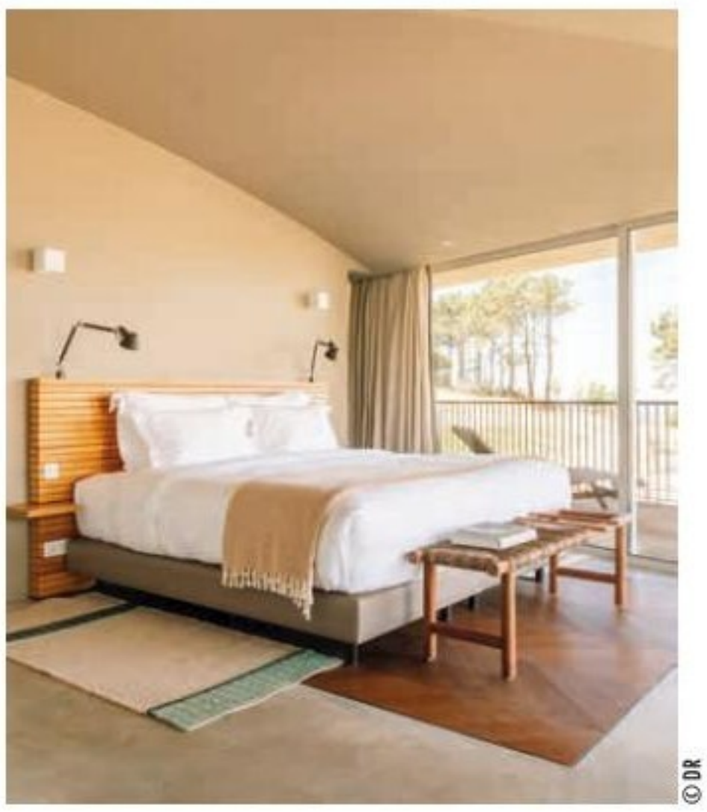


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR

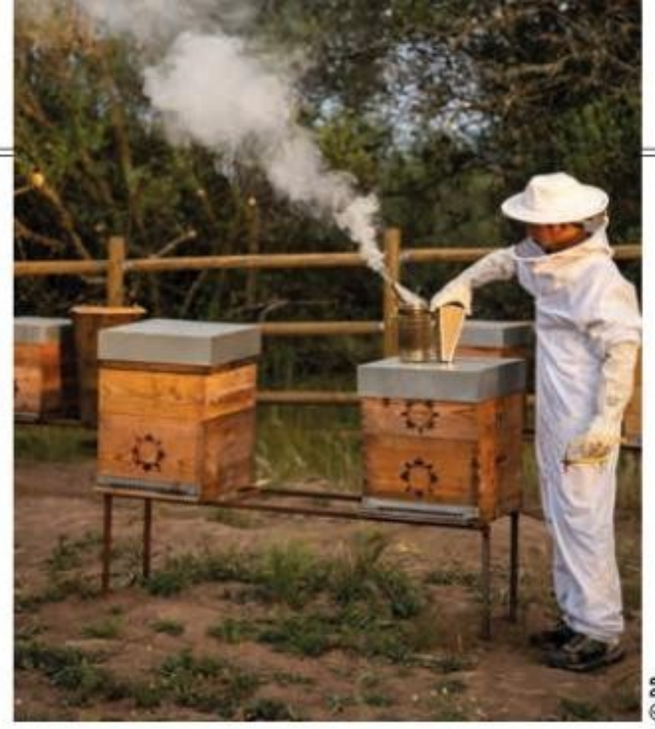
les questions énergétiques, avec notamment l'utilisation de systèmes hydrothermiques à faible impact environnemental, inspirés de techniques typiques du sud de la péninsule. L'architecture paysagère va dans le même sens. Tout a été pensé en fonction de la nature existante, avec en plus une sélection de plantes indigènes favorisant la régénération du sol. Le potager bio permet de cultiver bon nombre d'ingrédients que le chef intègre dans ses recettes : herbes aromatiques, fruits et légumes plantés et cueillis selon les saisons, et servis frais au restaurant de l'hôtel. Vous pouvez également vous joindre aux jardiniers pour apprendre à cultiver, identifier les graines et pousses, récolter les produits que vous mangerez lors de votre prochain repas. Les marques de soins du spa sont tout aussi bio ou 100 % naturelles. La durabilité s'exprime via le design d'intérieur, en mettant l'accent mis sur l'esthétique et l'esprit des lieux et dans le respect des savoir-faire traditionnels. La plupart des pièces de mobilier et de décoration ont été conçues au Portugal et fabriquées par des producteurs que la direction connaît personnellement. Certaines sont non seulement réalisées de manière artisanale, mais aussi à l'aide de matériaux de récupération. Le choix des partenaires d'Immerso s'est fait en fonction de leur proximité géographique, de la certification de leurs produits et des pratiques durables qu'ils ont mises en place. C'est un véritable gage d'authenticité.

Les gérants d'Immerso vous impliquent toujours plus dans leur politique écoresponsable en vous parlant de « *consommation consciencieuse* », l'eau étant la préoccupation majeure ici. En attendant d'atteindre l'objectif zéro plastique, l'établissement a déjà réduit celui-ci au minimum. Enfin, pour minimiser les émissions de carbone, il utilise exclusivement des moyens de transport verts. Que ce soit pour les passagers, les bagages ou encore les marchandises, toutes les navettes sont électriques. Le parking est bien entendu équipé de bornes de recharge. Sans oublier la mise à disposition de vélos électriques pour faciliter vos déplacements tout en profitant du paysage. ✦

À partir de 215 euros la nuit pour deux personnes.

• Rua Bica da Figueira, Santo Isidoro.
Tél. : +351 261 104 420. immerso.pt/en/sobre


© DR


© DR


© DR

São Lourenço do Barrocal

Un héritage familial



Au prix de quatorze ans de travaux, ce village agricole s'est converti en un hôtel haut de gamme et écoresponsable. Environné de *barrocais*, ces étendues de granit caractéristiques de l'Alentejo, de vignes, de chênes verts et d'oliviers, ce splendide ensemble architectural réveillera votre madeleine de Proust. Souvenez-vous de vos vacances à la campagne, de vos balades à vélo, des grandes tablées familiales… Autour du chai, du miel des ruches et du spa bio, vous vous créerez de nouveaux souvenirs.

Expériences immersives

L'établissement propose de multiples activités, afin de plonger ses hôtes dans la vie du domaine, ainsi que dans les traditions de la région. Pour profiter des paysages, randonnées thématiques – à pied, en VTT ou à cheval – et survol en montgolfière font déjà rêver. Partir en croisière sur le lac Alqueva, s'essayer à la pêche sportive, puis observer les étoiles… voilà de quoi remplir une belle journée. On découvre le cadre naturel du domaine au fil d'une promenade commentée qui nous conduit le long des bâtisses et du sentier des Oliviers. On peut même participer à la récolte des olives, tout comme aux vendanges ! La fête de São Martinho nous invite d'ailleurs à déguster les nouvelles cuvées, accompagnées de châtaignes grillées sur le feu. L'*Adiafa* (la « fête des vendanges ») est elle aussi allégrement célébrée. Un groupe de chanteurs locaux versés dans le *cante alentejano* se produit régulièrement à São Lourenço do Barrocal. Les enfants se jetteront à corps perdu


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR

dans une chasse au trésor, se passionneront pour la construction de nids d'oiseaux ou pour le jardinage. Des ateliers permettent d'apprendre à cuisiner des recettes locales, réaliser des cocktails, composer des bouquets de fleurs… Enfin, il ne faut pas manquer de visiter la merveilleuse Évora, avec ses ruelles pavées, ses façades blanches et ses balcons en ferronnerie.

Installations et actions durables

Plus que centenaires, les sept bâtiments ont été rénovés avec des matériaux et des techniques traditionnels. Quelque 350 000 briques neuves, fabriquées à la main, à la manière d'autrefois, sont venues renforcer les 250 000 tuiles et les 70 000 briques anciennes, qui valorisent les structures. In situ, un atelier de menuiserie permet de restaurer le mobilier extérieur et intérieur. L'éclairage extérieur se fait via des ampoules LED. Le contrôle et la temporisation par zone de 500 points lumineux ont engendré une économie d'électricité de 85 % par rapport aux ampoules classiques. D'autres chiffres ? L'eau traitée dans la station d'épuration de la propriété sert à 80 % à irriguer les espaces verts, les vergers et le potager ; 50 % de l'eau est chauffée grâce à l'énergie solaire ; les 780 hectares du domaine sont certifiés en agriculture biologique ; les 75 hectares de cultures agricoles non intensives (60 hectares d'oliviers et 15 hectares de vignes) sont irrigués naturellement ; 75 espèces d'oiseaux ont été recensées sur la propriété… Tous les produits, qu'ils soient alimentaires ou pas, proviennent de commerces de proximité, l'idée étant de faire de São Lourenço do Barrocal un lieu autosuffisant, en réunissant sur place tous les acteurs nécessaires à son fonctionnement. Ainsi, 80 % des employés vivent dans les cinq municipalités voisines de São Lourenço do Barrocal ; 80 % des activités sont encadrées par des experts locaux ; et 95 % des articles vendus à la boutique du domaine proviennent de petites entreprises nationales. ✦

À partir de 335 euros la nuit pour deux personnes.

• Tél. : +351 266 247 140. barrocal.pt

© DR

Villa Epicurea

Une destination holistique



Immergé dans un cadre fascinant, sur la route des plages de Meco et de Baleia, cet hôtel a pour objectif de vous reconnecter avec l'essentiel – votre être profond –, grâce aux vertus de la nature, mais aussi d'activités diverses et variées. À l'image du jardin d'Épicure, où le philosophe enseignait les façons d'atteindre l'ataraxie, ce lieu donne des clefs pour trouver l'harmonie dans les tourments de notre société moderne, le tout dans le respect de la planète.

Expériences immersives

Le parc naturel de l'Arrábida et plus généralement la région de Setúbal jouissent d'un ensoleillement généreux. Si, l'hiver, la Villa Epicurea privilégie les retraites thématiques autour du yoga (sous le dôme géodésique) et de la quête du bien-être via différentes méthodes de relaxation et pratiques douces, tels le tai-chi et le qi gong, l'été, elle décuple son offre : éco-randonnées, VTT, escalade, observation des oiseaux ou des dauphins, équitation, canoë, surf, plongée sous-marine et, dans un registre plus gourmand, dégustations d'huîtres et de vin, avec visite des caves à la clef. Pique-niquer sur la plage après avoir bondi de rocher en rocher dans la Serra do Risco, voilà une fabuleuse récompense ! Certaines promenades sont orientées sur des sujets plus pointus, comme l'identification de plantes utiles à la santé. Dans la foulée, sont proposés des ateliers complémentaires, consacrés à la phytothérapie ou encore à la fabrication de soins cosmétiques bio.

