DE LA MÉLANCOLIE

DÉCRYPTAGE
Bertrand de Saint Vincent
bdesaintvincent@lefigaro.fr

La Vieille Europe prend l'eau. Déboulonnée de son piédestal, traînée au banc des accusés, après avoir rêvé d'éclairer l'histoire, elle rend les armes.

C'est l'heure d'écouter du fado, cette musique triste, devant un verre de douro, dans les clubs de Lisbonne, Porto ou Coimbra, à l'ombre de l'une des plus vieilles universités d'Europe. Le Portugal est le dernier refuge des orphelins d'une civilisation en berne. Adossé à l'Atlantique, coincé dans sa bulle derrière la dédaigneuse Espagne, cet ancien royaume, dont on a presque tout oublié, fut à l'avant-garde du déclin que connaissent aujourd'hui ses voisins. Conquérant magnifique, porteur durant des siècles d'aventures et de rêves, il a depuis longtemps fait le deuil de sa grandeur. Replié sur lui-même, écarté de la course effrénée au modernisme et à la consommation, il a regardé s'enfuir le temps et une partie de sa population. Il a appris à vivre dans un monde où il n'existait plus.

Tel un vieux meuble d'époque, on le redécouvre aujourd'hui, lézardé, fissuré, mais miraculeusement conservé sous la poussière. Quand tout s'agitait autour de lui, ce petit pays du Sud a gardé son authenticité. À l'exception de quelques promoteurs immobiliers de l'Algarve, il n'a pu vendre son âme à personne, puisqu'il n'y avait pas d'acheteurs.

Modeste, silencieux, il a maintenu ses valeurs. Posant le pied sur le sol lusitanien, le visiteur est frappé par la gentillesse, la bienveillance, le respect dont font preuve ses habitants. On avait oublié le prix des choses simples. Ici, on ne joue pas à être quelqu'un d'autre ; il n'y a personne pour vous applaudir. La beauté des sites historiques – Sintra, Obidos, Evora – est tragique. On la sent menacée. Elle étreint le cœur. Les plages de Comporta sont magnifiques ; elles attirent la gentry parisienne. Celles de l'Algarve, les retraités en quête d'un semi-paradis fiscal. À Nazaré, les surfeurs guettent la vague.

À quoi bon courir, puisque l'on tombe à la fin ? Au Portugal, on prend le temps d'admirer, de flâner, de relire le passé. Le pays connaît une nouvelle jeunesse ; la jeunesse européenne ne s'y trompe pas. À l'ère du vide et des illusions perdues, elle découvre le charme de la mélancolie. ■

PORTO, DESTINATION TRÈS GOURMANDE

LA DEUXIÈME VILLE DU PORTUGAL, IMPRÉGNÉE D'UNE RICHE CULTURE VINICOLE, REGORGE DE BONNES TABLES LA TRADITION GASTRONOMIQUE LOCALE. DE QUOI PASSER UN DÉLICIEUX WEEK-END AU CŒUR DE L'ÉTÉ INDIEN.

ALICE BOSIO @alicebosio
ENVOYÉE SPÉCIALE À PORTO

La première rencontre est rustique et roborative : saucisse, escalope de veau, jambon, fromage fondu, œuf au plat, sauce « secrète » à la bière, au porto et à la tomate, le tout réuni dans un unique sandwich de pain de mie épais, servi chaud et escorté de… frites. Créée dans les années 1950 sur le modèle de notre croque-monsieur, la *francesinha* (littéralement « petite française ») est devenue – au même titre que les tripes – l'emblème culinaire de Porto. Une quinzaine de restaurants se disputent le trophée de meilleure *francesinha* de la ville : est-ce le Café Santiago, Lado B, la Cervejaria Brasão ou O Afonso, le favori du chef américain Anthony Bourdain, disparu en 2018 ? Fort heureusement, la gastronomie *portuense* ne se limite pas à cette bombe calorique et protéinée, ni même à son cousin, le *cachorrinho* – une sorte de hot dog à goûter absolument chez Gazela –, ou encore aux célèbres *pasteis de nata*, à engloutir brûlants, à la Manteigaria. Porto offre également toutes sortes de mets raffinés et créatifs, qui puisent dans la tradition locale pour la réinventer. La preuve par 4.

