

Lisbonne



2014

CITY GUIDE

Bienvenue à Lisbonne

EDITION

Directeurs de collection et Auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

Auteurs :

Frédéric HUGOT, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial :

Stéphane SZEREMETA

Responsable Editorial Monde :

Patrick MARINGE

Rédaction Monde :

Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Julien BERNARD, Pierre-Yves SOUCHET

Rédaction France :

François TOURNIE, Jeff BUCHE, Grégoire DECONIHOUT, Perrine GALAZKA

FABRICATION

Responsable Studio :

Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage :

Julie BORDES,

Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING,

Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie :

Robin BEDDAR

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique :

Lionel CAZAMAYOU

Chefs de projet et développeurs :

Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT,

Cédric MAILLOUX, Christophe PERREAU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial et web :

Olivier AZPIROZ

Responsable Régions locales :

Michel GRANSEINGE

Adjoint :

Victor CORREIA

Relation Clientèle :

Vimla MEETTOO

REGIE NATIONALE

Responsable Régie Nationale :

Aurélien MILTENBERGER assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité :

Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET,

Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME,

Stéphanie MORRIS, Caroline PREAM, Virginie SMADJA

REGIE PUBLICITAIRE INTERNATIONALE

Directrice :

Karine VIROT assistée de Elise CADIQUI

Chefs de Publicité :

Romain COLLYER,

Camille ESMIEU, Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes :

Bénédicte MOULET

assistée d'Aissatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable des ventes :

Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nathalie GONCALVES

Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président :

Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier :

Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Léa BERNARD,

Sandra MORAIS

Responsable informatique :

Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité :

Nicolas FESQUET

assisté de Jeannine DEMIRDJIAN, Oumy DIOUF,

Christelle MANEBARD

Recouvrement :

Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRUJALL

Standard :

Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE LISBONNE 2014

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

& 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 €

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © Istockphoto typographic

Impression : LEONCE DEPRESZ - 62620 Ruitz

Dépôt légal : mars 2014

ISBN : 9782746971370

Pour nous contacter par email,

indiquez le nom de famille en minuscule

suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : country@petitfute.com

Lisbonne, cité magnétique qui, sous l'influence de coups de projecteurs tels l'Expo'98 ou l'Euro de football 2004, attire toujours à elle davantage de nouveaux adeptes. Lisboa, dont les projets ne manquent pas, demeure une destination idéale longs week-ends chômés. En attendant de se rénover, la cité en perpétuelle transformation sait encore être secrète et multiple, cosmopolite et colorée, tant ses quartiers se révèlent comme la réunion de différents villages se livrant petit à petit... A l'extrême sud-ouest de l'Europe, cette capitale pleine de paradoxes plaît toujours autant car elle tient non seulement ses promesses de dépaysement mais offre aussi bien d'autres atouts insoupçonnés. S'évader très vite, visiter ses formidables jardins et musées, arpenter les couloirs de la fête nocturne au Bairro Alto, se balader sur les bords du Tage d'Oriente à Belém, se perdre dans les ruelles de l'Alfama, aller voir briller l'océan, parcourir les serras... Depuis les miradoiros, la vue est toujours plongeante vers la mer de Paille. Souvent incohérente et désobéissante, cette capitale, qui fonctionne encore comme une vieille ville de province, trahit un esprit rebelle. Ainsi, les Lisboaëtes sont peut-être à la fois indécis et tranquilles à l'image de l'écrivain emblématique Pessoa, dont l'ombre plane toujours ici ; mais ce sont avant tout de grands rêveurs aussi bien attirés par le charme d'antan que friands d'innovations. Pour certains, le Portugal c'est Lisbonne, le reste du pays n'est que paysage ! Chaque saison est une nouvelle surprise, le printemps et son odeur tenace de fumée de sardines, puis la saison des plages ensoleillées et des parfums lointains suivent les pluies avant l'hiver et ses châtaignes grillées... Lisboa fait partie de ces villes dont on a la nostalgie dès lors que l'on s'en éloigne ! Faire sa connaissance, c'est l'assurance que l'on reviendra lui rendre visite : le plus tôt possible !

L'équipe de rédaction

OBRIGADISSIMO E FORTE ABRAÇO : Ange Qi An Hugot, Remy Caruana, Julien Prade, Fred aka DJ Pablo, Yamina Kherchouche, Coco Majoulette, Kimon & Alexandre (Kosmus), Heleen & Rebeca (Chiado 16), Vitor (ATL), Sandra (Inspira Santa Marta), Sara (Internacional Design), Célia (Clara Jardim), Svetlana (Riso 8), Maria (Cervejaria Trindade), Catarina (Hippotrip), Vitor (Adega Victor Horta), Manuel (O Poleiro), Tanka & Família (Come Prima & Casa Nepalesa), André (Taberna das Flores), Pedro & João (Guarda-Mor), Xavier (Assinatura), Rui (Can the Can), Mónica (Oficina do Duque), Isabel (Sentidos), Nathalie (Honra), Daniela (Via Graça), Helena (Santo António de Alfama), Mafalda & Miguel (Aqui Há Peixe), António & Lourdes (Império dos Sentidos), Lawrence's Hotel Sintra, Frederico (Hotel Albatroz Cascais), Sérgio (Neya), Radar, Marginal, Amália FM, Smooth FM et Oxigenio FM, Antonio Tabucchi, António Variações, Balla, Mariza, Alain Tanner & Wim Wenders, Jean-Yves Loude (Lisbonne, dans la ville noire), Linda Martini... Et à tous ceux qui m'encouragent dans mes *maravilhosos passeios* citadins. *Até já !*



Sommaire

■ INVITATION AU VOYAGE ■

Les plus de Lisbonne.....	7
Fiche technique	9
Idées de séjour	12

■ DÉCOUVERTE ■

Lisbonne en 25 mots-clés	16
Survol de Lisbonne	23
Géographie	23
Climat	24
Environnement – Écologie.....	24
Parcs nationaux	25
Faune et flore.....	25
Histoire.....	26
Politique et économie	35
Politique.....	35
Économie.....	37
Mode de vie	41
Vue sociale	41
Mœurs et faits de société.....	42
Religion	42
Arts et culture	43
Architecture	43

Artisanat	44
Cinéma	46
Littérature.....	48
Médias.....	49
Internet.....	52
Musique.....	54
Peinture et arts graphiques	56
Festivités	58
Cuisine portugaise.....	62
Produits caractéristiques.....	63
Habitudes alimentaires	70
Activités à faire sur place.....	72
Enfants du pays	73

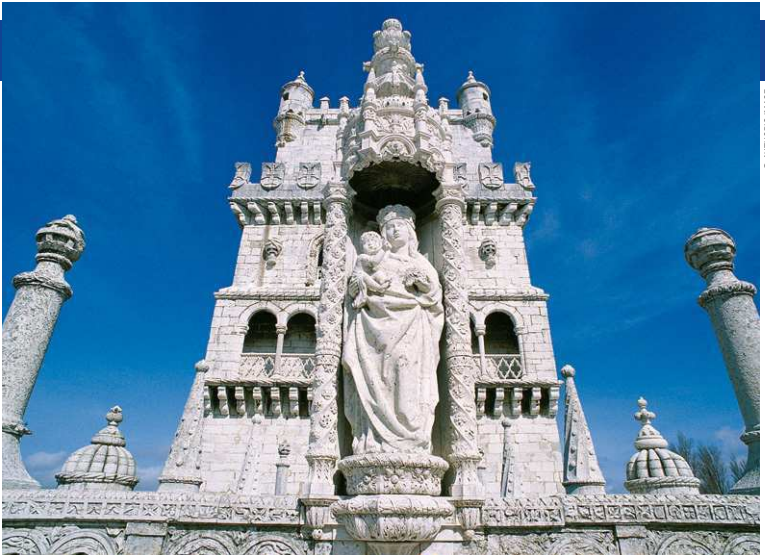
■ LISBONNE ■

Lisbonne.....	80
Quartiers.....	82
Se déplacer	90
Pratique	103
Se loger	109
Se restaurer.....	129
Sortir	161
À voir – À faire.....	191
Shopping	245
Sports – Détente – Loisirs.....	265
Gay et lesbien	266

© STÉPHANE SIVIGNARD



Tramway.



Tour de Belém, un des symboles de Lisbonne.