Installations et actions durables

Le jardin du domaine est 100 % naturel. Les plantes indigènes étant peu gourmandes en eau, il n'était pas question pour Marianna, propriétaire de la Villa Epicurea, d'intégrer des pelouses ou autres végétaux qui iraient à l'encontre de l'économie des ressources. Elle leur a préféré de jolies pierres de rivière. Pour le bâti, elle a fait appel à des matériaux à faible impact écologique. Parmi les cinq unités du site, les deux éco-villas ont été construites avec du bois local, en utilisant le socle de roche. Connu entre autres pour ses propriétés isolantes, le liège est également présent dans les intérieurs. Les draps sont à 100 % en lin « made in Portugal ». Le linge de toilette est changé tous les trois jours. L'eau est chauffée grâce à des panneaux solaires. Le check-in se fait numériquement pour ne pas gaspiller de papier. Toute la vaisselle est fabriquée localement. La Villa Epicurea en vend d'ailleurs certaines pièces dans son concept-store et conserve celles ayant des défauts. Elle travaille avec l'entreprise Eco X, qui la fournit en objets et produits durables. Les ingrédients qui s'invitent dans les recettes de Marianna sont bio. Le pain, le fromage, les légumes et les fruits viennent de producteurs œuvrant à proximité. Vous pourrez vous-même en acheter à votre hôte qui, pour le poisson, s'approvisionne directement auprès des pêcheurs. Bon à savoir, Marianna donne des cours de cuisine végétarienne et végétalienne. Longue de douze mètres, la piscine à débordement est écologique. Première du genre au Portugal, elle utilise une technologie de pointe qui permet un entretien sans faire appel aux produits chimiques. ✦

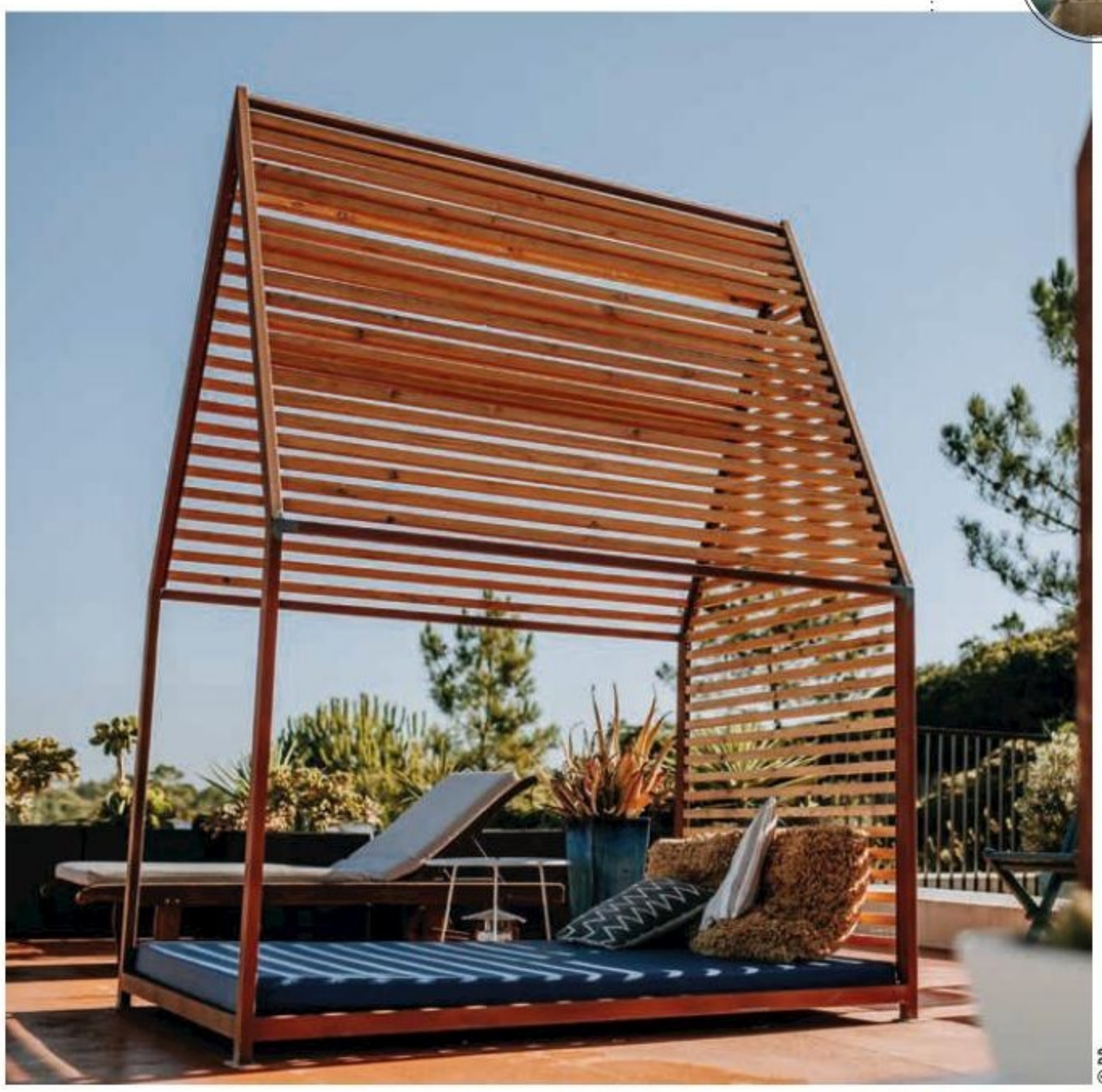


© DR

À partir de 140 euros la nuit pour deux personnes.

• Rua do Casalinho, 5A, Fetais.
Tél. : +351 926 286 699. villaepicurea.com


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR


© DR

SAVEURS

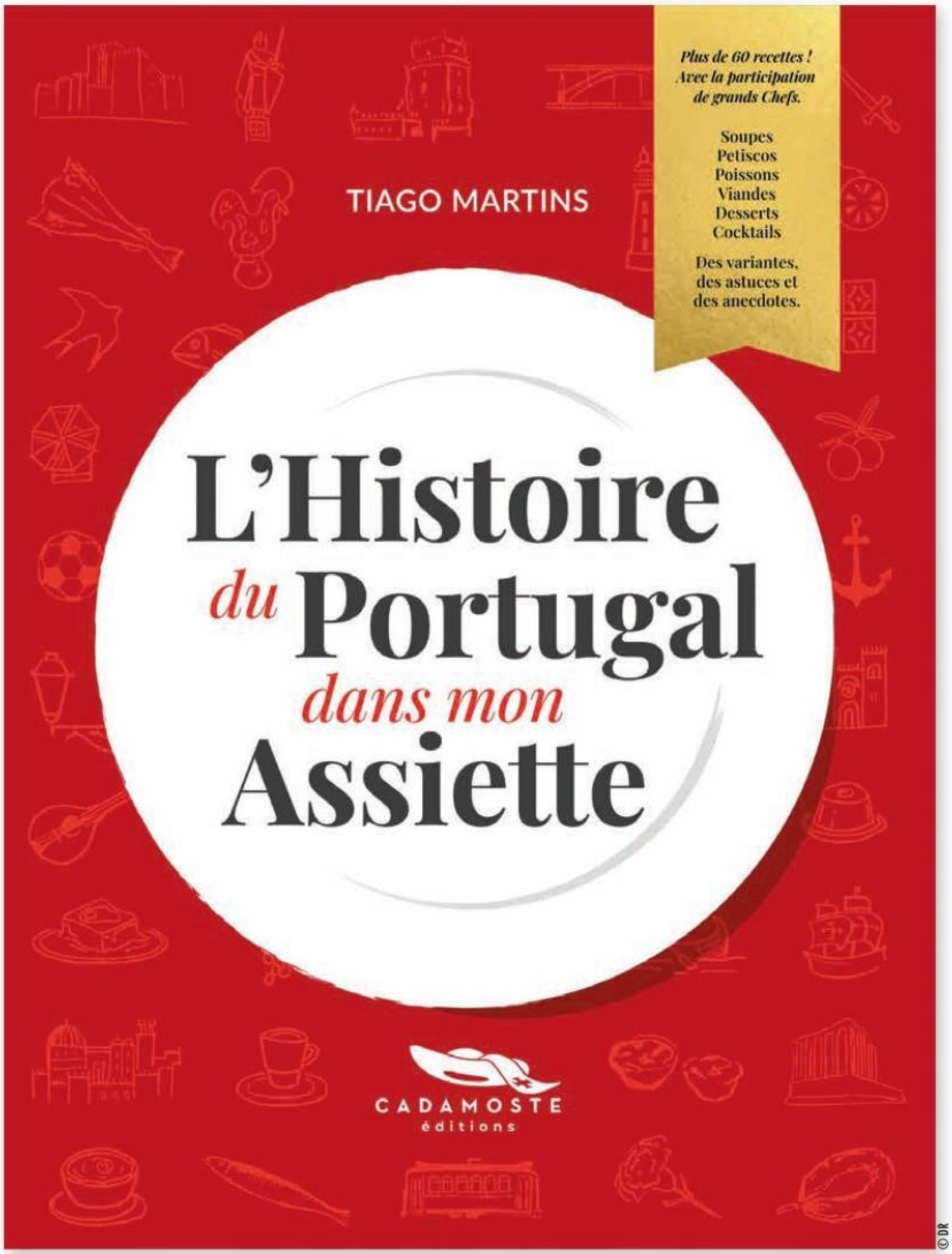
La cuisine portugaise en partage

Faire connaître le terroir du Portugal à travers le prisme de la gastronomie, tel est l'ambitieux défi que s'est lancé Tiago Martins. En octobre dernier, ce blogueur, dont les parents sont originaires d'un village de la région de Leiria, a fait paraître *L'Histoire du Portugal dans mon assiette*. Agrémenté de références historiques et de souvenirs personnels, ce livre fait surtout la part belle aux recettes incontournables de la gastronomie lusitanienne, revisitées par soixante-trois chefs portugais œuvrant dans le monde entier.

Textes VIVIEN COUZELAS



© DR



© DR


L'IMPORTANCE DES GRANDES DÉCOUVERTES

La période des Grandes Découvertes du XVe siècle a été déterminante dans l'évolution de la cuisine portugaise. D'ailleurs, l'une des principales motivations de ces expéditions était justement gastronomique ! Les Portugais voulaient mettre la main sur le commerce des épices et s'enrichir, financièrement et gustativement !

Les Portugais court-circuitent les commerçants vénitiens, génois et arabes en contournant l'Afrique en bateau pour rejoindre l'Inde et atteindre les Moluques, surnommées les « îles aux épices », archipel situé à l'Est de l'Indonésie.

Dans les années et siècles qui suivront, les données vont, à nouveau, à l'origine de guerres et de tensions politiques avec les Espagnols, les Néerlandais et les Britanniques, mais aussi de la colonisation et de l'esclavage transatlantique, pour exploiter les plantations de cannes à sucre, de thé, de cacao, ou de café.

Le brassage de la gastronomie portugaise

C'est simple, les Portugais étaient présents partout. La cuisine portugaise fut alors inspirée par toutes les cultures rencontrées, tout en influençant en retour la cuisine de ces peuples. Le vindaloo des Indes est un descendant des plats en vinha d'alhe portugais. Au Japon, les tempuras, les bonbons konpeito ou les gâteaux kasutera sont également de filiation portugaise.

Lors de mes voyages en Indonésie et en Malaisie, j'ai remarqué que la dénomination de certains aliments était d'origine portugaise. Par exemple, le beurre est mentega (manteiga) et le fromage s'appelle keju (queijo).

La découverte de nouveaux aliments

Ces expéditions permettent aux Portugais de découvrir de nouveaux aliments, incontournables aujourd'hui, tels que les pommes de terre, les tomates, le maïs, le cacao, ou les piments.

D'ailleurs, le piment est un exemple parfait de l'autorité portugaise sur la gastronomie mondiale. Son commerce et sa distribution ont initié le début de la mondialisation économique et commerciale !