« *Vous avez aimé l'expérience ?* » demande dans un français parfait notre serveur – masqué – au terme d'un repas de trois heures. Notre premier arrêt est à la Casa de Chá da Boa Nova, les pieds dans l'eau, à Matosinhos, à quelques kilomètres au nord de la ville. Construite dans les années 1960 par le prix Pritzker Alvaro Siza Vieira et classée monument national en 2006, cette petite maison blanche accrochée aux rochers battus par les vagues abrite depuis six ans le restaurant du chef Rui Paula. La dernière édition du Michelin Espagne et Portugal l'a gratifié de deux étoiles. Pour s'adapter à la spectaculaire architecture du lieu, parfaitement intégrée au paysage sur lequel s'ouvrent de grandes fenêtres, le chef (la cinquantaine bien portée, baskets vertes, également propriétaire de DOP, dans le centre historique de Porto, et DOC, à Folgosa, sur les rives du Douro) a conçu un menu dédié à l'océan : « *C'est au Portugal que l'on trouve les meilleurs poissons et fruits de mer grâce à nos eaux très froides, oxygénées et riches en algues. Cela donne à la faune marine un goût et une texture incomparables. Je me sens très chanceux.* »

Le client est invité à choisir un menu à l'aveugle en six (100 euros), douze (130 euros) ou vingt et un (190 euros) chants, à l'instar des *Lusiades* épiques du poète national Camões (1572). Après de petits morceaux de pain grillé servis sur des braises avec un beurre aux algues, en écho aux tartines que mangeait le chef pendant son enfance, le défilé de plats démarre : crème brûlée aux oursins, tartare de thon et huître, palourde à la mousse d'ail, beurre et vin blanc (inspirée par la recette traditionnelle *à Bulhão Pato*), éclair salé en trompe-l'œil aux moules et chou-fleur, encornet « Chanel » et son riz habillés de noir et blanc, gambas carabineros parfaitement cuites, bisque et carottes, glace et crumble d'huile d'olive… Toujours impeccablement dressés. « *Je privilégie les souvenirs, les saveurs anciennes, que je travaille à l'aide de techniques modernes. La présentation des plats est très importante, mais ne doit pas prendre le pas sur les goûts. Nous devons respecter les produits que nous utilisons.* » Et de conclure : « *Porto a la mer, la rivière et les montagnes dans un rayon de 40 kilomètres, il y en a pour tous les goûts ! De nombreux chefs ont élevé la gastronomie de la ville à un haut niveau. Sans oublier la qualité exceptionnelle de nos vins. Le rapport qualité-prix de nos vins et restaurants est difficile à égaler !* »

La Casa de Chá da Boa Nova, les pieds dans l'eau, à Matosinhos, à quelques kilomètres au nord de la ville de Porto et quelques-uns de ses plats emblématiques, *ci-dessus, de haut en bas :* encornet « Chanel » et crème brûlée aux oursins, palourde *à Bulhão Pato, ci-dessous.* CASA DE CHA DA BOA NOVA

NELSON GARRIDO ; CASA DE CHA DE BOANOVA

Tartare de crevette, bisque, cresson et citron

Allons le vérifier dans le centre-ville, du côté du quartier vivant de la Vitória, riche en bars, restaurants et boutiques branchés. Pedro Braga y a ouvert, il y a deux ans, Mito, sous-titré « *Un restaurant pour les amis* ». Des bacs à légumes trônent sur les tables en bois. Le partage y est encouragé, autour d'une courte carte qui joue sur les classiques de la ville, résolument modernisés : langue de bœuf grillée avec sauce *francesinha* dans un pain au levain, *bolas de berlim* (gâteaux à la crème frits saupoudrés de sucre) en version salée au jambon ibérique ou encore un excellent riz à la lotte et aux fruits de mer, croquant comme un risotto, et parfumé avec de la coriandre, du curry et de la sauce sriracha. Ou comment intégrer la tradition voyageuse des conquistadors (environ 20-30 euros au dîner).