■ ESCAPADES AUTOUR DE LISBONNE ■

Escapades autour de Lisbonne	270
La Riviera de Lisbonne.....	270
Estoril	270
Cascais	275
Cabo da Roca.....	285
Praia das Maçãs	285
Azenhas do Mar	286
Ericeira	286
Mafra	289
Sintra.....	291
Transports.....	291
Pratique	292
Orientation	292
Se loger	292
Se restaurer.....	295
Sortir	297
À voir – À faire	298
Dans les environs.....	303
Setúbal	303
Alcochete.....	309
Palmela	310
Sesimbra	311
Cabo Espichel	314
Praia do Meco.....	314
Lagoa de Albufeira	314
Seixal.....	314

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Pense futé	316
Argent.....	316
Assurances	318
Bagages	319
Décalage horaire.....	320
Électricité, poids et mesures	320
Formalités, visa et douanes.....	320
Horaires d'ouverture	321
Internet.....	322
Jours fériés.....	322
Langues parlées	323
Poste	324
Quand partir ?.....	324
Santé.....	325
Sécurité et accessibilité	327
Téléphone.....	330
S'informer	331
À voir – À lire	331
Avant son départ.....	334
Sur place	335
Magazines et émissions.....	335
Comment partir ?.....	337
Partir en voyage organisé.....	337
Partir seul	342
Séjourner.....	345
Rester	350
Index	354



Cloître du monastère de Jerónimos.



Balcons d'une rue de Lisbonne.



Spectacle folklorique portugais.



Sur la promenade de Cascais.

Les plus de Lisbonne

Plusieurs villes en une seule

Pointer le bout de son nez à Lisbonne, c'est l'assurance de découvrir une ville attractive aux multiples facettes que jamais vous n'oublierez ! A la fois ancienne et moderne, portugaise et cosmopolite, africaine et européenne, vivante et paisible, lumineuse et secrète, étrangement méditerranéenne mais résolument océanique. Sur les bords dorés du Tage, cette mer de Paille, le jaune ocre, le bleu ou le rose pastel des façades, l'écume rouge des bougainvillées vous livrent Lisbonne la blanche, quasi tropicale et enchanteresse ! Rendez-vous avec le temps perdu et la grandeur du passé colonial portugais, mais aussi avec le modernisme comme sur le site de l'Exposition universelle 1998 (Expo'98) au parc des Nations. Préservant ses fortes traditions artistiques et culturelles tout en étant influencée constamment par les dernières tendances, cette capitale décalée et excentrée, à la fois à la mode, nostalgique et intemporelle, est peut-être encore la seule d'Europe à posséder des vieux quartiers modestes et populaires à l'intérieur de son centre-ville. Toujours en pleine mutation, elle se montre anachronique et chaotique mais demeure toujours pleine de ressources, de surprises et de fantaisies. C'est Lisbonne la mystérieuse, vous croyez en avoir fait, déjà, le tour, et voilà qu'un recoin attire votre regard et vous harponne vers un univers insoupçonné. Une Lisbonne maritime, radieuse, parfumée et chantante... Ah, que ces ruelles, étroites et protectrices sont revigorantes ! Cette cité de l'errance se découvre réellement à pied, en grimpant, en vous y perdant. Il faudrait des mois, des années et plusieurs visites pour la connaître à peine. Alors, pourquoi ne pas la vivre au quotidien et vous imprégner aussi bien de son mode de vie immuable que de sa « branchitude » du sud ? Tout en essayant d'apprivoiser son magnétisme puissant...

Accueil et hospitalité

Vous serez souvent surpris de rencontrer des citadins d'une gentillesse et d'une politesse incroyables, ainsi ne soyez pas étonné que l'on vous aborde lorsque vous discutez en français au-dessus d'une carte ou que vous semblez chercher quelque chose... à Lisbonne,

il y a des astuces... Vous le sentirez très vite, d'une manière générale nos compatriotes ont très bonne cote. Le bon accueil demeure une constante dans la capitale, ses environs et le pays tout entier...

Plages, activités sportives et balades

Voilà une ville rêvée pour les amateurs de sports, de farniente ou de découvertes. La région de Lisbonne regorge de plages et de criques en tout genre, l'eau est souvent fraîche mais vivifiante et de bonne qualité. Mais ne vous y trompez pas, les plages de Lisbonne sont à la mesure de la diversité de la région : longues étendues sauvages vers Caparica, plages à ambiance quasi brésilienne vers Carcavelos ou Estoril, spots de windsurf, bodyboard et surf sur le littoral venté de Sintra après la baie de Cascais vers Guincho ou Ericeira, mer à l'infini dans un écrin de verdure à Portinho da Arrábida (entre Sesimbra et Setúbal). Lisbonne et ses alentours offrent donc des conditions idéales pour la pratique d'activités sportives (de la voile à la plongée sous-marine en passant par la planche à voile) favorisées par ce beau littoral océanique. Mais la zone comprenant la merveilleuse Serra da Sintra ou le parc naturel de l'Arrábida présente également bien d'autres avantages pour les amateurs de randonnées (à pied, à vélo, à cheval...) ou de trekking et d'escalade sans parler du golf qui demeure l'un des grands attraits de la Costa do Estoril. Quant aux réserves naturelles (estuaire du Tage et du Sado), elles procurent une excellente opportunité de découvrir une nature presque intacte en observant oiseaux ou dauphins dans leurs écosystèmes respectifs.

Un climat plutôt clément

Lisbonne bénéficie d'un climat méditerranéen à influence océanique donc tempéré. Les températures minimales varient de 7,5 à 13 °C, les maximales oscillent de 17 à 35 °C, et la pluviosité globale n'est jamais excessivement intense au cours de l'année : entre 50 et 75 jours de pluie. Dans l'ensemble, les hivers ne sont jamais trop froids (températures moyennes autour de 15 °C), et les étés sont modérément chauds (températures moyennes entre 21 et 25 °C) !

Les mois les plus chauds sont juillet et août, mais les soirées sont pratiquement toujours agréablement rafraîchies par l'air de l'Atlantique. Printemps et automne possèdent souvent de très belles périodes d'ensoleillement.

Gastronomie et gourmandise

L'un des liens de complicité entre le Portugal et la France vient sans doute de la même vénération pour les plaisirs de la table. Sans être aussi sophistiquée qu'une certaine cuisine française, la cuisine portugaise comprend toujours des plats riches et rustiques et se révèle à la fois généreuse et pleine d'imagination sans avoir perdu les saveurs de ses recettes d'autan. Elle peut surtout se targuer d'utiliser encore des produits très frais et naturels ainsi que des aromates du meilleur effet (coriandre...). A Lisbonne, vous pouvez rencontrer à la fois des restaurants de cuisine locale, régionale, du monde lusophone et d'ailleurs. Un livre ne suffirait pas à raconter toutes les bonnes choses que vous goûterez ici ! C'est, bien sûr, l'amie fidèle de la table, la morue (*bacalhau*) et ses 365 recettes (une pour chaque jour de l'année !), le poisson et les fruits de mer, les charcuteries, l'agneau et le cochon de lait rôtis, les grillades... et d'étonnantes préparations caloriques et parfumées (soupes, ragoûts, pot-au-feu, cassoulet, riz élaborés...). Ici, le pain et le fromage sont excellents, les vins sont variés, toujours intéressants et pas encore trop chers. Pour le sucré, entre les pâtisseries et les innombrables petits gâteaux secs ou crémeux (les incontournables pasteis de nata à pâte feuilletée saupoudrés de cannelle), le choix est carrément impressionnant ! Beaucoup de desserts, souvent d'influence mauresque, sont des dérivés des œufs au lait, soit à base de chocolat, d'amandes ou de confiture et d'œufs. Sans parler des fruits tropicaux et des jus de fruits frais. Ici, plus qu'ailleurs, la gourmandise vous prendra !

Fado, musiques et vie nocturne

Le noctambule se rendra vite compte que de nombreuses perspectives s'offrent à lui, surtout après une nuit passée à arpenter les couloirs du Bairro Alto, le quartier de Santos ou à longer les Docas. Bars branchés, pubs, clubs et discothèques, salles de concert, galeries, espaces multiculturels, théâtres, cinémas... outre la qualité des lieux, c'est aussi leur diversité et leur originalité qui fait le succès des soirées lisboètes : le choix est énorme ! Depuis une vingtaine d'années, la nuit explose totalement ! Côté musiques, il y a bien sûr cette mélodie nostalgique dénommée

fado (ce qui veut dire « destin »), l'expression même de la saudade de tout un peuple, cet état d'âme populaire chargé d'une mélancolie aigre-douce si difficilement traduisible, que vous apprécierez surtout dans le quartier de l'Alfama mais aussi dans celui du Bairro Alto. A Lisbonne, les thèmes abordés parlent du quotidien. Les mélomanes pourront être séduits par ce style musical de caractère ainsi que par toutes les musiques ensoleillées acheminées des anciennes colonies (Brésil, Cap-Vert, Angola, Guinée-Bissau, Mozambique...) par des artistes de renommée internationale se produisant régulièrement dans la capitale. Mais Lisbonne vibre aussi aux sons des musiques électroniques (avec des clubs à la pointe), de la pop et du rock (avec le passage de différentes peintures anglo-saxonnes), du jazz ou de la musique classique (avec d'excellents festivals très variés) sans oublier la programmation de qualité de la fondation Gulbenkian, de Culturgest ou du centre culturel de Belém.