Citons le piri-piri (ou pili-pili) ! Ce dernier peut désigner un piment d'une part, ou une sauce à base de ce piment, d'autre part. Il est originaire d'Amérique Centrale. Christophe Colomb fut le premier européen à le découvrir aux Caraïbes. Les locaux le consommaient déjà pour conserver la viande et se soigner. Mais ce sont les Portugais qui l'exportèrent les premiers. Le piment permettait, en effet, de remplacer le poivre, qui était très rare et donc très cher. Les Portugais l'introduiront au Brésil, en Afrique, et en Inde, où il est depuis cultivé et apprécié.

La sopa alentejana (soupe aigre) des Açores est, très représentative de cette période faste de la découverte de nouvelles saveurs. La tanne aigre vient de sa composition à base de vinaigre, mais les verveurs s'équilibrent grâce à l'utilisation d'huile d'olives, de sucre et de cannelle. Sa recette datera d'ailleurs de l'époque où les navires portugais, chargés de sucre et de cannelle, faisaient escale aux Açores. Il en est de même pour le gâteau au miel de Madère (bolo de mel), composé de miel de canne à sucre, de vanille, et de clou de girofle.

© DR

RELIGION ET GASTRONOMIE

Comme nous l'avons constaté dans certaines recettes précédentes et le constaterons dans les suivantes, la religion a joué un rôle majeur dans la gastronomie portugaise. Elle a rythmé aussi, avec des spécialités pour Pâques, Noël ou pour les fêtes en l'honneur de certains Saints. Les persécutions et les contraintes alimentaires sont également à l'origine de nombreuses inventions culinaires.

La saucisse qui a sauvé les Juifs portugais

La recette la plus connue, née d'affaires religieuses, est l'alheira, surnommée la saucisse qui a sauvé les Juifs portugais.

Entre le XVe et le XVIe siècle, de nombreux juifs se réfugièrent au Portugal afin de fuir les persécutions de l'Inquisition espagnole initiée en 1478. Malheureusement pour eux, le Portugal a organisé sa propre Inquisition, scellée par bulle pontificale en 1536. Les Juifs devaient alors être inventifs pour dissimuler leur observance judaïque. Pour faire croire qu'ils mangeaient du porc, qu'ils n'avaient de pieux catholiques, et ainsi éviter les persécutions, les juifs ont eu l'idée d'élaborer cette saucisse.

C'est une saucisse fumée à base de viande, de gras, de pain, d'ail, d'huile d'olive et d'épices. N'importe quelle viande ou mélange de viandes peut être utilisés : poulet, dinde, gibier, bœuf, morue et même, de manière plus contemporaine, des mélanges végétariens. De nos jours, on y ajoute aussi du porc. C'est une spécialité du nord du Portugal, notamment des districts de Montalegre, Vinhais, et surtout de Mirandela, la plus réputée.

On attribue cette origine à d'autres saucisses telles que la morcela ou la farinheira.

Un clergé gourmet très créatif

Les monastères et couvents étaient des hauts lieux de la gastronomie. Au Portugal, ils étaient nombreux, riches et avaient à leur disposition abondance de matières premières : des œufs, du sucre, des amandes, des noix, et de la farine. Sans compter que certaines religieuses étaient nobles, parfois même issues de la famille royale, et venaient donc vivre dans les monastères avec des recettes, voir des cuisinières.

C'est sans doute pour cette raison qu'il existe une multitude de pâtisseries dites « conventuelles » (propres au couvent). Combinaisons copieuses d'œufs et de sucres, j'adore leurs pâtisseries hyper créatives qui affolent les pâtissiers. L'une d'entre elles est mondialement connue ! Vous l'avez devinée ? Bien sûr ! Le pastel de nata ! (Si vous craquez tout de suite, la recette est sur la page 129). En plus de cette pâtisserie-vedette, nous leur devons les ovos moles (mon péché mignon), le toucinho do céu (page 141), la torta de Viana, le pudim das Clarissas, les buerigos de Freixo, la serisa, les pitos de Santa Luzia, les pastéis de Tentúgal, et j'en passe ! Lors de fouilles au monastère de Santa Clara-a-Velha, à Coimbra, les archéologues ont constaté que les religieuses avaient en moyenne beaucoup plus de caries que la population. On comprend pourquoi !

Certaines personnalités masculines du Clergé ont également été de grands cuisiniers. On se souvient de l'abbé de Priscos, à Braga. Au XIXe siècle, il a cuisiné lors de nombreux banquets pour la famille royale, des ministres, des aristocrates, des artistes, ou des évêques. Il était si talentueux qu'il aurait réussi à faire manger de la purée au roi Louis Ier ! De nos jours, l'une de ses recettes a perduré, le pudim Abade de Priscos. Le secret de ce pudding, c'est qu'il est composé de gras de porc !

© DR

« *Aussi loin que je me souvienne, j'ai toujours voulu partager sur la culture portugaise, mais d'une manière pédagogue et vulgarisée. Depuis plusieurs années, je publie régulièrement du contenu sur l'histoire et la culture du Portugal sur mon compte Instagram. Il s'intitule "Portuguesefacts par Tiago" et regroupe aujourd'hui 15 000 abonnés. Ce compte a attiré l'attention de mon éditrice, avec qui j'ai imaginé ce livre. Je pense que* L'Histoire du Portugal dans mon assiette *repose sur un concept qui parle au plus grand nombre, car beaucoup de gens aiment manger. Ce que je trouve fascinant, c'est que l'on peut facilement se plonger dans l'histoire du Portugal en approfondissant simplement sa gastronomie* », introduit Tiago Martins. Même s'il a grandi à Paris, ce petit-fils de fermiers portugais a passé un temps infini à la campagne, au contact du bétail et des travaux agricoles, lors de ses vacances d'été en terre lusitanienne. « *Dans le livre, je fais allusion à ces journées passées à fabriquer de l'huile d'olive, ou encore à ces moments précieux, quand, avec mon grand-père, nous allions déposer le lait à la ferme agricole. Comme beaucoup de Franco-Portugais, tous mes souvenirs d'enfance sont liés aux travaux des champs* », complète ce jeune homme de 31 ans, à la barbe impeccablement taillée.

Un contenu diversifié

Consacrer un livre aux richesses culinaires portugaises, c'est mettre à l'honneur l'une des gastronomies les plus influentes au monde. « *Si la cuisine indienne est aujourd'hui aussi épicée, c'est grâce aux Portugais qui ont sillonné le monde. D'ailleurs, entre chaque partie, j'ai écrit une double page où j'approfondis vraiment l'influence des découvertes des navigateurs sur la gastronomie portugaise. J'évoque également l'influence de la dictature et de la religion sur certains plats.* » Pour éviter de passer à côté de recettes incontournables de la cuisine portugaise, Tiago Martins s'est rendu à de nombreuses reprises au pays de ses ancêtres. « *Ce livre, c'est deux ans de travail. J'ai été plusieurs fois au Portugal pour savoir vraiment de quoi je parle. Concrètement, je me suis planifié deux grands road trips, au cours desquels j'ai rejoint les différents points intéressants que j'avais notés au préalable sur ma liste. Au moment de l'écriture, je voulais avoir une vraie légitimité, avoir goûté les meilleures préparations, dans les villes spécialisées en la matière. Cela a donné lieu à des rencontres formidables, spécialement dans les caves à vin ou dans les distilleries, où les locaux avaient du temps à me consacrer* ».

Un succès international

Pensé à l'origine pour la communauté portugaise de France, ce livre a touché un public beaucoup plus large que prévu, signe d'un intérêt grandissant pour la bonne chère au pays du fado. « *C'est vraiment une belle histoire. Et il y a encore autre chose que je n'ai pas vu venir : les "Gourmand Awards", qui récompensent chaque année les meilleurs livres sur la cuisine et le vin, ont sélectionné mon ouvrage parmi 100 000 livres et publications de 230 pays et régions.* L'Histoire du Portugal dans mon assiette *est nommé dans les catégories "Meilleur livre de recettes des cultures portugaises" et "Meilleur livre de recettes des migrants et de la diaspora". En mai 2023, je me rendrai donc en Suède pour assister à la cérémonie et à la remise des prix. C'est une véritable fierté d'être mis en valeur dans un concours aussi prestigieux. À travers ce livre, je veux encourager les gens à être curieux, car tout a une explication. Derrière chaque nom de produit ou chaque appellation de recette, il y a forcément une histoire fascinante, qui est à la portée de tous.* » ❋

***L'Histoire du Portugal dans mon Assiette*, Cadamoste Editions, 170 pages, 24,90 euros**



ARROZ DE MARISCO

Riz aux fruits de mer

4 personnes
50 minutes



Cheffe Helena Loureiro

Restaurants *Portus 360 @ Helena*
Montréal (Canada)

Recette

INGRÉDIENTS

- 12 palourdes
- 12 moules
- 500 g de crevettes
- 200 g de calamars coupés en rondelles
- 4 gros pétoncles
- Pinces de crabe (ou homard/langoustines)
- 400 g de riz *arborio* (rond pour risotto)
- Persil, haché au goût
- *Piri-piri* au goût
- 4 tomates
- 1 oignon
- 60 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 125 ml de vin blanc
- 2 feuilles de laurier
- Sel & poivre du moulin

PRÉPARATION

- À l'aide d'un couteau, retirez les pédoncules des tomates et effectuez une petite croix sur le côté opposé. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant une trentaine de secondes, jusqu'à ce que la peau commence à se détacher.
- Retirez les tomates de l'eau et les rafraîchir dans l'eau glacée. Enlevez la peau, coupez en morceaux et retirez les pépins. Réservez.
- Nettoyez et lavez bien tous les fruits de mer.
- Faites-les cuire (sauf les pétoncles) environ 5 minutes dans deux litres d'eau. Retirez et décortiquez-les, mais gardez-en quelques-uns entiers pour le dressage. Réservez le bouillon (eau de cuisson).
- Dans une casserole, faites sauter à l'huile d'olive, l'ail haché, l'oignon ciselé et le poivron coupé en dés. Ne laissez pas colorer.
- Ajoutez les tomates, sans peau et hachées, puis ajoutez le bouillon, le vin blanc, les feuilles de laurier et portez à l'ébullition.
- Ajoutez le riz et laissez cuire pendant 10 minutes.
- Ajoutez les fruits de mer, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez du *piri-piri* à votre goût. Laissez bouillir pendant 7 minutes.
- Ajoutez les pétoncles et mijotez encore 3 minutes.
- Retirez la casserole du feu, parsemez de persil haché et servez immédiatement.

Histoire

Lors des expéditions maritimes portugaises du XVe siècle, les Portugais explorèrent la côte ouest de l'Afrique. En arrivant à l'embouchure du fleuve Wouri, Fernando Pó et ses hommes ont été impressionnés par l'abondance de crevettes. Ils surnommaient donc ce fleuve *Rio dos camarões* (la rivière des crevettes). Avec le temps, les déformations linguistiques et l'influence de l'anglais, ce surnom a donné naissance au nom d'un pays, le Cameroun.