Dernière étape à Bonfim, le quartier des créatifs, plus à l'est. C'est ici que Pedro Limão, urbaniste reconverti, est installé depuis huit ans. « *Après avoir étudié la cuisine à Barcelone et fait quasiment tous les métiers de la restauration, j'ai décidé de lancer mon propre projet avec un concept particulier, plus familier, plus détendu, plus proche des gens. L'idée est de recevoir comme dans ma salle à manger, en privilégiant les petits producteurs.* » Son « *non-restaurant* » à la charmante courette, menacé depuis la crise du Covid-19 au point que le chef a lancé une campagne de crowdfunding, nous a pourtant épatés. Le menu dégustation présenté comme « *un voyage en plusieurs étapes expérimentales* » (37 euros) allait personnalité, franchise des goûts et hommage aux produits locaux : tartare de crevette, bisque, cresson et citron ; gaspacho et moule à l'escabèche ; ceviche de cabillaud et purée de patate douce ; tartare de veau au massala, œuf parfait, espuma persil et coriandre ; risotto noir à l'ail et à la raie ; pressé de porc fumé, *casulas* (haricots) séchées de la région Trás-os-Montes et chimichurri, jolie interprétation de la feijoada ; tarte au citron inversée ; banoffee… Fin, copieux, surprenant et parfaitement cuisiné !

Ne quittez pas le quartier sans avoir poussé la porte d'à côté : celle d'Atrevo,

NOS ADRESSES

■ Casa de Chá da Boa Nova.
Avenida da Liberdade 1681,
Leça da Palmeira.
www.casadechadaboanova.pt
■ Mito. Rua de José Falcão 183, Porto.
mitorestaurante.pt
■ Pedro Limão.
Rua do Morgado de Mateus 51-53, Porto.
www.pedrolimao.com
■ Atrevo. Rua do Morgado
de Mateus 49, Porto.
www.atrevo.pt

LE FIGARO MAGAZINE présente

VIN

DIRECTION L'ALTO DOURO

STÉPHANE REYNAUD

Au fil de ses flâneries gastronomiques, le voyageur à Porto sera étonné par la variété et la qualité des vins de la région. Rien à voir avec ces flacons dits de « porto » (un vin muté, moût de raisin dont la fermentation alcoolique a été bloquée par ajout d'eau-de-vie), alignés dans les rayons des supermarchés français.

Pour en savoir plus sur les petits bijoux œnologiques locaux, le curieux remontera le fleuve par la route, spectaculaire, ou mieux encore, par le fleuve, jusqu'à la région de l'Alto Douro (Haut Douro), enchanteresse : un cours d'eau large et calme, une multitude de terrasses superposées et pour la plupart plantées de vignes. Un paysage que l'on dirait peigné chaque jour dans le sens du fil de l'eau, beau à mourir. En 2001, l'Alto Douro Viticole rejoignait la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco.

La vallée et Bacchus cultivent une très vieille histoire d'amour. Dès 1756, les autorités délimitaient l'appellation, soit 250 000 ha dont 40 000 ha de vigne aujourd'hui. D'un point de vue vitivinicole, la région est unique, avec 116 cépages autorisés. Dans les « vieilles vignes », des parcelles dont les pieds ont au moins 40 ans, sont répertoriés jusqu'à trente cépages différents. Les variétés locales sont géolocalisées, leur génome est identifié, une duplication des pieds est réalisée en pépinière. Des travaux menés en collaboration avec plusieurs centres universitaires, comme Utad de Vila Real et Biocant. Les ingénieurs agronomes et œnologues portugais, formés partout dans le monde, ont su optimiser la culture, l'adapter à des conditions météorologiques extrêmes, penser des cuviers adaptés à leur production, arrondir et affiner les tanins tout en ménageant le recours au bois.

Les crus locaux, résultats de savants assemblages, souvent puissants, corsés, mais équilibrés, présentent de plus en plus souvent une agréable fraîcheur. Une balade sur les chemins du Douro donne la mesure des investissements pharaoniques réalisés là-bas par Brésiliens, Colombiens, Espagnols, Anglais et Français. Parmi ces derniers, la famille Cazes, de Château Lynch-Bages, y a investi avec Jorge Roquette, de Quinta do Crasto. Les Bourguignons sont bien représentés avec la famille Bouchard, à la Quinta do Tedo. Le Champenois Frédéric Rouzaud a misé sur les portos Ramos Pinto. Bernard Magrez, Roger Zannier, Philippe Austruy et d'autres s'y sont lancés. L'hectare vendu 2 000 euros avant le début de ce phénomène, coûte aujourd'hui 20 000 euros. Et tout cela n'est peut-être qu'un début. ■