Patrimoine et histoire

Lisbonne regorge d'une quantité impressionnante de musées de grande qualité, de monuments et de sites remarquables. Malgré le grand tremblement de terre de 1755, elle conserve de nombreux vestiges qui, au cours des siècles, ont fait la grande histoire de ce petit pays, le Portugal. Après les Wisigoths, les Grecs et les Romains, les musulmans ont occupé Lisbonne plus de quatre siècles, mais rares sont les vestiges qui ont pu être sauvegardés si ce n'est le château et le tracé du quartier de la Mouraria... La folie destructrice des conquérants en est responsable. A partir du XI^e siècle, de nombreux monuments sont édifiés ; des petites chapelles à la cathédrale, tous racontent non seulement l'histoire de l'architecture et de l'art portugais mais aussi la vie de ce peuple qui a dû reconstruire toute la partie basse de sa ville (Baixa Pombalina). Il y a bien sûr les monuments et les sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco à ne pas manquer, comme le monastère des Hiéronimites (Jerónimos) et la tour de Belém, ou un peu plus loin, le palais de Queluz (le Versailles portugais) ou celui de Mafra sans oublier la si mystérieuse et merveilleuse Sintra. Mais vous visiterez aussi des sites non classés mais remarquables, comme les quartiers lisboètes aux maisons recouvertes d'azulejos (quartier d'Alfama), la merveilleuse baie de Cascais, la ville blanchie à la chaux (Ericeira), une région bucolique (Palmela) ou un port devenu touristique (Sesimbra) ou un autre resté populaire (Setúbal).

Fiche Technique

Argent

Le Portugal et sa capitale Lisbonne ne sont plus du tout l'eldorado pour petits budgets qu'ils pouvaient être il y a encore quelques années... L'entrée dans l'Union européenne (en 1986) et le passage à la monnaie unique (le Portugal a adopté l'euro depuis le 1^{er} janvier 2002) ont porté un coup fatal à la douceur du coût de la vie ! Bien que Lisbonne pratique des tarifs plutôt élevés par rapport à certaines régions du pays, au restaurant, dans les bars et pâtisseries ou sur les marchés, les prix sont toutefois relativement assez bon marché en comparaison de ceux pratiqués dans l'Hexagone.

Idées de budget

- ▶ **Petit budget** : de 30 € (en dormant au camping ou en auberge de jeunesse ou hostels) à 60 € (en logeant en pension modeste).
- ▶ **Budget moyen** : à partir de 75 € (en logeant en résidentiel très convenable).
- ▶ **Gros budget** : à partir de 170 € (en logeant en hôtel de grand confort ou de charme).

Lisbonne en bref

La ville

- ▶ **Nom officiel du pays** : República Portuguesa (République portugaise).
- ▶ **Capitale** : Lisboa (Lisbonne).
- ▶ **Superficie** : 84,6 km² (105 km² pour Paris). Aire métropolitaine de Lisbonne : 3 128 km².
- ▶ **Langue officielle** : portugais.
- ▶ **Religions** : catholiques (94 %), protestants (2 %), divers et sans religion (3,6 %), juifs (0,2 %), musulmans sunnites (0,2 %).
- ▶ **Nature du régime du Portugal** : république parlementaire.
- ▶ **Nature de l'Etat portugais** : république unitaire.
- ▶ **Maire de Lisbonne** : António Costa, parti socialiste, PS (élection 2007, réélection 2013).
- ▶ **Premier ministre** : Pedro Passos Coelho (parti social-démocrate, PSD) depuis juin 2011.
- ▶ **Président** : Anibal Cavaco Silva, parti social-démocrate, PSD (élection 2006, réélection 2011).

La population

- ▶ **Population totale lisboète** : un peu moins de 550 000 habitants (intra-muros) et environ 3 000 000 (aire métropolitaine).
- ▶ **Population du Portugal** : 10 781 459 habitants (estimation).
- ▶ **Densité** : 6 746 habitants/km² (20 807 habitants/km² pour Paris).
- ▶ **Espérance de vie** : 78,54 ans, 75,28 pour les hommes et 82,01 pour les femmes.
- ▶ **Taux de natalité** : 9,94 ‰ (Indice synthétique de fécondité : 1,5 enfant/femme).
- ▶ **Taux de mortalité** : 10,8 ‰.
- ▶ **Taux d'alphabétisation** : 93,3 %.
- ▶ **Croissance démographique annuelle** : 0,305 %.

L'économie

- ▶ **PIB** : 171 milliards d'euros, (France : 1 996 milliards d'euros).
- ▶ **PIB par habitant** : 15 300 €, (France : 30 746 €).
- ▶ **Taux de chômage** : 15,7 % (3^e trimestre 2013).



Statue de Fernando Pessoa dans le Chiado.

Téléphone

► **Code pays** : 351

► **Indicatifs régionaux** (les numéros complets de vos interlocuteurs les contiennent déjà) : à Lisbonne les numéros commencent par le 21 • Porto : les numéros commencent par le 22. Quelques autres exemples. Açores : 292, 295, 296 • Aveiro : 234 • Braga : 253 • Bragança : 273 • Castelo Branco : 272 • Chaves : 276 • Coimbra : 239 • Evora : 266 • Faro : 289 • Figueira da Foz : 233 • Guarda : 271 • Leiria : 244 • Madeira : 291 • Nazaré : 262 • Odemira : 283 • Portalegre : 245 • Portimão : 282 • Santarém : 243 • Setúbal : 265 • Tavira : 281 • Tomar : 249 • Viana do Castelo : 258 • Vila Franca de Xira : 263.

Comment téléphoner ?

Au Portugal est utilisé le réseau GSM 900/1800 compatible avec le reste de l'Europe.

► **Téléphoner de France au Portugal** : 00 + code pays + numéro local. Ex : depuis Lyon vers Lisbonne 00 + 351 + 213 654 325.

► **Téléphoner du Portugal à l'étranger** : 00 + code pays + n° du correspondant (avec indicatif régional). Ex : Belgique : 00 + 32 + numéro de votre correspondant – Canada : 00 + 1 + numéro de votre correspondant – France : 00 + 33 + numéro de votre correspondant sans le 0 – Suisse : 00 + 41 + numéro de votre correspondant.

► **Téléphoner du Portugal au Portugal**, d'une région à l'autre ou dans une même région : numéro local à 9 chiffres sans préfixe. Ex. (de Lisbonne à Lisbonne) : 218 431 144.

► **Téléphoner en PCV** (Chamadas internacionais a pagar no destino). Composer le 172 ou les numéros suivants directement : France 800 800 330 • Belgique 800 800 320 • Suisse 00 800 234 12341 • Canada 800 800 124 (via AT & T) ou 800 800 122 (via Stentor).

► **Nota** : les numéros à 9 chiffres de Lisbonne commencent par le préfixe 21, les numéros commençant par un 9 sont des numéros de téléphones portables (*telemóvel*), ceux débutant par un 800 sont des numéros verts gratuits (*linha verde*) tandis que les 808 sont des numéros bleus (*linha azul*) facturés le prix d'un appel normal.

Coût des télécommunications

► **Carte téléphonique.** Portugal Telecom Card PT : 5 et 10 € (cette dernière représentant jusqu'à 175 unités en appel local). La PT Card Europe à 5 € présente quelques avantages pour les touristes, la PT Card Hello Móvel à 7 € permet d'appeler les portables à l'étranger de façon économique.

► **Tarifs indicatifs.** D'un téléphone public, lorsqu'on utilise une carte téléphonique, l'impulsion est fixée à 0,06 € (0,07 € en payant avec des espèces ou une carte bancaire, ajouter 0,45 € par appel pour ce dernier mode de paiement), mais la durée de cette impulsion est variable selon la destination, l'heure de la journée (tarifs réduits de 21h à 9h et le dimanche toute la journée) et le type d'appel. Chaque appel est facturé immédiatement du prix d'une impulsion, puis l'impulsion dure 60 secondes en appel local (90 en tarif réduit),



Plat typique à base de poulpes.