© DR



ARROZ DE PATO

Riz au canard

8 personnes
120 minutes



Chef Hugo Menezes

Restaurant *Du Minho*
Saint-Étienne (France)

Recette

INGRÉDIENTS

- 1 canard
- 2 *chouriços*
- 200 g de lard fumé
- 600 g de riz *agulha* (riz long)
- 10 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 oignon
- 35 cl de Porto
- 1 branche de thym frais
- Paprika doux
- Sel & poivre

PRÉPARATION

- Faites cuire le canard dans environ 4 litres d'eau et ajoutez du sel, du poivre noir, 3 cuillères à soupe de paprika doux, 6 gousses d'ail épluchées et écrasées, un demi-oignon, les deux carottes, les 2 *chouriços*, le lard, 25 cl de porto, et une branche de thym.
- Faites cuire le tout jusqu'à ce que le canard soit complètement cuit, environ 1 h 30 selon la taille du canard. Retirez le tout dans un récipient, et filtrez le bouillon de cuisson.
- Faites bouillir le bouillon dans une casserole séparée.
- Dans une casserole, faites revenir la moitié de l'oignon et 4 gousses d'ail émincées. Faites bien revenir, puis déglacez avec 10 cl de Porto.
- Ajoutez le riz et laissez-le blanchir en remuant.
- Ajoutez 1,5 litre du bouillon de canard chaud. Salez si besoin.
- Effilochez le canard, coupez les *chouriços* et les carottes en rondelles, et le lard en lamelles épaisses.
- Dans un plat en terre cuite, étalez la moitié du riz cuit et répartissez uniformément le canard effiloché.
- Couvrez avec le riz restant et lissez.
- Présentez avec les rondelles de *chouriço*, de carottes et les tranches de lard.
- Enfournez dans un four préalablement chauffé à 180 °C pendant 10 à 15 minutes.

Histoire

Ce plat trouve ses origines sur un site religieux, le séminaire de Braga, le plus ancien du pays. À ses débuts, il était préparé avec du canard sauvage. Considéré aujourd'hui comme un mets gastronomique raffiné, il est connu dans le monde entier sous les noms de *arroz à portuguesa* ou encore *arroz de Braga*.

79

© DR

L'Histoire du Portugal dans votre Assiette



BABA DE CAMELO

«Bave de chameau»

8 personnes
15 minutes



Chef Miguel Angelo Silva

Restaurant *A Varanda do Parque*
Santarém (Portugal)

Recette

INGRÉDIENTS

- 5 œufs
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 100 g d'amandes
- Pincée de sel

PRÉPARATION

- Séparez les jaunes des blancs. Faites blanchir les jaunes d'œufs, battez-les bien jusqu'à ce qu'ils deviennent plus clairs. C'est une étape importante pour obtenir une *baba de camelo* crémeuse presque élastique.
- Dans un grand bol, mélangez les jaunes et le lait concentré. Battez à nouveau jusqu'à ce que les deux ingrédients soient bien incorporés et qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Battez les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes.
- Incorporez progressivement et délicatement les blancs au mélange précédent. Mélangez délicatement avec une cuillère ou une marquise pour préserver la légèreté des blancs en neige.
- Disposez le dessert dans des coupelles et saupoudrez-les d'amandes hachées.

VARIANTE

Ma tante y ajoute des morceaux de fraises. Ça peut sembler bizarre, mais ça s'associe bien !

Histoire

C'est sans aucun doute mon dessert favori ! Il aurait été créé, par hasard, au début du XIXe siècle par une certaine Valentina à Lisbonne. Lors d'un dîner improvisé, elle a créé ce dessert avec ce qu'elle avait sous la main. Mais, constatant qu'elle n'en avait pas assez, elle a baptisé ce dessert avec un nom quelque peu décourageant dans l'espoir qu'il dissuaderait certains de ses convives de le déguster.

© DR



PASTÉIS DE BACALHAU

Beignets de morue

12 personnes
40 minutes



Cheife Maria de Lourdes de Jesus Pinto

Restaurant *Casa Franco Portugaise*
Le Havre (France)

Recette

INGRÉDIENTS

- 3 filets / longes de morue dessalée
- 850 g de pomme de terre
- 2 oignons
- 6 œufs
- Huile d'olive
- Persil
- Sel & poivre
- Huile de friture

PRÉPARATION

- Portez à ébullition de l'eau. Faites cuire la morue avec la peau pendant 5 minutes. Laissez refroidir. Retirez les arêtes et la peau. Effilochez les filets.
- Cuisez les pommes de terre à l'eau salée avec la peau pendant environ 25 minutes. Retirez la peau et écrasez-les en purée. Hachez les oignons et faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- Mélangez l'écrasé de pommes de terre, les oignons et l'effiloché de morue. Puis ajoutez les œufs, le persil ciselé et assaisonnez avec du sel et du poivre. Mélangez le tout.
- À l'aide de deux cuillères à soupe, formez les beignets. Faites-les frire dans de l'huile bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Retirez-les avec une écumoire et déposez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'huile.
- À déguster sans modération avec une salade, un riz à la tomate ou simplement en apéritif.

Histoire

Les beignets de morue sont appelés *bolinhos de bacalhau* dans le Nord et *pasteis de bacalhau* au centre et sud du pays. Les premiers écrits de cette recette datent seulement de 1904.

En effet, les pomme de terre, ingrédients majeurs de la recette, ne sont cultivées pour la consommation portugaise qu'à partir de la fin du XVIIIe siècle ! Originaires d'Amérique, elles ont été pendant longtemps délaissées. Allant même jusqu'à être considérées comme maléfiques !

Notons qu'avant l'importation des produits du Nouveau Monde, les Portugais se nourrissaient essentiellement de fèves, de petit-pois ou de choux.

© DR



CALDO VERDE

Soupe de chou

8 personnes
45 minutes



Chef Miguel Sousa

Restaurant *o Madeirense*
Luanda (Angola)

Recette

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de pommes de terre (blanches de préférence)
- 1 oignon moyen
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 *chouriço* (environ 100 g)
- 200 g de chou vert appelé « portugais » ou « chou-galice »
- 3 l d'eau
- 2 cuillères à soupe de gros sel
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le sel et l'huile d'olive.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en deux. Coupez l'oignon. Épluchez et coupez l'ail en deux, retirez le germe.
- À ébullition, ajoutez l'oignon, les pommes de terre et l'ail.
- Coupez le chou en julienne très fine. Retirez la peau du *chouriço* et coupez-le en rondelles.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, passez le contenu de la casserole au chinois tout en gardant l'eau de cuisson.
- Mixez les pommes de terre, l'oignon et l'ail avec un mixeur plongeant et ajoutez l'eau de cuisson. Remuez bien jusqu'à ce que le tout soit uniforme. Portez de nouveau à ébullition.
- À ébullition, ajoutez le chou et laissez bouillir encore 5 minutes.
- Éteignez et ajoutez le *chouriço*. Servez dans des bols à soupe avec un filet d'huile d'olive si vous le souhaitez.

Histoire

Simple à réaliser, cette soupe emblématique du Portugal a été élue l'une des sept merveilles gastronomiques du Portugal. Elle serait née dans les provinces aux hivers rigoureux du Nord, d'ailleurs on désigne le chou *couve galega* (chou de Galice). Nous savons aujourd'hui qu'en plus de réchauffer en hiver, la soupe et, tout particulièrement son chou, représente un véritable apport nutritionnel en vitamine C, fer et calcium. Dans la région du Minho, on la sert avec un bon vin et de la *broa de milho* (pain au maïs). Les six autres merveilles sont : l'*alheira* de Mirandela, le fromage de la Serra da Estrela, le cochon de lait de Bairrada, l'*arroz de marisco* (page 49), les sardines grillées (page 69) et le *pastel de nata* (page 129) !

Cette soupe a également été désignée par un célèbre média américain, *CNN TRAVEL*, comme l'une des 20 meilleures soupes au monde !

15

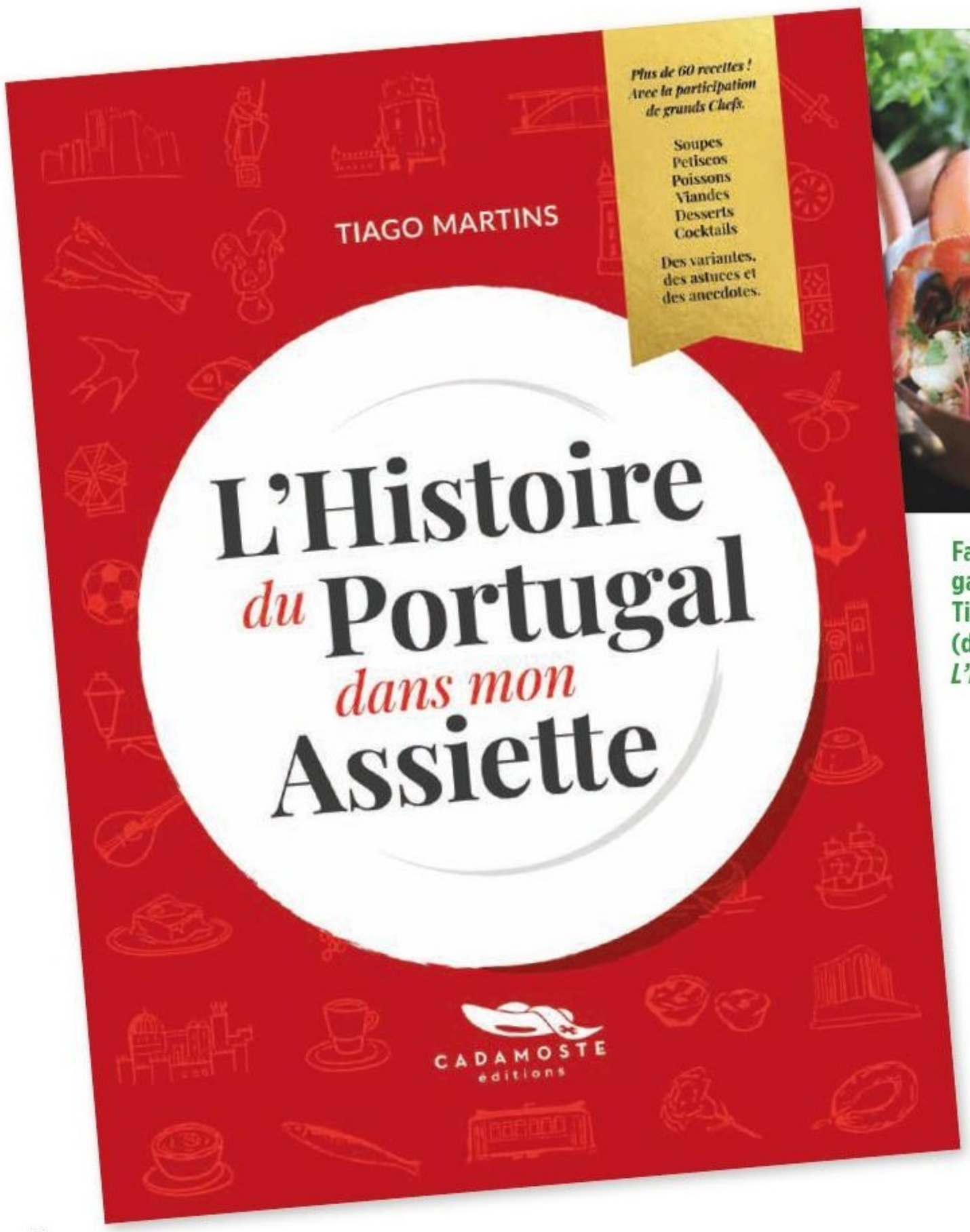
© DR

destination Portugal MAGAZINE

Vous présente

« L'histoire du Portugal dans mon assiette »

Plus de soixante recettes de soupes, d'encas, de plats, de desserts ou de cocktails et des centaines d'anecdotes insolites et drôles pour régaler et égayer vos convives !