4 CUVÉES À DÉCOUVRIR

VALÉRIE FAUST

Roquette & Cazes
Douro rouge 2015

Coloré, sombre, grenat, il exhale des arômes généreux de fruits rouges, d'épices, augurant à juste titre une bouche concentrée, fruitée, suave, aux tanins bien intégrés.
25 € (cavistes)

Quinta da Côrte
Douro rouge 2015

Cette cuvée, ample et onctueuse en attaque regorge de saveurs fruitées rouges acidulées. La bouche se révèle sapide. La complexité s'allie à la fraîcheur et à la buvabilité.
36 € (vignobles-austruy.com)

Ramos Pinto
Douro Duas Quintas rouge 2017

Une sacrée personnalité pour ce vin au nez floral, harmonieux et fruité. Bouche charnue, intensément fruitée, élégante, aux tanins mûrs, doux.
14,90 € (vinatis.com)

Bernard Magrez
Douro Ariela blanc 2017

Au nez de ce vin jaune doré intense, des notes florales et de melon, tandis que la bouche se distingue par sa grande fraîcheur, notamment en finale.
11,80 € (twil.fr)

QUI REVISITENT

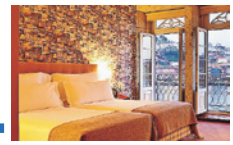
tenu par l'ancienne seconde de Pedro Limão, Tânia Durão. Dans l'étroite salle aux murs vert olive, un service aux petits oignons envoie des assiettes très abouties, à l'image de ces pouces-pieds et petites asperges sauvages taillés finement, soupe miso tiède ; de cette morue fraîche à la vapeur et de ses quatre sauces à l'estragon ; de ce poulpe cuit pendant 4 heures à 80 °C ; de ce jaune d'œuf confit et sa déclinaison de champignons séchés, en pickles, sautés et en purée ou encore de cette glace à la clémentine, mousse matcha, crumble spéculoos, meringue et crème vanille en hommage à l'été (menu déjeuner à 15 euros). Porto n'a décidément rien à envier à la gastronomie de sa grande sœur, tellement à la mode, Lisbonne. ■

+ Carnet de route

Y ALLER

Avec la Tap. Vols au départ de Paris, de Lyon, départ de Marseille, Toulouse et Nice, Bordeaux et Nantes.
Tél. : 0820 319 320 ; tap.pt

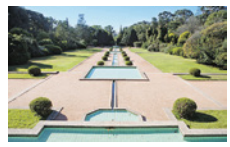
SÉJOURNER



Pestana Vintage Porto Hotel, idéalement situé sur les quais au bord du Douro et en plein centre historique classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, cet établissement constitue un point d'ancrage. Ce sont 18 édifices historiques harmonieusement rassemblés. Depuis les chambres avec vue, on a pour voisin direct le pont Dom Luís que l'on regarde scintiller dans la nuit. À partir de 162 € la nuit. Praça Ribeira 1.
Tél. : +351 22 340 2300 ; pestanacollection.com

Torel 1884. D'inspiration coloniale et exotique, en hommage aux grandes découvertes et aux expéditions botaniques, un boutique-hôtel raffiné et déco. On fréquente ainsi, le temps de cette escale stylée, les grands navigateurs portugais, et on largue les amarres pour la route des épices. Mention spéciale pour la bibliothèque tellement accueillante qu'elle ferait presque passer l'envie d'aller explorer la ville ! À partir de 150 € la nuit. Rua de Mouzinho da Silveira 228.
Tél. : +351 22 600 1783 ; torelboutiques.com

À VOIR, À FAIRE



Flâner dans les Jardins de la pluridisciplinaire **Fundação de Serralves**. 18 hectares dessinés dans les années 1930 par l'architecte Jacques Gréber, une villa Art déco et sans doute le plus grand musée d'art contemporain au Portugal, signé Alvaro Siza Vieira, le célèbre architecte portugais contemporain. En ce moment l'expo « Yoko Ono : The Learning Garden of Freedom » (jusqu'au 11 octobre) jette un regard décalé, poétique et utopique sur notre monde. Mais pour prendre vraiment de la hauteur, on flirtera avec le vertige sur le Treetop Walkway, passerelle de bois suspendue au-dessus de la canopée. Rua Dom Joao de Castro 210.
Tél. : +351 22 615 6500 ; serralves.pt