Le drapeau portugais



Le drapeau vert actuel est apparu en 1910 lors de l'éviction du trône du roi Manuel II de Bragance. Le drapeau royal blanc et bleu fut remplacé par le vert et le rouge. La première couleur symbolise l'espoir d'un avenir meilleur, la deuxième le combat pour ce même avenir. La sphère armillaire doit représenter les grandes découvertes géographiques et l'histoire du Portugal : les sept châteaux sur fond rouge symbolisent l'expansion territoriale

du royaume sous le règne d'Alphonse I^{er} Henriques. La victoire de ces monarques sur cinq princes maures à la bataille d'Ourique est évoquée par les cinq écus d'azur sur fond blanc du blason central. Chacun de ces écus comprend cinq besants représentant les plaies du Christ.

30 secondes en appel régional (60 en tarif réduit), 20 secondes en appel national (40 en tarif réduit). Compter environ 1,50 € pour trois minutes de conversation vers la France en plein tarif.

► **Une connexion Internet** d'une heure dans un espace Internet ou un cybercafé coûte de 1 à 5 €, souvent en moyenne autour de 2 €.

Décalage horaire

GMT + 1 : 1 heure de décalage avec la France. Quand il est midi à Paris, il est 11h à Lisbonne tout au long de l'année.

Formalités

Pour les ressortissants de l'Union européenne, la carte d'identité suffit ou le passeport (même périmé depuis moins de cinq ans).

Climat

Lisbonne sous influence atlantique jouit d'un climat maritime bien tempéré.

► **Précipitations annuelles moyennes (en mm)**. Janvier : 91,8. Février : 61. Mars : 44,6. Avril : 54. Mai : 51,9. Juin : 9. Juillet : 5,2. Août : 6,4. Septembre : 27,5. Octobre : 95,6. Novembre : 98,8. Décembre : 100,8.

► **Températures moyennes mensuelles (inférieures/supérieures en °C)**. Janvier : 8/14. Février : 9/16. Mars : 11/18. Avril : 11/19. Mai : 14/22. Juin : 16/26. Juillet : 18/28. Août : 18/29. Septembre : 17/27. Octobre : 15/22. Novembre : 12/17. Décembre : 10/15.

Saisonnalité

D'une manière générale, des pics de fréquentation ont lieu à Pâques, en été et à Noël ainsi que tous les week-ends !

- **Haute saison** : juillet, août, septembre, Noël.
- **Mi-saison** : mars, avril, mai, juin, octobre.
- **Basse saison** : les autres mois.

Lisbonne											
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Octobre	Nov.	Déc.
8°/14°	8°/15°	10°/17°	12°/20°	13°/21°	15°/25°	17°/27°	17°/28°	17°/26°	14°/22°	11°/17°	9°/15°

Le réflexe météo avant de partir

Par téléphone



32 64

1,35 € l'appel, puis 0,34 €/mn.

Idées de séjour

Séjour court

Nichée entre sept collines sur la rive nord de l'estuaire du Tage, Lisbonne, la capitale « cosmopolite » portugaise, est, à elle seule, une destination touristique digne d'un long week-end consacré à découvrir la ville la plus visitée du Portugal, envoûtement garanti ! Pour ne pas perdre de temps à optimiser les déplacements et les horaires, voici un petit programme express qui a fait ses preuves.

► **Vendredi** : musées et shopping. Selon le temps disponible et les préférences, consacrez la matinée à la visite d'un ou plusieurs musées – le merveilleux musée de la fondation Gulbenkian ou celui de la fondation Oriente, le musée national de l'Azulejo ou le musée national de l'Art ancien – ou encore à une traversée du Tage en ferry pour appréhender la ville autrement. Puis l'après-midi, flânez dans la Baixa (le cœur de Lisbonne), histoire de faire, ensuite, un peu plus d'emplettes en vous rendant au Chiado. Après avoir découvert le quartier da Bica, apéritif au miradouro de Santa Catarina pour apprécier le point de vue et le coucher de soleil sur le pont du 25-Avril. Ensuite repas typique dans l'un des nombreux restaurants du Bairro Alto, et soirée fado ou électro non loin dans les multiples bars du quartier branché.

► **Samedi** : ville ancienne – ville nouvelle. Le matin, à pied ou en tramway (n° 28), en effectuant une petite pause à la cathédrale

et au belvédère de Santa Luzia, grimpez au château São Jorge – magnifique point de vue sur la ville et la mer de Paille (Tage) – puis continuez à pied vers São Vicente da Fora pour visiter le cloître et dénicher un petit souvenir à la Feira da Ladra, le marché aux puces de Lisbonne. Perdez-vous ensuite dans Alfama et Graça, des quartiers anciens typiques et restés populaires. Dès l'après-midi place à la nouvelle Lisbonne, promenade dans le parc des Nations – emplacement de l'Exposition universelle de 1998 – le téléphérique et l'Océanarium très bien conçu (l'un des espaces les plus visités de la capitale). Puis, soirée dans les très animés, voire mondains, Docas.

► **Dimanche** : Belém et les rives du Tage. Vous attaquerez tôt, grâce au tram n° 15 direction Belém, pour la visite du musée national des Carrosses (entrée libre le dimanche jusqu'à 14h), afin de profiter des Jerónimos après les messes et, avant le débarquement des Lisboètes sur les bords du Tage, vers 16h. Visite du monastère des Hiéronymites à la façade « gaufrette », édifié par Dom Manuel I^{er} en 1502, puis poussez jusqu'à l'emblématique tour de Belém et le monument des Découvertes puis, s'il reste un peu de temps, Ajuda, son palais et son jardin botanique. Apéritif ensuite sur la terrasse du Centro Cultural de Belém, espace culturel moderne et représentatif d'une ville dans l'air du temps.



Praça do Comércio.



© ALAMIER - ICONEC

INVITATION AU VOYAGE

Les falaises de Cabo da Roca.

Séjour long

► **Jours 1 à 4** : visite de Lisbonne. Calquez le séjour précédent en prenant un peu plus de temps.

► **Jour 5** : nature et monuments. Direction le nord de la ville pour un peu de nature au parc Eduardo VII où vous pourrez visiter la magique Estufa Fria (serre chaude) ou pour une balade au parc forestier de Monsanto (grand poumon pour la ville) et dans le palais Marqueses de Fronteira et ses murs d'azulejos délirants ou encore au jardin zoologique. L'après-midi, découvrez l'aqueduc das Aguas Livres construit pour alimenter la ville en eau, prolongez avec le centre d'art moderne José de Azevedo Perdigão ou l'une des maisons-musées renfermant de belles pièces d'art.

► **Jour 6** : Estrela, Campo de Ourique, Rato. Le matin, visitez la basilique da Estrela (du XVIII^e siècle) et son jardin, puis encore un peu plus de quiétude au cimetière Anglais ou à celui des Plaisirs avant le shopping et le déjeuner dans le quartier agréable de Campo de Ourique. En deuxième partie de journée, les fanatiques de l'écrivain Pessoa se rendront dans sa maison, tandis que les autres pourront aller digérer au jardin botanique en descendant vers le Rato. Soirée balade vers Lapa, dîner capverdien à São Bento et nocturne vers l'avenida Dom Carlos I^{er} dans le club B. Leza pour de la musique chaloupée.

► **Jour 7** : Cascais et alentours. Prenez la marginale ou la ligne de chemin de fer qui longe l'estuaire du Tage jusqu'à la coquette Cascais, pour une petite balade dans la cité

balnéaire. D'abord la Boca do Inferno (la bouche de l'enfer, naturellement creusée par l'océan dans la falaise) puis continuez ensuite jusqu'au Cabo da Roca, le point le plus occidental de l'Europe, en passant par la plage venteuse du Guincho dédiée aux sports de glisse.

► **Jour 8** : Sintra et ses environs. Visitez cette féérique cité : Palais Royal, Palais national de Pena, l'énigmatique Quinta da Regaleira ou le musée du Jouet et promenade dans le parc de Monserrate et sur des chemins parsemées de nombreuses villas. Puis, traversez la plantureuse petite montagne Serra de Sintra et détendez-vous sur la plage Praia das Maças et sa jolie crique.

► **Jour 9** : Ericeira, palais de Mafra et de Queluz. En route pour Mafra : visitez la basilique et le remarquable et imposant palais, qui abrite un musée d'Art sacré et une somptueuse bibliothèque. Pause pour déjeuner à Ericeira, petit port de pêche où vous pourrez déguster de bons plats de poisson, et pour l'anecdote encore, voir la mise au sec des bateaux. Retour vers Lisbonne et arrêt à Queluz : visitez le palais royal et ses jardins romantiques.