Faire connaître le terroir du Portugal par le prisme de la gastronomie. Tel est le défi ambitieux que s'est lancé le jeune Tiago Martins, fils de parents portugais originaires de Barrenta (district de Leiria), qui a fait paraître, le 8 octobre 2022, *L'histoire du Portugal dans mon assiette.*

Un ouvrage complet pour découvrir la gastronomie, l'histoire et le terroir portugais ! Plus de soixante recettes de soupes, d'encas, de plats, de desserts ou de cocktails et des centaines d'anecdotes insolites et drôles pour régaler et égayer vos convives ! Quand la saudade vous envahit, que vous manque-t-il le plus ? Le parfum de votre plat préféré, bien sûr !
Et si nous pouvions le reproduire à la maison, à des centaines de kilomètres du Portugal ? Solidaires, c'est le défi que soixante-trois chefs portugais du monde ont accepté de relever. Des États-Unis au Japon en passant par l'Allemagne, le Portugal, la France ou encore la Suisse, ces chefs nous font l'honneur de partager les recettes les plus emblématiques du Portugal, traditionnelles, classiques, mais aussi originales et revisitées. Alors, à vos tabliers et bom apetite !

***L'Histoire du Portugal dans mon Assiette*, Cadamoste Editions, 170 pages, 24,90 euros**

BON DE COMMANDE

À retourner accompagné de votre réglement à **Vasco Editions, 57, Rue Saint-Alyre 63000 Clermont-Ferrand**

Je commande le livre

« L'histoire du Portugal dans mon assiette »
au pris unitaire de **24,90€**

SOIT ..... exemplaires x **24,90€** = ...**€**

SOIT UN TOTAL DE = ...**€**

Je règle ma commande par

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

Mes coordonnées

NOM.....
PRÉNOM .....
ADRESSE .....
.....
C.P..... VILLE.....
PAYS .....
EMAIL.....
MOBILE.....

Commande en ligne sur www.shop-vasco.com
Commande par tél. 0534 563 560

A RÁDIO QUE NOS LIGA*

*LA RADIO QUI NOUS UNIT

PARIS 98.6 FM

dab+ PARIS LILLE LYON STRASBOURG

WWW.RADIOALFA.NET

Vivre au Portugal

LE NOUVEL ELDORADO



Photo non contractuelle

ALBUFEIRA GARDEN*

Albufeira Garden naît dans le quartier de Quinta dos Figos, une zone soigneusement planifiée pour être un quartier résidentiel calme, à proximité de commerces, de restaurants, de l'hôpital privé Lusíadas et à seulement 20 minutes à pied des plages.



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

Offrant luxe et généreuses surfaces, Albufeira Garden garantit un bien-être exclusif dans des appartements de 1 et 2 chambres, chacun bénéficiant de beaux espaces, de balcons avec barbecues et parking souterrain. La qualité se poursuit à l'extérieur, avec une large piscine pour adultes et une piscine pour enfants, d'espaces sociaux et de détente, le tout entouré de jardin soigné, garantissant la totale sécurité d'une copropriété clôturée. Parfait pour ceux qui souhaitent optimiser leur investissement avec des actifs immobiliers de qualité.

UNE SENSATION DE VACANCES 365 JOURS PAR AN

Dans cette nouvelle résidence, vous trouverez une palette de services, comme une salle commune pour le co-living et le co-working, une salle de fêtes, une salle de cinéma, une salle de sport entièrement équipée avec des casiers individuels, et un jardin luxuriant avec diverses plantations et un éclairage tamisé, à partir duquel on aura un accès direct à la piscine chauffée pour adultes et sa zone de bain de soleil, ainsi qu'à la piscine pour enfants. Ajoutant encore plus d'exclusivité et



Photo non contractuelle

Tous les appartements sont dotés d'amples terrasses et grands salons avec cuisines ouvertes. **Page de gauche.** La salle de sport entièrement équipée avec des casiers individuels. *Infographies d'aménagements intérieurs et extérieurs. Document non contractuel.*

de charme, les appartements Penthouse disposent de grandes terrasses avec jacuzzi, tandis que les appartements du rez-de-chaussée bénéficient de beaux espaces privés.

NOBLESSE DES MATÉRIAUX

Les appartements sont dotés d'amples terrasses avec barbecue et grands salons avec cuisines ouvertes.
Vous trouverez également une sélection d'équipements hauts de gamme, volets électriques, double vitrage à rupture de pont thermique, climatisation réversible, dans les cuisines totalement équipées d'appareils électroménagers Bosch, le sol céramique en 90x90, visiophone et porte blindée. Jusqu'à la conclusion de la structure et dans le cadre des options proposées, il sera possible de choisir certaines finitions, comme la couleur des meubles et du plan de travail de la cuisine.*

Albufeira Garden garantit un bien-être exclusif dans des appartements de 1 et 2 chambres, chacun bénéficiant de beaux espaces, de balcons avec barbecues et parking souterrain.



Photo non contractuelle

Efficacité environnementale

Albufeira Garden a été conçu avec des paramètres environnementaux importants, incorporant une série de caractéristiques écologiques pour minimiser l'impact environnemental. Au-delà d'une isolation thermique performante, du chauffage de l'eau par un système solaire thermique individuel, le développement dispose d'un éclairage LED dans les zones communes, ainsi que des prises de recharge pour voitures électriques dans le parking.
"Classe energétique A". Appartements du 1 au 2 pièces à partir de 242 000€.

ALBUFEIRA

Région développée, bien desservie par les transports, l'Algarve est facilement reliée aux principales villes d'Europe, avec des vols réguliers depuis et vers l'aéroport international de Faro, ainsi que d'excellentes liaisons autoroute pour Lisbonne et Séville, toutes deux à 2h30.



© DR

Située au centre de l'Algarve, Albufeira est connue depuis longtemps pour sa capacité à allier les commodités d'une ville moderne avec le charme traditionnel de l'Algarve. Face à l'Atlantique, avec un total de 25 plages au Pavillon Bleu, Albufeira s'impose comme une destination du XXIe siècle. Albufeira est devenue l'un des plus grands pôles touristiques du pays, se distinguant ainsi comme la ville portugaise ayant le plus grand nombre de résidents étrangers, 22,5% de la population permanente étant née à l'étranger, notamment dans d'autres pays européens. Actuellement, Albufeira et sa municipalité sont l'un des principaux centres touristiques du pays, offrant près de 30 km de côte et plages très diverses entre elles, tant en termes d'environnement naturel, qu'en termes d'occupation et d'offre touristique. Bien que les installations touristiques, ainsi que la vie nocturne, soient parmi les plus célèbres de l'Algarve, elles coexistent avec une autre réalité: celle des villages tranquilles, où subsistent des arts manuels tels que les tuiles, le cuivre sculpté ou la tapisserie d'alfa, entourés de vergers de terres arides avec des amandiers en fleurs.

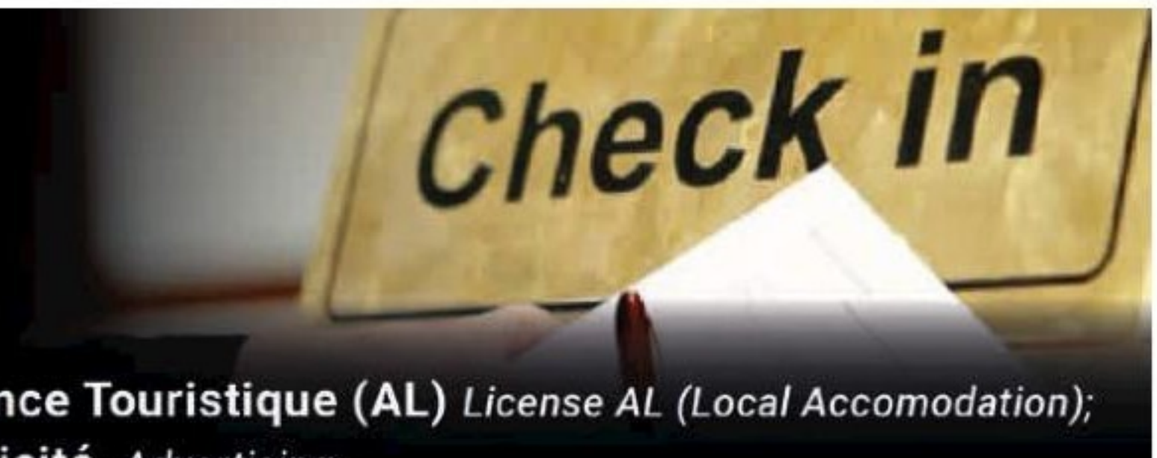
Plus d'informations : www.maison-au-portugal.com
Tél. France : 33 (0)1 46 07 00 24. Tél. Portugal : 21 325 41 18. contact@maison-au-portugal.com

*Contenu purement informatif, les éléments pouvant varier pour des raisons techniques ou legislatives, merci de consulter les documents contractuels du programme. | Policity - Sociedade de Mediação Imobiliária S.A. - AMI 7893

QUINTA DA BATICOVA

Rentabilisez votre Propriété !
Start Making Money With Your Property!

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



- **Licence 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 MAINTENANT!
BOOK NOW!
+351 934 962 442
+351 282 082 817

www.vacationsinalgarve.com • R. Cel. Armando da Silva Maçanita 15. Portimão, Faro 8500-383. PORTUGAL • info@vacationsinalgarve.com

INVESTISSEMENTS IMMOBILIERS[1] AU PORTUGAL, CAIXA GERAL DE DEPÓSITOS VOUS ACCOMPAGNE.

Caixa Geral de Depositos
FRANCE

Depuis plusieurs années, le Portugal est devenu une destination très prisée.

Chercher un financement à l'étranger n'est néanmoins pas toujours aisé. Outre la langue et la distance, des différences existent notamment dans les modalités de financement, les démarches administratives, etc.

Groupe financier universel, Caixa Geral de Depósitos (CGD) est la plus importante entité bancaire et financière au Portugal. En France, nous disposons d'un réseau de 48 agences.

Notre présence dans les deux pays, et notre connaissance profonde des marchés français et portugais, nous permettent de faciliter les démarches et de proposer à nos clients, particuliers et professionnels français qui souhaitent s'installer ou investir au Portugal, des solutions sur-mesure pour leurs projets.

Afin de mieux les accompagner, une cellule spécialisée a été créée au sein de CGD France : le Service Négoce International.

Si vous êtes un particulier résident fiscal en France et souhaitez investir au Portugal, à titre personnel ou professionnel, n'hésitez pas à contacter l'agence CGD la plus proche de chez vous.

Nos conseillers, après étude de vos projets, vous proposeront des solutions précises pour les concrétiser.

Plus d'informations et liste de nos agences sur www.cgd.fr

[1] L'emprunteur dispose d'un délai de réflexion de dix jours, et la vente est subordonnée à l'obtention du prêt. Si celui-ci n'est pas obtenu, le vendeur doit rembourser à l'emprunteur les sommes versées.

Caixa Geral de Depósitos, S.A. • Succursale France - Banque • 38, rue de Provence – 75009 PARIS • Téléphone 01 56 02 56 02 • Fax 01 56 02 56 01 • Mandataire d'assurance lié immatriculé au Portugal à l'ASF sous le n° 207186041, notifié à l'ORIAS en tant qu'intermédiaire d'assurance en libre établissement en France • Siren 306 927 393 RCS Paris • APE 6419Z • Ident. Intracommunautaire FR 88 306 927 393 • Siège Social: Av. João XXI, 63 – 1000-300 Lisboa, Portugal • Capital Social € 3 844 143 735 [www.cgd.pt] • CRCL et NIPC n.º 500 960 046 • iStock.com/Fyletto • Document non contractuel.