Contempler et écouter la **Casa da Musica**, œuvre de Rem Koolhaas, qui inscrit définitivement Porto au rang des villes « archi » qui comptent. Du béton, du verre, des azulejos pour la note locale et un travail complexe sur la circulation. Visites guidées. Av. da Boavista 604-610.
Tél. : + 351 220 120 210 ; casadamusica.com

Pédaler le nez au vent dans les embruns, direction la plage ! Porto n'est qu'à 6 km de la côte. On loue un vélo chez **Biclas & Triclas** et on suit le cours du Douro jusqu'aux premières vagues de l'Atlantique. Vivifiant ! Biclas & Triclas, rua Nova de Alfândega 108.
Tél. : +351 22 099 6130 ; tricla.pt

Surfer à Matosinhos, le premier spot de surf à la sortie de la ville. Location de surf, sup et cours avec l'école **Surfaventura**. Av. General Norton de Matos 177.
Tél. : + 351 229 372 237 ; surfaventura.com

Respirer les senteurs rétros de **Claus Porto**, temple de la savonnette au packaging désuet à souhait qui a installé son flagship store dans la bien nommée rue des fleurs. Une ligne d'eau de Cologne au goût du jour, conçue par l'anglaise Lyn Harris, le nez de Miller Harris, qui vient rafraîchir l'identité de cette marque mythique datant de 1887. Rua das flores 22.
Tél : +351 914 290 359 ; clausporto.com

SE RENSEIGNER

Office du tourisme :
tél. : 01 56 88 31 90 ; visitportugal.com
Lire aussi sur lefigaro.fr/voyages notre city guide : 48 heures à Porto, flânerie épicurienne dans la capitale du vin.

SABINE BOUVET

PESTANA GROUP-FERNANDO SOARES/STOCK.ADOBE.COM; ALEKSANDAR PAVLOVIC/ STOCK.ADOBE.COM

LES PERSONNAGES

Par Jacques Pessis

Van Cauwelaert : ses anticorps d'espoir

C'est pour transmettre à ses lectrices et lecteurs des anticorps d'espoir et d'allégresse que Didier van Cauwelaert a écrit *L'Inconnue du 17 mars* (Albin Michel). L'idée est née à la veille du confinement. L'œil narquois et compatissant d'un SDF, près de l'École militaire, devant ceux qui se hâtaient pour faire des provisions a constitué un déclic. Il a imaginé, autour de ce personnage, un conte philosophique lié au Covid. Il lie son histoire à des données scientifiques, collectées auprès d'amis médecins et de chercheurs, mais totalement occultées par les médias. Il évoque, en particulier, les chiens détecteurs, et un sérum sonore, téléchargeable sur internet, qui, par l'inversion des fréquences, parvient à stopper le virus. Il dit sa conviction d'un espoir dans l'avenir, à condition de jouer la carte de la prévention, plutôt que celle de la défense, lorsque le mal est installé. *« Il est urgent*, assure-t-il, *que l'être humain reprenne le pouvoir sur la peur. »* Il ne craint pas de l'écrire. ■

Mikaël Fitoussi : un cumul miracle

Mikaël Fitoussi a failli ne jamais jouer le rôle de Pascal dans *Alex Hugo*, sur France 2. En 2014, le tournage du premier épisode coïncidait avec celui d'un autre film à Montréal. Le décalage horaire lui a permis de cumuler. Il a terminé le soir en France et débuté l'après-midi précédent à Montréal. Dans la 7e saison, son personnage prendra plus d'importance. Un tournage à la montagne pour atteindre un sommet. ■

Tamara Magaram : une autre parité

Les hommes ne sont pas toujours les responsables des violences sur les enfants. À travers le récit d'une femme sur ses jeunes années douloureuses, Tamara Magaram signe un roman, *Les Âmes guéries* (Ramsay). Quatre ans d'enquête t'ont convaincue que cette forme de parité existe. *« Nous ne sommes pas des blanches colombes »*, dit-elle, en pensant à celles qui n'aident pas leur petit à prendre son envol. ■