► **Jour 10** : Palmela, Setúbal et Sesimbra. Direction le sud, arrêtez-vous à Palmela pour la visite du château médiéval et de l'église São Pedro. Arrivé à Setúbal, visitez la ville populaire : le château São Filipe, l'église de Jésus et les vieux quartiers. Pour vous détendre, croisière sur l'estuaire du Sado à la découverte des dauphins. Ceux qui souhaitent partir vers le sud du Portugal pourront, de là, prendre le ferry jusqu'à Tróia et suivre la route de la presqu'île, au milieu des pinèdes.



Palácio da Pena à Sintra, exemple de l'architecture romantique portugaise.

Sinon : excursion à travers le parc naturel de l'Arrábida, continuez en direction de Sesimbra, petit port de pêche aux rues pittoresques, le château et la plage où vaquent les pêcheurs. Retour vers Lisbonne : passez par le mystérieux Cabo Espichel, le magnifique Lagoa de Albufeira, et les longues plages de Meco et Caparica.

Séjours thématiques

Sur les traces de Fernando Pessoa

Probablement l'écrivain portugais le plus important du XX^e siècle. En dehors de sa dernière demeure (16-18, rua Coelho da Rocha, quartier du Campo de Ourique), devenue maison de la Poésie, vous pourrez vous rendre dans les bars et restaurants qu'il a fréquentés : le mythique A Brasileira (120, rua Garrett, quartier du Chiado) proche de la statue érigée en hommage à l'homme de lettres, le restaurant Pessoa (190, rua dos Douradores, quartier de la Baixa), ou bien le Café Martinho da Arcada (3, Praça do Comércio). Vous pouvez également vous promener dans les lieux et quartiers qu'il appréciait : les fanatiques pourront visiter l'endroit où il est né (4, place São Carlos), celui où il a vécu une quinzaine d'années à son retour d'Afrique du Sud, le cimetière dos

Prazeres où il a été enterré dans le tombeau familial (avant que son corps soit transféré au monastère des Jerónimos). Notez qu'un tableau de José de Almada Negreiros, représentant l'écrivain, peut être apprécié au centre d'art moderne José de Azevedo Perdigão (Rua Dr Nicolau de Bettencourt). Pour compléter le circuit, vous ne manquerez pas de vous replonger aussi dans son livre *Lisbonne*, un guide touristique très pertinent et toujours actuel de la ville qu'il n'a pratiquement jamais quittée (Editions 10/18) !

L'art de l'azulejo

Ces céramiques ornementales typiques aux thèmes décoratifs inépuisables ne manqueront pas d'attirer votre regard dans la capitale portugaise. Des belles façades d'azulejos aux fabriques en passant par les musées de la ville, un petit parcours s'annonce. Avec dans les rôles principaux : le palais des Marqueses da Fronteira à Benfica (XVII^e-XVIII^e siècles), et ses panneaux d'azulejos exceptionnels (à l'intérieur et dans le jardin), le musée national des Azulejos (Xabregas) et sa petite mais précieuse collection ou encore le couvent de São Vicente de Fora et ses illustrations des fables de La Fontaine. Un itinéraire que vous pourrez compléter à Lisbonne par l'église de São Roque, le colégio dos Meninos Orfãos (Graça), les fabriques de Viúva Lamego et de Sant'Anna et leurs boutiques de présentation... Et puis dans les environs de Lisbonne, vous ne manquerez pas les extérieurs du palais national de Queluz ou encore le méconnu musée de la Céramique de Sacavém (Urbanização Real Forte), un hommage à la Fábrica de Louça et à ses maîtres travailleurs.

Fada do fado

De jour, ce sont quelques sons échappés de fenêtres entrouvertes dans les rues de la ville ou de la discothèque ambulante de la rua do Carmo qui donneront le *la* et éveilleront votre curiosité... Alors que la maison du Fado et de la Guitare portugaise (Alfama) et la maison-musée de la grande Amália Rodrigues (São Bento) satisferont votre envie de savoir ou de souvenir. Mais, c'est en poussant la porte de quelques populaires et obscures gargotes et tavernes que vous rencontrerez le fado de Lisbonne et ses acteurs pittoresques. Vous irez vous émouvoir, rire et pleurer (beaucoup !) en écoutant ces mélodies aigres-douces et juger par vous-même si le réalisateur Carlos Saura est proche de la réalité avec son documentaire musical *Fados* (2008).

DÉCOUVERTE



*Vue sur le quartier
de l'Alfama et
le Tage.*

© ISTOCKPHOTO.COM/HOLGS

Lisbonne en 25 mots-clés

Alfacinhas

En portugais, cela veut dire littéralement « petites salades », mais c'est aussi par ce terme que l'on désigne les natifs de Lisbonne. Non, les Lisboètes ne naissent pas dans les laitues, mais autrefois la plaine qui entourait Lisbonne était une zone maraîchère réputée pour ses salades... Ce guide est aussi *alfacinha* (lisboète), et vous enverrez sûrement les *alfacinhas* (Lisboètes) au bout de quelques jours. Déjà un terme culinaire... on vous annonce la couleur ! Par opposition les habitants de Porto sont surnommés les *tripeiros*, mangeurs de tripes.

Bicha

Pas de salut pour les resquilleurs... Au Portugal, on fait la queue en attendant un bus. Même s'il pleut, vous vous mettez sagement à l'endroit qu'on vous indiquera quand vous demanderez *Onde está a bicha ?* (« Où est la file d'attente ? »). Le terme est à manipuler avec prudence, puisqu'il a vraiment les mêmes sens qu'en français et qu'en outre il désigne en portugais (pas très gentiment) nos amis homosexuels. Si vous n'êtes pas doué pour les langues, vous montrez alternativement du doigt les deux extrémités... Quand ledit tram ou bus ou *elevador* arrive, on sort de la queue (*fila*), et les rangs se resserrent. Charmant ballet ! Cette merveilleuse discipline surprend les Français qui se font insulter régulièrement les premiers jours, mais ce petit geste fera de vous un vrai Portugais ! La parade pour se faufiler dans la cohue demeure *com licença* (« avec votre permission ») un terme incontournable du vocabulaire portugais... non pas pour rechercher un job en exhibant fièrement ses parchemins, mais tout simplement pour la vie courante. Il s'utilise avant de passer devant quelqu'un (même si ce n'est, parfois, pas votre tour !), de se moucher, de bâiller, d'ouvrir une lettre, de déchirer un papier, de récupérer sa monnaie au restaurant, de répondre au téléphone, etc. Un état d'esprit qui se veut courtois !

Cacilheiros

Leurs silhouettes romantiques sillonnent le Tage vers Outra Banda, la rive sud. Ferries

marchands ou réservés aux passagers, c'est un vrai moyen de transport à Lisbonne, qui permet, à moindre coût, de ressentir l'émotion de Vasco de Gama quittant les Jerónimos ou celle des touristes fortunés qui arrivent encore aujourd'hui en paquebot. Le nom vient de Cacilhas, le petit port situé juste en face de Lisbonne. Vous pouvez faire un tour de manège ou en profiter pour voir ce que réserve la rive opposée ; c'est à la fois aussi sympathique que déroutant. C'est, quoi qu'il en soit, le meilleur moyen de voir Lisbonne en prenant un peu de recul.

Capes noires

Si vous croisez une bande de jeunes vêtus de noir (gilet et culotte à la française pour les garçons, jupe pour les filles) et drapés dans une cape de la même couleur, pas d'affolement, ce n'est ni une résurgence des chemises brunes ni carnaval ! Simplement des étudiants de Porto, de Lisbonne ou de Coimbra, l'une des plus anciennes universités d'Europe. Leur tenue noire rappelle la tradition de l'université médiévale. Si certains ont une guitare, suivez-les, peut-être aurez-vous la chance d'entendre l'autre fado, celui de Coimbra, plus proche de l'aubade, ou encore un concert improvisé. Ils sont venus à Lisbonne pour « brûler les rubans », c'est-à-dire fêter la fin de l'année, faire la fête ou manifester contre l'augmentation des prix de la fac ou toute autre bonne raison de râler quand on est étudiant. Qu'ils en profitent !

Cireurs de chaussures

Parmi les petits métiers qui subsistent à Lisbonne (dont les pittoresques vendeuses de poissons ambulantes africaines), l'un des plus gratifiants pour le moral est bien sûr l'*engraxador* (le cireur de chaussures). Vos souliers vont adorer ! Les fesses posées sur le tabouret (ou dans un vaste fauteuil pour les équipements les plus anciens ou les plus inédits avec gyrophare, radio et télé), vous laissez l'artiste bichonner la chaussure, l'oindre, la brosser, la polir, avant de vous mirer dedans. Les demoiselles peuvent aussi se faire ce petit plaisir, mais on sent, malheureusement, moins d'enthousiasme de leur part ! Les envieux qui

regarderont tristement leurs baskets (encore furieux d'avoir été refusés en boîte la veille) se rappelleront qu'on peut acquérir des chaussures pas trop chères dans le coin. Les hédonistes, quant à eux, iront chez le coiffeur et y ajouteront le plaisir d'une serviette chaude, après le rasage, et d'une manucure.