Devenez propriétaire au Portugal facilement avec l'aide d'un chasseur immobilier francophone



Depuis plusieurs années, le Portugal a le vent en poupe. Une multitude de touristes étrangers, en grande partie francophones, sont tombés sous le charme de cette belle destination. Nombreux sont ceux qui ont fait le choix d'investir dans un pied-à-terre afin d'avoir une résidence sous le soleil portugais. Grâce à son climat, ses paysages, sa population accueillante et ses mesures fiscales intéressantes, le Portugal attire chaque année plusieurs milliers d'acheteurs étrangers et occupe la deuxième place du podium des pays où les étrangers investissent le plus derrière l'Espagne et devant la Grèce.

L'agent immobilier et le chasseur immobilier : deux métiers bien distincts.

Bien que le métier de chasseur immobilier commence à être réputé, il est encore souvent confondu avec celui de l'agent immobilier et pour cause, il s'agit de deux professionnels qui font partie du domaine de la transaction immobilière. Même si ces deux figures présentent des similitudes, elles ne travaillent pas pour les mêmes clients.

L'agent immobilier est mandaté par le vendeur qui lui confie la vente de son bien. Son objectif premier sera de mettre en avant la maison ou l'appartement de son client et de le vendre aux potentiels acquéreurs. Le professionnel connaît parfaitement son bien et sait comment le mettre en valeur notamment grâce à des photos et à la rédaction d'annonces immobilières attirantes. Il sera présent durant les visites et lors de la phase de négociation, l'agent immobilier défendra en priorité les intérêts du vendeur.

Le chasseur immobilier quant à lui œuvre pour le bénéfice de l'acheteur. Celui-ci offre un service personnalisé puisqu'il adapte sa recherche au projet de son client. Il ne gère aucun bien à vendre et son but est de trouver la perle rare qui correspond parfaitement aux attentes et aux besoins de son client acquéreur. Pour cela, il recherche sur l'ensemble de l'offre immobilière de la zone ciblée. Cela signifie que le chasseur immobilier n'est pas cantonné à un portefeuille de biens. Il peut proposer à l'acquéreur des produits pouvant provenir de différentes agences immobilières, de particuliers, de marchands de bien, de saisie bancaire ... Son rôle sera de défendre les intérêts de son client en négociant à la baisse le prix de vente du bien retenu ainsi que les conditions de l'achat. Le chasseur immobilier assurera également l'ensemble des vérifications légales nécessaires.

Etre accompagné par un chasseur immobilier pour un achat serein

Une acquisition immobilière représente un investissement important. Connaître les étapes de la transaction est donc indispensable pour mener à bien l'achat d'un appartement, d'une maison ou encore d'un terrain. En effet, les démarches liées au processus d'achat ainsi que les particularités du



marché peuvent rendre ce procédé fastidieux. Cela est d'autant plus vrai lorsqu'il s'agit d'une acquisition à l'étranger. A la méconnaissance totale ou partielle du marché, s'ajoute la distance et la barrière de la langue. Tous ces points peuvent représenter de véritables freins pour les personnes souhaitant acquérir un bien à l'étranger.

Auquel cas, l'intervention d'un chasseur immobilier est plus que recommandée. Contrairement aux idées reçues, le chasseur immobilier ne se limite pas uniquement à la recherche de biens. Même si cela représente l'une des parties les plus importantes de sa mission, ce professionnel de l'immobilier a pour objectif général d'accompagner l'acheteur tout en lui facilitant la transaction.

Dès la première rencontre avec son client, le chasseur immobilier fait preuve d'une écoute attentive afin de comprendre précisément les attentes et les besoins du futur acquéreur. Cela lui permettra d'analyser la faisabilité de la recherche et de la valider afin de s'engager sereinement auprès de son client dans la concrétisation du projet. C'est ainsi que procède **Acheter Malin Portugal**, qui est une agence de chasseurs immobiliers francophones. Toute l'équipe dispose d'une excellente capacité d'écoute et de compréhension. En effet, grâce à la mise en place d'un cahier des charges précis, qui est complété conjointement avec le client, chacun des membres de l'équipe s'assure de cerner parfaitement le projet dans son ensemble en distinguant les critères indispensables et les critères optionnels.

Après avoir validé le projet, débute alors la phase de recherche où un véritable travail d'investigation se met en place. Le chasseur immobilier va tenter de récolter le plus de données possible. L'objectif est d'offrir à l'acheteur le maximum d'informations relatives au logement proposé. Cela se traduit dans un premier temps par une présentation complète des caractéristiques de la maison ou de l'appartement.

Dans un second temps le chasseur immobilier mettra l'accent sur l'environnement dans lequel se trouve le bien : type de standing, commodités à proximité, enquête de voisinage, ... **Acheter Malin Portugal** connaît les difficultés liées à la distance. Afin de réduire cet obstacle, l'agence met tout en œuvre pour permettre à son client de se projeter facilement et lui éviter des déplacements inutiles. Cela passe par des visites virtuelles ou encore des pré-visites qui permettront d'approfondir les détails de la sélection.

Chacun des chasseurs de l'agence se propose d'être les yeux, les jambes et les oreilles de ses clients afin de leur offrir la sensation d'être sur place. A la suite de la présélection faite par le client, vient alors la phase des visites. Le chasseur immobilier accompagne l'acheteur à chacune des visites et au besoin il pourra assurer le rôle d'interprète. Il fournira également des conseils objectifs et avisés et mettra à disposition de son client ses connaissances et son expertise. S'ensuit l'étape de la négociation. Lorsque le client souhaite se positionner sur un bien, le chasseur immobilier adresse une offre au vendeur afin de négocier à la baisse le prix de vente. **Acheter Malin Portugal**, met tout en œuvre pour obtenir un prix optimal puisque le principal rôle de l'agence est de défendre les intérêts de ses clients qu'ils soient personnels ou financiers. L'agence ne négocie pas seulement le prix de vente mais s'assure également d'obtenir les conditions d'achat les plus favorables.

Lorsque l'acheteur et le vendeur se sont entendus sur un prix, commence ensuite la partie administrative et juridique du processus. Là encore le chasseur immobilier offre une assistance complète à son client. Il l'accompagne durant la phase pré contractuelle (compromis de vente, contrat de réservation, ...) et reste présent jusqu'à la signature de l'acte authentique d'achat devant le notaire. **Acheter Malin Portugal** prend également en charge les formalités administratives. Cela se traduit par la mise en place des premiers contrats et le montage du dossier d'achat final.

L'agence de chasseurs immobiliers propose à ses clients un service complet qui va de la validation du projet à la signature de l'acte authentique du bien et jusqu'à l'installation effective de l'acheteur dans son nouveau logement. Parce que chaque client est différent, **Acheter Malin Portugal** propose une offre 100% personnalisée qui s'adapte aux besoins de sa clientèle. C'est en plaçant la satisfaction client au cœur de ses préoccupations que l'agence apporte une réponse concrète aux problématiques rencontrées par ses clients relatives à la distance, à la barrière de la langue ou encore à la méconnaissance du marché.

Vous avez un projet d'achat immobilier au Portugal mais ne savez pas par où commencer, ni comment vous y prendre ? Rendez-vous sur www.achetermalinportugal.com pour prendre contact avec l'agence qui saura répondre à vos questions et vous accompagnera dans la réalisation de votre rêve.





Acheter Malin
PORTUGAL

Vous souhaitez des informations sur l'achat immobilier au Portugal ? Acheter Malin Portugal est votre partenaire francophone de confiance pour vous accompagner dans cette aventure ! Posez nous vos questions, nous sommes à votre disposition et mettrons notre expertise et nos capacité de négociation à votre service. Acheter Malin Portugal c'est la garantie d'un achat réussi car Acheter Malin c'est d'abord Acheter Serein. A bientôt.

www.achetermalinportugal.com **info@achetermalinportugal.com**

Le Portugal est à votre porte

Votre magazine directement dans votre boîte aux lettres



8 nos → 55 €

au lieu de ~~63,60 €~~

en +

Offerte

La version numérique du magazine lisible sur smartphone ou tablette

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



destination Portugal BULLETIN D'ABONNEMENT

oui, je m'abonne à destination Portugal

☐ **8 nos**

Je paie **55€** au lieu de ~~63€60~~

Union Européenne : 70€ - Autres pays, DOM-TOM : 90€

Mes coordonnées

NOM.....

PRÉNOM.....

ADRESSE.....

.....

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

PAYS.....

EMAIL.....

MOBILE.....

VASCO 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 :

DP#28

Bulletin à renvoyer à Destination Portugal

ABOMARQUE CS 60003
31242 L'UNION CEDEX - FRANCE

Abonnement en ligne sur www.shop-vasco.com

Abonnement par tél. 0534 563 560

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.

LA BOUTIQUE

VASCO ÉDITIONS

Collection Portugal





PENICHE | LOULÉ | FOZ DO DOURO



CASCAIS | GUIMARÃES | TAVIRA | OBIDOS



LISBONNE | LE HAUT DOURO | SESIMBRA



AVEIRO | SERRA DA ESTRELA | SILVES



PORTO | DE SAGRES À ODECEIXE



LAGOS | BRAGA | ERICEIRA



LISBONNE | COMPORTA | CASTELO BRANCO



MADÈRE | SINTRA | VISEU



PORTO | ALTO ALENTEJO



VILLAGES D'ALGARVE | VIANA DO CASTELO | TOMAR



NOTRE LISBONNE SECRET | TRÁS-OS-MONTES



ALENTEJO | ÉVORA | ALTO MINHO



LES AÇORES | PORTO GOURMAND



ESCAPADE OCÉANE | LA ROUTE DES MERVEILLES



LISBONNE AUTHENTIQUE | SETÚBAL



ROUTE NATIONALE 2 | LES AÇORES (2)



VILLAGES HISTORIQUES DU CENTRE DU PORTUGAL | FARO



ALGARVE AUTHENTIQUE | LA ROUTE DU PORTO



PORTO, C'EST WOW | SANTARÉM | FÁTIMA



SINTRA | CHÂTEAUX | VILLES DU NORD



LISBONNE, LE GUIDE | LUSO ET BUÇACO



DE COMPORTA À SAGRES | COIMBRA | VILLAGES DE SCHISTE



HAUT DOURO | SERRA DA ESTRELA



AVEIRO | PENICHE | SERRAS DE AIRE ET CANDEEIROS

Il n'est jamais trop tard pour commander les numéros que vous avez manqués ou découvrir nos autres collections