Edgar Grospiron : quatre master classes

Soucieux de faire partager, au grand public, une expérience qui lui a permis de devenir champion olympique de ski de bosses, Edgar Grospiron a tourné quatre Master classes, diffusées sur internet. En dix épisodes de neuf minutes, il donne des conseils pour affronter des moments clefs de l'existence. Un livre blanc et des exercices de techniques stimulantes complètent une planche de salut qui vient du ski. ■

> Quand en 2000, Stéphane Duhamel a décidé l'éviction de Philippe Bouvard, j'aurais dû menacer de me désolidariser. J'ai mal évalué la situation. J'aurais peut-être évité une perte d'audience vertigineuse de RTL
>
> OLIVIER MAZEROLLE- « LA CURIOSITÉ EST UN DÉFAUT IMPARDONNABLE» — L'ARCHIPEL

Alain Marty : un nouveau Cercle

Sous le soleil de l'été, le dépôt de bilan de son Wine & Business Club a été une douche froide pour Alain Marty. Voici trois ans, il avait vendu à AG2R-La Mondiale ce rendez-vous des dirigeants d'entreprise. Face à la décision, pour cause de Covid, du groupe d'assurances, Marty a immédiatement rebondi. Il a créé le Cercle Economy & Grands Vins auquel plus de 600 patrons et VIP ont immédiatement adhéré. Le Bristol accueillera, à Paris , les réunions mensuelles. La première, le 19 novembre, aura pour invités Daniel Bernard, ancien PDG de Carrefour, et Apollonia Poilâne. Pour rompre le pain en guise de baptême. ■

● Hugues Aufray : un internat d'excellence

Pensionnaire, dans les années 1940, à l'abbaye de Sorèze, Hugues Aufray part en croisade pour réhabiliter cette école, fermée depuis trois décennies. Le créateur d'*Adieu Monsieur le Professeur* estime qu'il est urgent de lancer les travaux nécessaires pour en faire un *« internat d'excellence »*. Il a imaginé les bases d'un collège modèle, aux ambitions internationales, à l'enseignement résolument moderne où la langue française retrouverait la place qu'elle mérite. Il veut également profiter de l'occasion pour proposer à nos gouvernants de prendre des mesures pour séparer « éducation » et « instruction publique ». Pendant l'été, tandis que son album *Autoportrait* prenait la tête des ventes de CD, il a construit, sur le papier, un projet qu'il va exposer bientôt à Jean-Michel Blanquer. Il a obtenu un rendez-vous, avec l'aval de Brigitte Macron qui, enfant, à Amiens a eu comme professeur de lettres, sœur Éliane, la sœur du chanteur. Le miracle des rencontres. ■

EN BREF

ANDRÉA FERRÉOL organise ce week-end les Flâneries d'art contemporain, dans les jardins d'Aix-en-Provence. À côté des œuvres de 11 artistes, Jacques Maillhot proposera une revue de presse.

ARIELLE DOMBASLE à la Maroquinerie, à Paris, le temps d'un concert. Jeudi, elle interprétera avec Nicolas Ker, des chansons de *Empire*, son nouvel album.

HENRI SALVADOR avait enregistré voici vingt ans *Chambre avec vue*. Cet anniversaire est célébré par une édition vinyle de la chanson marquant son ultime retour.

BRIGITTE FOSSEY a présidé le prix du livre Cogedim Club. Il a été remis à Anne Icart pour *Lettres de Washington Square* (Robert Laffont) .

CLAUDE THIBAULT révèle dans *Tokyo Sumo*, les rituels d'un sport de combat qu'affectionnait Jacques Chirac. Il évoque, en particulier, la place de l'argent, à travers des paris et des primes (Budo).

MICHEL PICCOLI avait enregistré, en 2003, les *Essais* de Montaigne. Sa lecture des livres I à III ressort en CD (Frémeaux et Associés).

FRANÇOIS BOUCHON/LE FIGARO; FRANÇOIS LEFEBVRE; PARIS PHOTO STUDIO ; JB AUTISSIER / PANORAMIC ; JEAN-CHRISTOPHE MARMARA/LE FIGARO