Collines

La règle d'or de tous les voyageurs : marchez dans les villes pour tout voir, tout saisir ! Lisbonne demande de bons mollets. Comme à Rome, les collines sont au nombre de sept ! On jurerait qu'elles n'existent que pour permettre de mieux varier les vues vertigineuses, avec, au fond, toujours une petite partie du Tage, quelques palmiers et un palais du XVIII^e siècle pour structurer le paysage. Pas étonnant s'il y a des *elevadores* (ascenseurs et funiculaires) pour les petits bras ! En plus, comme on sait vivre à Lisbonne, il y a partout des *miradouros*, c'est-à-dire des petites terrasses belvédères aménagées avec des jardins et des bistrotts ! Allez, serrez les dents et grimpez !

Coq

A force de le voir dans toutes les boutiques, on aurait tendance à croire que le terme « Portugal » vient de *Portus Gallus* (« le port du coq », en latin de cuisine). Pas du tout. En revanche, le coq a bien une légende, celle de Barcelos (ville du Minho). Il était une fois un pèlerin de Saint-Jacques-de-Compostelle. Accusé à tort d'un vol, il fut traîné devant les juges en plein déjeuner. Pour prouver sa bonne foi, il défie un coq de chanter. Détail : ledit coq était déjà rôti et trônait devant lui. Et pourtant... Cocorico ! Le coq chanta ! Le pauvre pèlerin fut sauvé et édifia un calvaire en l'honneur du caïd des basses-cours.

Corbeaux

Pas de rapport avec la PIDE (Policia internacional de defesa do Estado). Ils étaient l'emblème de Lisbonne bien avant la création de la police politique des années Salazar ! Une vieille légende attribue à deux d'entre eux d'avoir veillé sur la tombe de saint Vincent, martyr du Moyen Age enterré au cap du même nom (extrême sud-ouest du pays). Alfonso Henriques, le libérateur de la ville, alla chercher sa dépouille, et les corbeaux escortèrent la caravelle jusqu'à l'Alfama. Les reliques de saint Vincent furent apportées dans la cathédrale Sé Patriarcal et les deux corbeaux qui avaient accompagné la caravelle élurent domicile dans

le cloître. Les corbeaux se sont peu reproduits, si ce n'est sur les armes de la ville à observer sur les pavés taillés des trottoirs ou sur des lampadaires en fer forgé.

Docas

La nuit commence ou se termine aux Docas : vous pouvez joindre les deux bouts mais c'est parfois dommage, car il y a aussi le Bairro Alto, avant. Nées de la volonté de rentabiliser les anciens quais du Tage d'où, jadis, caravelles et navires partaient puis revenaient remplis de trésors, elles abritent maintenant des bars, des terrasses, des restaurants, des boîtes de nuit, et quelques galeries, à l'endroit même où les soldats embarquaient pour les guerres coloniales en Afrique. Ce lieu, aujourd'hui dédié au divertissement, a été aussi le triste témoin du retour des corbillards, de ceux qui n'ont pas eu de chance. Les hangars vides se sont transformés et se transforment encore en lieux nocturnes, proches du point de débarquement des croisières de luxe qui arrivent souvent le matin et repartent le soir pour naviguer de nuit. Ce n'est évidemment pas le quartier le plus authentique de Lisbonne, mais c'est assez varié et animé. Les plus anciennes Docas sont en aval, entre Lisbonne et Belém : Doca de Alcântara, de grands entrepôts à l'échelle du port de commerce, et Doca de Santo Amaro, plus « Ramblas » sur son port de plaisance. Mais, de l'autre côté, à quelques kilomètres, la partie entre Lisbonne et l'Expo commence à bien bouger aussi avec notamment le Doca do Jardim do Tabaco.



© STÉPHANE SWINGARD

Coq de Barcelos.

« É assim... » et « Esgotou »

La locution adverbiale « *É assim* » s'emploie à tout-va en constatant que le bus attendu depuis une heure sous la pluie est complet, qu'on a cassé un talon sur un pavé un vendredi soir ou que, comme chaque année, les tarifs postaux changent le 1^{er} janvier... « C'est comme ça... ». Au bout de quelques heures ou de quelques jours, vous le direz avec le sourire, c'est la vie ! « *Esgotou* » est, quant à lui, un petit mot qui ne devrait plus trop tarder à vous taper solidement sur les nerfs ; il signifie « c'est épuisé » et s'applique indifféremment au *Público*, le quotidien que vous voulez acheter le vendredi à 10h30, au milk-shake au fruit de la passion dont vous rêviez pour vous désaltérer ou au petit cadeau sympathique que vous aviez repéré quelques jours auparavant dans une boutique de souvenirs. Parfois, on vous proposera un autre article annoncé au préalable par un « *Pode ser* »... (« peut-être »), parfois non. Dans ce cas-là, vous apprendrez rapidement à soupirer « *É assim* » ! (« c'est comme ça ! »).

Expo 98

Et alors, nous sommes en 2013 ! Eh oui, mais contrairement à d'autres (et faites plaisir aux Portugais, renchérissez sur le sujet...), cette Expo (la dernière du siècle, et bla-bla-bla...) ne fut pas seulement pour Lisbonne l'opportunité de montrer sa mutation au monde entier. C'est aussi dire que ce fut l'occasion de récupérer une gigantesque friche industrielle (gazomètres, dépôts chimiques en tout genre et entrepôts) un peu délaissée au nord-est de la ville et de la transformer en un nouveau pôle urbain : Oriente. Au passage, on a créé au Parc des Nations (Parque das nações) une gare de liaison train-bus-métro signée Calatrava, une nouvelle université, un centre commercial, un pavillon multiusos, un centre d'exposition et, bien sûr, des milliers de logements (HLM mais également de luxe). Signe extérieur de richesse, joueurs de football ou vedettes de télévision aiment y résider.

Fixe

Prononcez « fish » (comme poisson en anglais !). Voilà un mot portugais de plus dans votre vocabulaire, un terme du langage populaire surtout employé par les jeunes générations pour qualifier quelque chose de « carrément bien », de « vraiment cool », de « super », quoi ! Sinon « *gira* » ou « *giro* » pour une personne ou quelque chose est synonyme,

depuis les années 1970, de « vraiment génial ». A noter que d'autres mots synonymes ont fait leur apparition récemment : *bacano*, *porreiro*...

Gril (grelhador)

Trop bon ! Le Portugais a toujours un petit gril portatif sous le coude pour se faire griller sardines, côtelettes et tout ce qui lui passe sous la main. Durant votre voyage, en plus de l'odeur de la morue séchée qui plane partout, vous traverserez d'épais nuages de fumée, à toute heure, en plein air mais aussi, plus étonnant, à l'intérieur ! Bonjour, les narines ! Bien que l'odeur de la sardine grillée règne toute l'année à Lisbonne, et particulièrement dans le quartier de l'Alfama, elle se fait spécialement sentir le 13 juin, le jour de la Saint-Antoine. Quant à ces petits grils pratiques (bien conceptualisés : sur trépieds avec caisse pour les cendres), ils ne coûtent absolument rien, ou presque, et le Renard réfléchit actuellement à une reconversion plus lucrative dans l'importation massive de ces petites « boîtes à bonheur ».

Hispanophobie

Une règle d'or au Portugal : pour communiquer et pour recevoir un meilleur accueil, préférez l'emploi du français à l'espagnol. Le tempérament local est d'ailleurs plus proche de celui des Français que de celui des voisins espagnols. Historiquement, entre Portugais et Espagnols, cela n'a pas toujours été le grand amour, mais les choses sont en train de changer petit à petit avec de plus en plus d'échanges entre les deux peuples. Même si les cartes routières espagnoles laissent penser que le Portugal est un no man's land, les Espagnols représentent presque 50 % des touristes visitant chaque année le pays du bacalhau. Aux beaux jours, tous les week-ends, Lisbonne est ainsi envahie de hordes de jeunes Espagnols ! La rivalité ancestrale entre ces deux nations est cependant encore bien vivante, de l'Espagnol, on aime toujours à se moquer, d'autant que les Portugais comprennent plutôt bien la langue parlée de Cervantes (la réciproque est rare !). Et, si la frontière entre les deux pays est la plus ancienne d'Europe, c'est que, vers le XIV^e siècle, elle s'est couverte de places fortes afin d'empêcher les incursions du voisin castillan entreprenant, empressé d'unir la péninsule Ibérique sous sa coupe : « D'Espagne ne vient ni bon vent ni bon mariage », claironne-t-on encore aujourd'hui...