Frais de port offerts à partir de 10 magazines

Collection Italie



SIENNE | LE SALENTO | MONTALCINO | MATERA





ROME | LA CALABRE | CRÉMONE | MILAN



VÉRONE | ABRUZZES | PARME | RIVIERA DI LEVANTE



ESCAPADE VOLCANIQUE | RAVENNE | PISE



NAPLES | BERGAME | MILAN



VENISE | CHIANTI | RAPHAËL



LA CÔTE AMALFITAINE | CAPRI | ORVIETO, SPOLETO



LAC DE GARDE | GÊNES | DUOMO DE MILAN



FLORENCE | PADOUE | ISCHIA ET PROCIDA



SICILE OCCIDENTALE | MANTOUE | MAREMME



LAC MAJEUR | MAREMME | RIVIERA DI PONENTE



LES POUILLES | DOLOMITES



UNE AUTRE TOSCANE | VICENCE | TRIESTE



LAC DE CÔME | VAL D'AOSTE



BASILICATE | MILAN

LA BOUTIQUE

Collection Espagne



CADAQUÉS | BARCELONE | LE DELTA DE L'ÈBRE | XÀBIA



COSTA DEL SOL | MONJUÏC | PAMPELUNE



ALICANTE | MADRID | OÑATI | LAS BARDENAS REALES



CADIX | SAINT-SÉBASTIEN | TERUEL | ALBARRACÍN



BARCELONE | MINORQUE | PERATALLADA



SÉVILLE | COSTA BRAVA | ITALICA | LA RIOJA



VALENCE | LA GALICE ET LES RÍAS ALTAS | SARAGOSSE



CORDOUE | TARRAGONE | LES MONASTÈRES CISTERCIENS



IBIZA | COSTA CÁLIDA | SAINT-JACQUES-DE-COMPOSTELLE



GRENADE | LES ASTURIES | GÉRONE



MADRID | VITORIA-GASTEIZ | XÀTIVA



ESCAPADES ANDALOUSES | SALAMANQUE | BURGOS



ESTRÉMADURE | COSTA DE LA LUZ | SAGRADA FAMILIA



BARCELONE SECRÈTE | RIAS BAIXAS



SUR LES TRACES DE DON QUICHOTTE | BILBAO



ANDALOUSIE PROVINCE DE JAÉN | LEÓN | LE PRADO



LA COSTA DE ALMERÍA | SÉGOVIE | TOSSA DE MAR



PYRÉNÉES CATALANES | PROVINCE D'HUELVA



LES CANARIES (ÉPISODE1) | CUELICA



SÉVILLE | ÁVILA



MAJORQUE | VALLADOLID



MADRID | GIBRALTAR



ÎLES CANARIES (SAISON2) | L'ALHAMBRA

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

Frais de port offerts à partir de 10 magazines

Collection USA





WYOMING | SAN DIEGO | SOUTH CALIFORNIA



MIAMI | LES EVERGLADES | LAS VEGAS



LOUISIANE | MONTANA



LOS ANGELES | AUTOUR DE L.A. | OKLHOMA



ARIZONA | PHILADELPHIE | AU PAYS DES AMISH



CHICAGO | GOLD COAST | CAROLINE DU SUD



COLORADO | VIRGINIE



TEXAS | CÔTE DU MAINE



SAN FRANSISCO ET SA BAIE | ALABAMA



DAKOTA DU SUD | ARKANSAS



BOSTON | INDIANA

Collection Canada



MONTRÉAL | MANITOBA | LA TRAVERSÉE EN TRAIN



GASPÉSIE | L'ALBERTA CÔTÉ VILLES | POURVOIRIES



QUÉBEC | L'ALBERTA CÔTÉ MONTAGNES | OURS POLAIRES

Collection EUROPE



AMSTERDAM | ESTONIE | ÎLES GRECQUES



MALTE | BRUGES | LETTONIE



LES ÎLES LOFOTEN | BERLIN

Collection France





ARLES | PARIS ROMANTIQUE | SAINT-MALO | PAYS BASQUE

BAIE DE SOMME | NICE | ANNECY | BEAUNE





CHAMONIX ET MEGÈVE STRASBOURG | HONFLEUR

LA ROCHELLE ÎLE DE RÉ TOULOUSE | LES CALANQUES





CORSE DU SUD | NANTES | PAIMPOL | BRÉHAT

CÔTE BASQUE | LILLE | ÉTOILÉS D'AUVERGNE





LUBERON | BORDEAUX | JURA

PÉRIGORD NOIR ET POURPRE | MARSEILLE | BELFORT





BASSIN D'ARCACHON | PÉRIGORD | CHAÎNE DES PUYS

GOLFE DU MORBIHAN | CÔTE D'OPALE | DIJON



BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL | MONTPELLIER | AIX-LES-BAINS

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 réglement à
Vasco Editions, 57, Rue Saint-Alyre, 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 ❒ n°22 ❒ n°23 ❒ n°24 ❒ n°25 ❒ n°26 ❒ n°27

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 ❒ n°18 ❒ n°19 ❒ n°20 ❒ n°21 ❒ n°22 ❒ n°23

Je commande les numéros Italie

❒ n°1 ❒ 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

Je commande les numéros USA

❒ n°2 ❒ n°3 ❒ n°4 ❒ n°5 ❒ n°6 ❒ n°7 ❒ n°8 ❒ n°9 ❒ n°10 ❒ n°11 ❒ n°12

Je commande les numéros France

❒ n°1 ❒ n°2 ❒ n°3 ❒ n°4 ❒ n°5 ❒ n°6 ❒ n°7 ❒ n°8 ❒ n°9 ❒ n°10 ❒ n°11

Je commande les numéros Canada

❒ n°1 ❒ n°2 ❒ n°3

Je commande les numéros EUROPE

❒ n°1 ❒ n°2 ❒ n°3

Soit, nombre de magazines : .....
au prix unitaire de **7,95 €** + 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 **8,45€** = ...€

❒ **Commande à partir de 10 magazines :** ..... n°(s) x **7,95€** = ...€

Mes coordonnées

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

.....

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

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

Tél. mobile .....

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.

DP#28

L'AGENDA


© DR.

ART

ARCO Lisboa

Du 25 au 28 mai à Lisbonne (Feira Internacional)

Au mois de mai, ARCO, la célèbre foire d'art contemporain, enregistrera la participation de 40 galeries internationales, sélectionnées par le comité organisateur. En exclusivité ou dans le cadre de leur programme, ces galeries présenteront des artistes capables d'établir un dialogue ouvert et constructif avec l'espace créatif portugais. Ce projet d'expansion internationale apporte une nouvelle visibilité à la réalité artistique portugaise, un scénario créatif avec un passé, un présent et un avenir particulièrement dynamiques et intéressants. ✦

• **ifema.es/arco-lisboa**

MUSIQUE

Sónar Lisboa

Du 31 mars au 2 avril à Lisbonne


© DR.

Sónar Lisboa se veut un lieu de convergence entre artistes, designers, scientifiques, technologues ou anthropologues... Massivement investi dans la musique électronique et la danse, ce festival devrait accueillir quelque 25 000 personnes par jour. En journée, il occupera les franges est de Lisbonne (Factory, Hub Criativo do Beato...), tandis que le village Sónar investira l'ancien terminal de Santos. La nuit, le programme se poursuivra dans les salles emblématiques de la capitale : Coliseu dos Recreios, le Pavilhão de Rio, l'ancien Centre des congrès et le Pavilhão Carlos Lopes. ✦

• **sonarlisboa.pt**



© DR.

SPORT

Rallye du Portugal

Du 19 au 22 mai

Venez admirer la performance des meilleurs pilotes du monde, qui disputeront le rallye du Portugal sur les plus belles routes du pays. Le rallye du Portugal est la quatrième étape du Championnat du monde des rallyes (WRC) organisé par la FIA (Fédération internationale de l'automobile), et l'une des épreuves les plus intenses de la saison sur le continent européen. ✦

• **rallydeportugal.pt**

SPECTACLE

FIMFA Lx

Du 18 mai au 4 juin à Lisbonne



© DR.

Le FIMFA Lx, c'est le rendez-vous annuel des marionnettes du monde entier.

Des compagnies professionnelles reconnues au niveau international présentent leurs créations, dans le cadre d'une programmation innovatrice, destinée à plusieurs publics et âges. Parallèlement aux spectacles se déroulent des colloques, des expositions et des workshops en lien avec le thème des marionnettes. ✦

• **tarumba.pt/2022/**


© DR.

SPORT

Semi-marathon de Lisbonne

Le 12 mars à Lisbonne

Chaque année au mois de mars, le parcours du semi-marathon de Lisbonne traverse le Ponte 25 Abril et offre de magnifiques panoramas sur la ville. Cette épreuve, qui enregistre 36 000 participants, est disputée par les meilleurs athlètes de la planète. Le parcours, d'une distance de 21,1 km, s'élance du Largo da Portagem, sur l'autre rive du Tage, jusqu'au monastère des Hiéronymites, à Belém. Également au programme et ouvert à tous, le mini-marathon, dont le départ est donné en même temps, se dispute sur une distance de 7,2 km, dans un esprit de convivialité plutôt que de compétition. ✦

• **maratonaclubedeportugal.com**

SPORT

Grand Prix du Portugal de MotoGP

Du 24 au 26 mars à Portimão

Le Grand Prix du Portugal MotoGP, qui se tiendra du 24 au 26 mars sur l'Autodromo Internacional d'Algarve, marquera le début d'une saison qui, pour la première fois depuis 2006, débutera en Europe. L'occasion de découvrir les nouvelles couleurs des équipages, tout en décernant les premiers trophées. ✦

• **autodromodoalgarve.com**


© GPshutterstock

via algarviana

Grande Randonnée – GR13

Venez découvrir une Algarve différente

www.viaalgarviana.org/fr

foto: J.P. Monteiro

Ana Maria Torres

« Nous venons tous d'un petit village, quelque part »

Née en France en 1989, Ana Maria Torres a grandi entre Paris et le Portugal, dont sont originaires ses parents. En octobre 2022, elle a fait paraître *Terra Fria*, un court récit qui distille une certaine histoire du Portugal, celle des petits villages de la région de Trás-os-Montes, entre mythe et nostalgie, résilience, exil et retour au pays.

Propos recueillis par **Vivien COUZELAS**



© D.R.

Que représente le Portugal pour vous ?
Le Portugal est un peu comme une deuxième maison. Comme beaucoup de gens qui se sont installés en France, mes parents avaient pour ambition de revenir un jour au Portugal. Leurs mots, quand ils parlaient de ce pays, étaient forcément empreints d'un peu de nostalgie. Malgré la distance, on parvenait néanmoins à « vivre le Portugal » à travers des traditions comme la messe en portugais, à laquelle on assistait chaque dimanche. La communauté portugaise constitue le contingent étranger le plus important de l'Hexagone, ce qui donne lieu à de nombreux événements culturels pour les gens comme moi, qui ont une double culture. En France, les zones de migration s'organisent beaucoup en fonction des villes et villages d'origine. Du coup, cela permettait de reproduire à petite échelle une ambiance de ville ou de village et de faire taire un peu plus la *saudade*…

En lisant *Terra Fria*, j'aimerais que les gens découvrent une autre facette du nord du Portugal. Cette région, dont sont originaires de nombreux immigrés portugais, n'a rien à voir avec ce que la plupart des Français connaissent de ce pays.

Quels sont les auteurs qui vous ont amenée à la littérature lusophone ?
La littérature portugaise, je l'ai connue un peu sur le tard. Un écrivain, en particulier, m'a particulièrement inspirée. Il s'agit de Miguel Torga, qui était lui-même originaire de la région de Trás-os-Montes. C'était un écrivain très politisé. Il s'était exilé au Brésil sous la dictature de Salazar. Même s'il n'a pas toujours été « physiquement » au Portugal, Torga a transcrit dans ses écrits une nostalgie très profonde de son pays natal et tout particulièrement de Trás-os-Montes. En écrivant *Terra Fria*, j'ai tenté modestement, à ma façon, de répondre à ses textes.