Influence mauresque

Ce terme semble préférable au terme « méditerranéen », si souvent employé alors qu'aucune côte du pays n'est bordée par la Méditerranée ! Même si le Portugal, et particulièrement Lisbonne, est profondément tourné vers l'Atlantique avec des traits celtiques, les quelques siècles d'occupation maure ont intimement marqué la ville : noms de lieux, architecture, art du jardin mais surtout une certaine douceur de vivre et une propension certaine à perdre son temps avec délectation dans les *pastelarias*. On y boit un café, mais jamais sans un petit sandwich ou un gâteau dont la recette provient fréquemment de la tradition mauresque. Et on bavarde, on tchatte. Vous serez aussi surpris de voir combien la coriandre et la cannelle sont utilisées dans les mets et entremets portugais. Enfin, dans ce pays si catholique, on ponctue beaucoup de *Se Deus quiser*, c'est-à-dire « Si Dieu veut », ça ne vous rappelle rien ? On marque aussi le souhait avec la préposition *Oxala*, la transcription assez phonétique de... *Inch Allah* !

Kilomètres

Le seul mot en portugais qui aurait pu commencer par K (à part kiwi) commence en fait par Q, comme « *quilómetro* » et dont km est l'abréviation. Surtout l'occasion d'écrire qu'ici plus que partout ailleurs, la ville se découvre et se dévoile à ceux qui vont à elle. Mode d'emploi : partez sur les chemins de

traverse, marchez, perdez-vous sans fin dans les *becos*, les *calçadas*, les patios, errez sur les quais... Le seul problème, c'est que vous devez à la fois marcher le nez en l'air (pour ne rien louper !) et faire attention à là où vous posez les pieds. En effet, les trottoirs pas complètement lisses sont partout recouverts de *calçada*, c'est-à-dire de petits pavés de grès ou de basalte noir calés par du sable-ciment. Attention, des semelles épaisses sont nécessaires aux pieds sensibles ! Les Portugais, sous l'impulsion de Pombal, ont élevé cette méthode rustique au rang d'art national. Les trottoirs de Lisbonne s'ornent de véritables fresques représentant le fameux corbeau, emblème de la capitale, ou encore les vagues de la mer ou du Tage. C'est une des caractéristiques de la ville, où une seule école, désormais, enseigne les métiers de tailleur et de poseur de pierre (*calceteiros* ou *calcetelheiros*). La technique est restée inchangée : chaque pierre est enfoncée manuellement au marteau puis on repasse une sorte de maillet de bois. C'est beau, pratique dans les rues en pente et évite (grâce au sable) que les rues ne se transforment en torrent à chaque pluie. Mais l'équilibre est instable tout de même. Après 10 coups de talon, le pavé se déchausse ; après 11 coups, le pied dérape ; après 123 coups, on viendra réparer ! Si vous tombez amoureux de Lisboa, vous pouvez aussi rapporter chez vous l'un de ses petits pavés (déjà libéré, merci pour les autres...)... Parfois, cela porte chance... et vous permet de revenir vous y installer !



Ville de Lisbonne vue depuis le Tage.

Lenteur

Tout prend un temps infini au Portugal, et au quotidien. Plus généralement, chaque génération semble trahie par la paresse du temps portugais : elle n'a jamais véritablement l'opportunité de construire et d'accomplir son rêve... Mais c'est aussi ce rythme paisible qui séduira les visiteurs, excepté peut-être dans certains bureaux des Correios (de quoi, parfois, taper sur les nerfs !). La patience est ici le maître mot et le temps n'est pas de l'argent ! Quant à la notion de ponctualité, elle est aussi toute relative sauf quand il faut fermer un magasin ! On dit en général « vers » telle heure, c'est plus simple et cela vous laisse le temps de découvrir les alentours avant un rendez-vous : petite information utile pour que vous ne soyez pas surpris de voir vos connaissances locales arriver la bouche en cœur avec un bon quart d'heure, voire une demi-heure de retard ! Les plus pressés pourront toujours faire sonner les portables pour changer de programme ! Au sud de Lisbonne, la région de l'Alentejo détient le record de la lenteur, cette douce paresse légendaire est d'ailleurs caricaturée à la capitale par des blagues bon enfant évoquant par exemple le fait que les motards de la région n'oublient pas d'emporter, avant tout trajet, des pyjamas pour... pouvoir se coucher dans les virages ! Trop fort !

Loyer

Lisbonne possède un grand nombre de palais et de superbes maisons de maître, lesquels, hélas, manquent visiblement d'entretien sans parler des nombreux édifices abandonnés. Tous les contrats de location passés avant la révolution ayant été bloqués et, par conséquent, le montant des loyers également, de nombreux locataires ne paient qu'un prix dérisoire. Bien souvent, le propriétaire préférera laisser son bien quasiment à l'abandon, dans l'espoir qu'un promoteur immobilier le lui rachète à prix d'or. De nouvelles lois tendent à changer cet état de fait.

Politesse

Dans le pays se pratique une politesse à l'ancienne tout à fait délicieuse. Dans quelques rares situations, vous pouvez la juger un peu trop protocolaire et pas toujours naturelle, mais, dans la majeure partie des cas, cette politesse, liée à une certaine éducation du pays, fait preuve d'une très grande sincérité ! Le « merci » s'exprime par un « *obrigado* » (équivalent à un « je suis votre obligé ») si vous êtes un homme et « *obrigada* » pour

une femme, et se décline de belle manière par des « *obrigassimo* », « *muito obrigado* », « *obrigadinho* » ... En passant, la licence portugaise permet de rajouter le suffixe « *inho* » ou « *inha* » à n'importe quel substantif pour lui donner un caractère affectueux ou familier... Les formules de politesse infinies de la langue portugaise à l'oral comme à l'écrit sont toujours des moments d'émerveillement.

Pont du 25-Avril

Construit entre 1962 et 1966, il portait le nom de pont Salazar avant d'être rebaptisé et de commémorer la date de la révolution des Œillets. Jusqu'à la construction du nouveau pont Vasco de Gama, il était le seul lien physique entre Lisbonne et le Sud, mais surtout le cauchemar de tous les Lisboètes, le vendredi soir et les jours de départs en vacances. Le pont, à lui seul, peut provoquer des embouteillages monstrueux (surtout en été) et par voie de conséquence bloquer toute la ville. Il y a quelques années, le péage se faisait encore dans le sens Lisbonne vers le Sud, inutile de décrire « la pagaille » dans Lisbonne et à l'entrée du pont, on pouvait faire du surplace pendant des heures. Depuis, on a eu la bonne idée d'installer le péage dans le sens inverse, ce qui allège quelque peu le trafic. Le pont a même été la cause d'un « soulèvement populaire ». En effet, à une époque, le prix du péage devait être augmenté, ce qui a provoqué la colère des navetteurs qui le traversent tous les jours pour venir travailler à Lisbonne ! Un tintamarre de Klaxons durant des jours, la grève du zèle, chacun payant avec de la petite monnaie ou des grosses coupures ! Ce tollé général a obligé les décideurs à maintenir un temps le prix du péage. Il faut cependant savoir que traverser le pont en été, le vendredi soir et le dimanche soir, relève toujours d'une grande témérité. Mieux vaut dîner agréablement à Lisbonne et partir tard le vendredi et le dimanche soir : prenez un apéritif prolongé à la plage en attendant que le trafic se dilue pour rentrer.

Romarias

Ce sont les grandes fêtes en l'honneur des saints patrons des villes. De même que les pèlerinages et les processions, elles rassemblent encore des foules considérables de fidèles. La plupart des fêtes populaires portugaises trouvent leur origine dans des traditions vieilles de plusieurs siècles. A Lisbonne, on fête évidemment Santo António, un pur natif de l'Alfama, le plus vieux quartier



© AUTHOR'S IMAGE

DÉCOUVERTE

Pont du 25-Avril.

de Lisbonne. Ce saint qui détient le record de la canonisation (le jour de sa mort) est LE patron de la ville. Le *manjeriço* (basilic) est la plante sacrée de saint Antoine que s'offrent tous les amoureux de Lisbonne. Durant les fêtes, des petits pots de basilic ornés d'un œillet et accompagnés de petits mots doux sont vendus partout dans la ville. La Saint-Antoine, à Lisbonne, c'est la fête assurée pendant deux jours : elle commence par les *marchas*, c'est-à-dire par un défilé sur l'*avenida da Liberdade* où chaque quartier parade. Amusant à voir, mais la vraie fête est ailleurs : dans tous les « vieux » quartiers (Alfama, Madragoa, Mouraria, Bica), les rues et les *calçadas* sont envahies de tables, de *braseros*, d'orchestres ou de sonos. Toute la famille est dehors, la grand-mère en fauteuil veille sur le dernier-né en maxi cosy pendant que maman chante un fado et que papa grille le poisson sous les flots de sangria. Une ambiance unique et un peu folle.