Parlez-nous-en, justement, de ce livre…
L'histoire se déroule dans un village du nord du Portugal, largement inspiré du lieu de naissance de ma mère. En lisant *Terra Fria*, j'aimerais que les gens découvrent une autre facette du nord du Portugal. Cette région, dont sont originaires de nombreux immigrés portugais, n'a rien à voir avec ce que la plupart des Français connaissent de ce pays.



Quelle est la part de vous dans ce récit ?
Terra Fria est peut-être autofictionnel, mais pas autobiographique. Je ne raconte pas l'histoire de ma famille, ni mon histoire personnelle, mais plutôt celle de deux femmes, une mère et sa fille, d'un village de la région de Trás-os-Montes. Le livre repose sur mes propres souvenirs et sur des anecdotes qui m'ont été racontées. Ma volonté, c'est de dépeindre, à travers ces deux visages féminins, l'essence même de ce village. *Terra Fria* a deux vecteurs : la transmission et la culture du souvenir. Des lecteurs m'ont confié que mon livre leur rappelait leur village au Portugal, mais aussi en France, en Espagne, en Italie… C'est universel : nous venons tous d'un petit village, quelque part.

En quoi la région de Trás-os-Montes est-elle spéciale à vos yeux ?
Évidemment, chaque région du Portugal possède ses spécificités, ses attraits, ses originalités. Disons que le nord du Portugal, c'est la culture de l'humilité, de la simplicité, avec des traditions séculaires qui perdurent, tels le carnaval de Podence, la gastronomie… Globalement, je trouve que cette région reste intemporelle. Elle est gravée dans l'histoire et dans la nature. *Trás-os-Montes* signifie « derrière les montagnes », ce qui laisse présager une région montagneuse, agricole et encore très rurale. Le territoire qu'on appelle Terra Fria est une zone particulière de Trás-os-Montes, dont on dit qu'elle est soumise à dix mois d'hiver et deux mois d'enfer, ce qui en dit long sur la météo et les conditions de vie qui règnent ici !

En dehors de Trás-os-Montes, quels sont les endroits au Portugal que vous conseilleriez à nos lecteurs ?
J'aime beaucoup Porto. Même si elle est de plus en plus touristique, c'est une ville vraiment fascinante, qui reste dans son jus. Elle est très diversifiée, mais elle garde un côté très secret. Sinon, dans la région du Minho, j'apprécie particulièrement la ville de Viana do Castelo, qui se situe à seulement à 1 h 30 de Porto en train. Il y a là-bas énormément de traditions, qui donnent lieu à des fêtes religieuses de toute beauté.❖

• *Terra Fria*, Éditions de la Grange Batelière, 96 pages, 15 euros

Marre de passer des heures sur internet pour trouver des bons plans ?

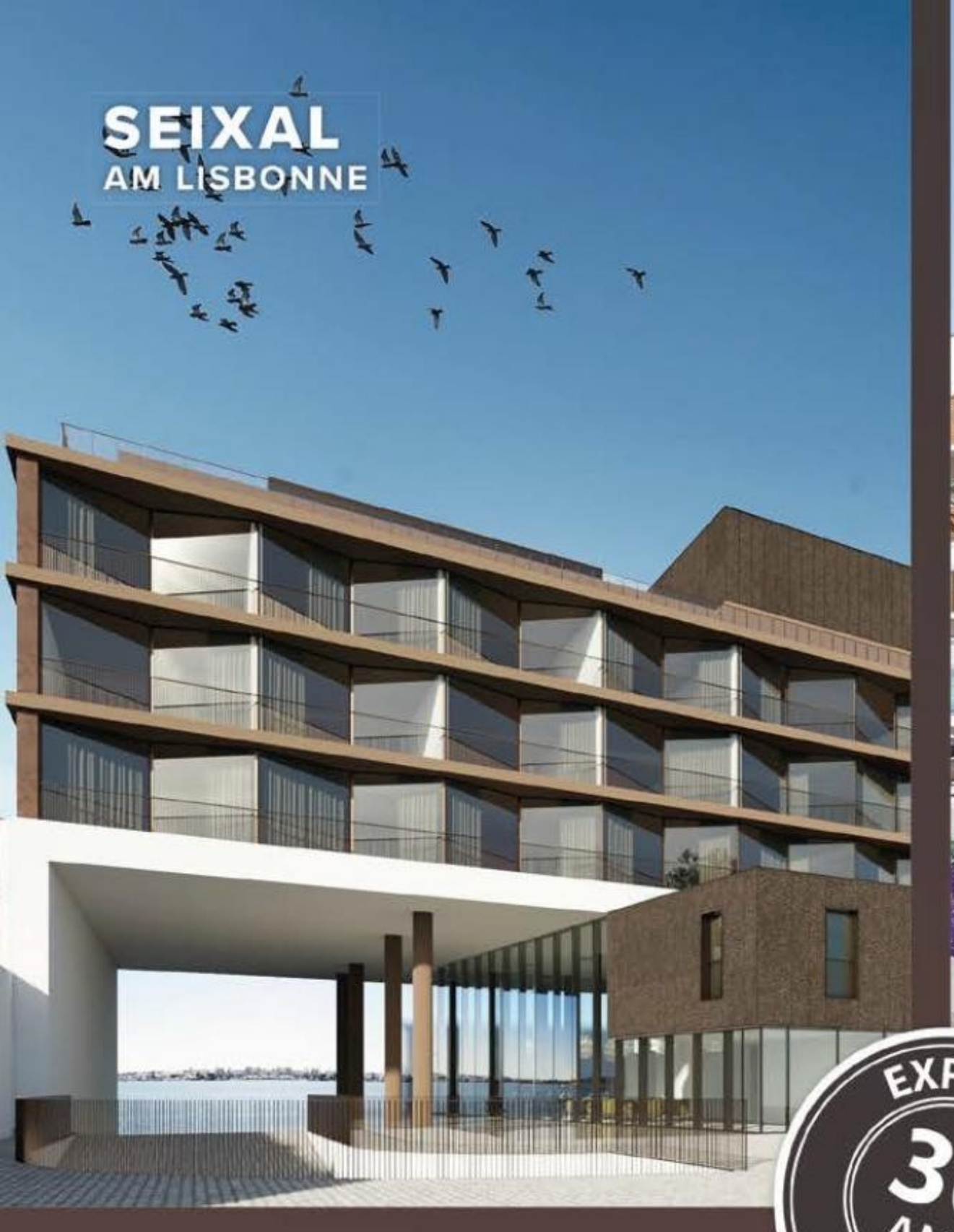
my petit fute

M'A FAIT GAGNER
UN TEMPS FOU AVEC SES
RECOMMANDATIONS D'ITINÉRAIRES ET
SES **BONS PLANS** TESTÉS
PAR DES RÉDACTEURS
LOCAUX

© VIKTOR GLADKOV - ISTOCKPHOTO.COM

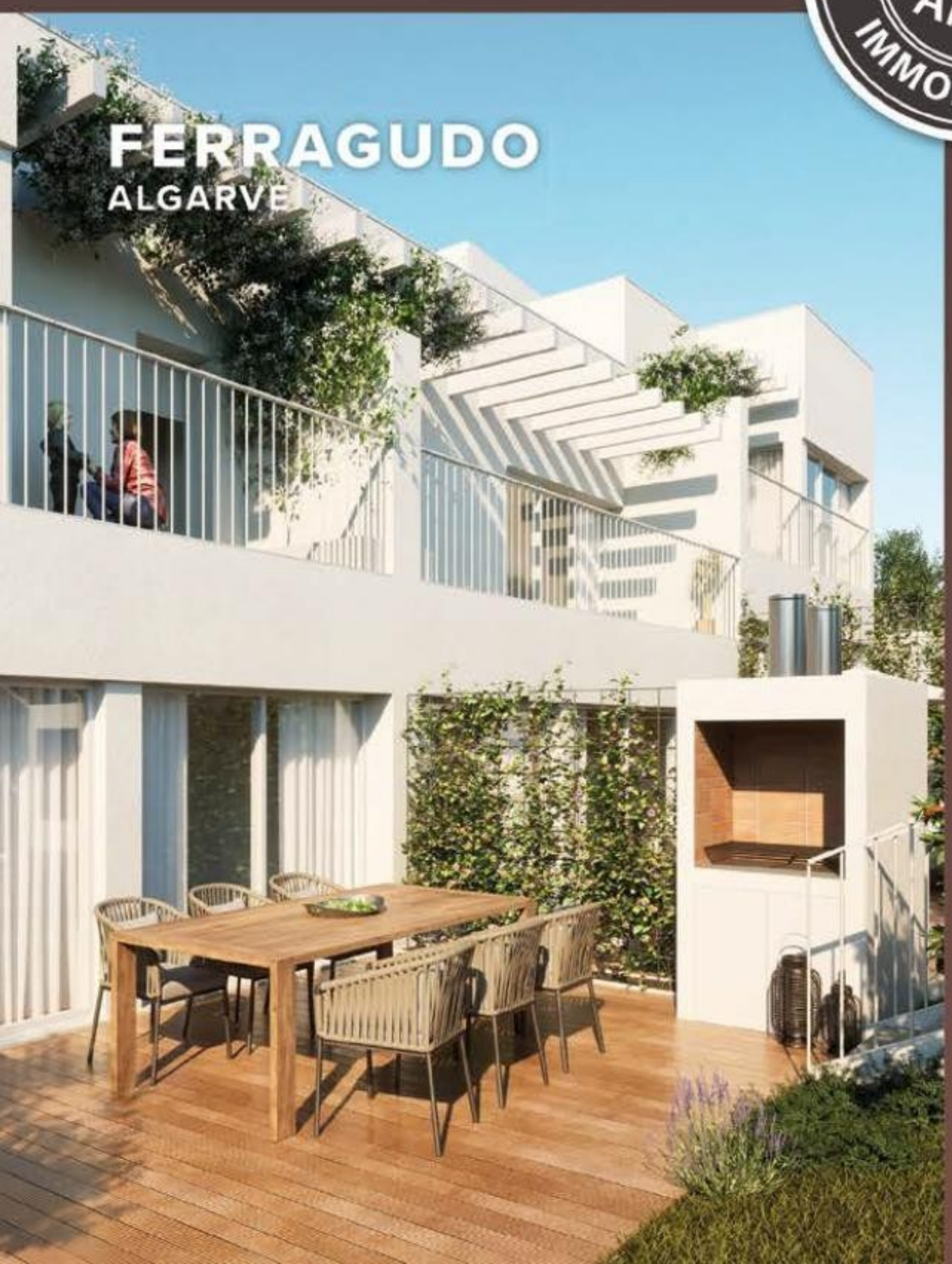
VOTRE
GUIDE NUMÉRIQUE SUR MESURE
EN MOINS DE
5 MINUTES POUR
2,99 €

mypetitfute.fr





EXPERTISE 30 ANS IMMOBILIÈRE



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**
- **PARTENAIRE OFFICIEL DU SALON IMMOBILIER ET DU TOURISME DU PORTUGAL 2022**
- **RÉFÉRENCE AUPRES DE LA PRESSE DES MÉDIAS FRANCOPHONES**

contact@maison-au-portugal.com
maison-au-portugal.com
Tel: 0033 01 46 07 00 24 / 00351 213 254 118

Les informations, images ou autres références publicitaires sont purement illustratives et peuvent ne pas correspondre à la réalité, n'étant pas contractuelles, étant sujets à des modifications ou variations pour des raisons techniques. I Policity – Sociedade de Mediação Imobiliária S. A. – AMI7893