Saudade

Un mot presque intraduisible en français, mais, ô combien, ressenti par les Portugais ! On l'a décrit comme étant un sentiment de nostalgie du temps glorieux des grandes découvertes, une espèce de soumission au destin, aux difficultés de la vie, un espoir de retour aux jours meilleurs. C'est la présence de l'absence, le regret de ce qui aurait pu être ou de ce qui a été (sans l'idée de remords), l'attente inquiète de ce qui pourrait arriver, la résignation devant ce qui ne pourra jamais venir... Pour un visiteur, la *saudade* (parfois quand même abaissée au rang de cliché absolu) c'est le

sentiment que vous risquez de ressentir un jour de pluie torrentielle à Lisbonne, puis après votre rencontre avec la ville, un regret poignant et une idée de manque qui vous étreindra un jour de beau temps en France. Pour un Portugais, c'est aussi le souffle du fado, l'âme de Lisbonne et du pays tout entier. Le fado est l'expression même de la *saudade*, un état d'âme populaire chargé d'une mélancolie douce-amère. *Saudade, saudade...*

Temps de vivre

Au Portugal, pas le choix, vous renoncerez vite à votre excitation française. La mer de Paille ne va pas se vider dans la nuit et rien ne presse... Apprenez à perdre votre temps en vous asseyant sur un banc, dans un *miradouro* pour méditer sur le temps qui passe, flemmarder à l'ombre, regarder fleurir un bougainvillier ou simplement ne rien faire ! Le problème, c'est que cette langueur peut gagner parfois les serveurs de restaurant ou les vendeurs dans les magasins. Si vous êtes en retard pour une toile ou un rendez-vous, évitez de commander un sandwich ! *Já* qui signifie normalement « maintenant » n'exprime dans la vie courante qu'une certaine proximité dans le futur... Vous pouvez insister avec *Já, Já* mais la réponse sera *Mais un bocadinho* (« un petit moment ») suivant l'humeur, le temps, un souci de perfection méticuleux, l'amour du travail bien fait ou on ne sait trop quoi, cela peut signifier entre 10 secondes et 10 minutes ! *Atenção*, le moindre signe d'impatience provoque un ralentissement exponentiel des événements ! *Paciência* comme on dit ici !



Vontade (A Vontade)

Au restaurant, tout autant que la qualité, la quantité demeure une valeur très importante ! Oui, le Portugal n'est pas le pays idéal où commencer un régime : souvent difficile de finir les portions, excepté pour les ogres. Une demi-dose (*meia dose*) suffit généralement par personne... Les enseignes les plus généreuses proposent parfois des formules *A vontade* (à volonté), alors là, bim bam, c'est l'embellie assurée ! Cette option s'applique aussi pour les filles en discothèque, puisque pour attirer les plus réticentes, les program-

mateurs mettent souvent en place une ladies night hebdomadaire avec non seulement une entrée gratuite, mais toutes les consommations offertes à volonté ! Petites futées, nous vous aurons prévenues !

Xénophilie

Ce joli néologisme semble avoir été inventé pour le Portugal et notamment pour Lisbonne. Sans doute grâce aux découvertes ou à leur histoire, les Portugais regardent généralement avec intérêt et bienveillance ce qui est étranger (tant que ça ne fait pas trop d'ombre). Ainsi, Lisbonne s'est construite sur les strates des Phéniciens, Grecs, Romains, Wisigoths, Maures puis de peuples rencontrés au fur et à mesure des découvertes. « Tout ça fait un bon Lisboète », mais surtout une ville métisse à la personnalité unique car ce qui est différent est souvent absorbé ou interprété. Bon, tout cela ne doit pas faire oublier les ravages de l'Inquisition et, actuellement, ce n'est pas sans raison qu'il existe quelques groupes de rap qui se font entendre dans les banlieues ! Ainsi, les Portugais sont un grand nombre à posséder une haute idée d'eux-mêmes, en se déclarant souvent non racistes, certes, ils approuvent très bien la compagnie d'immigrés dans les restaurants, les clubs, pendant la nuit... mais dans le monde du travail et dans la structure sociale, le partage est encore clairement visible ! Cela étant dit, vous apprendrez vite les deux salutations courantes chez les jeunes, et venues d'ailleurs : « Bonjour », c'est *Olá* ; si vous êtes content de voir votre interlocuteur, c'est *Olá, viva*. Pour dire au revoir, lancez *Ciao* et pour dire que vous pensez vous revoir vite *Até já* (à tout de suite) ou *Até breve* (à bientôt). Dans le doute, adoptez *Até logo* (à plus !).

Faire – Ne pas faire

- **N'oubliez pas** de dire « bonjour » (*bom dia* le matin, *boa tarde* l'après-midi, *boa noite* la nuit), « merci » (*obrigado* pour le masculin, *obrigada* pour le féminin : « je suis votre obligé-e ») et « s'il vous plaît » pour demander quelque chose (*faz favor*).
- **Évitez de bâiller** ou de vous étirer en public ; par contre discuter avec quelqu'un en gardant les mains dans les poches est signe de décontraction.
- **Il est rare de se tutoyer**, vous utiliserez souvent avec les amis *A Ana* ou *O João*, et si vous ne connaissez pas les personnes, utilisez *O Senhor* (homme) ou *A Senhora* (femme), même si le *voce* (vous), à la manière brésilienne, tend à être de plus en plus utilisé. Quoi qu'il en soit ce sera toujours votre prénom qui sera mis en valeur plutôt que votre nom, ainsi si vous vous nommez Léo Granier on vous appellera le plus souvent *O Senhor Léo*, en vous tapant sur l'épaule amicalement, si vous êtes sympathique !

Survol de Lisbonne

GÉOGRAPHIE

Située à la latitude 38 ° 43' N et à la longitude 9 ° 8' W, Lisbonne est la capitale la plus occidentale d'Europe continentale. A l'ouest du Portugal, sur la côte de l'océan Atlantique, à l'embouchure du Tage, sur la rive droite de l'estuaire, la ville s'étend sur un territoire de 84,7 km². Le centre historique de la ville est composé de sept collines (dont le château à 112 m d'altitude), tandis que le parc forestier de Monsanto (autre point culminant de Lisbonne jusqu'à 226 m d'altitude) se trouve à la partie occidentale, c'est l'un des parcs urbains les plus grands d'Europe avec une surface voisine des 10 km². L'océan Atlantique est à environ 23 km à l'ouest de Lisbonne.

Lisbonne est fractionnée en 53 *freguesias* (plus ou moins calquées sur les paroisses). Ces subdivisions de la cité sont des découpages officiels, et ils équivalent à des sortes d'arrondissements ayant une valeur administrative. D'ailleurs, les habitants de Lisbonne s'identifient plus volontiers à leur paroisse (Socorro, Encarnação...) qu'ils ne s'identifient à la capitale elle-même. Lisbonne est également divisée en quartiers, et ces quartiers ne correspondent pas exactement aux *freguesias*. Lisbonne, comme toute ville du Portugal, est incluse dans un *distrito* (un peu l'équivalent du département français), comprenant plusieurs autres villes et villages. Lisbonne étant la principale ville de son *distrito*, ce dernier prend le nom de Lisbonne. On parle donc du *distrito de Lisboa* !

► **Pour information** : le Portugal continental comprend 18 *distritos*, des circonscriptions administratives comme Aveiro, Évora, Faro, Lisbonne, Santarém, Setúbal ou Viana do Castelo. Aussi, lorsqu'on parle des villes, devrait-on plutôt parler de *concelhos*. Car, les principales municipalités portugaises sont définies, non pas en tant que villes, mais plutôt en tant que *concelho*. Un *concelho* est une aire géographique (sorte d'agglomération)

qui englobe, non seulement la ville principale, mais aussi les villes et villages autour. Pour Lisbonne, on parle de l'aire métropolitaine qui possède une superficie de 3 128 km² sur laquelle cohabitent environ 3 000 000 habitants.

On divise le Portugal en cinq régions bien distinctes : Porto et le Nord, le Centre, Lisbonne et la vallée du Tage, l'Alentejo et l'Algarve. Il existe aussi un découpage en régions touristiques. Depuis 1976, les archipels de Madère et des Açores ont été reconnus régions autonomes et ont leur propre gouvernement. Macao, le dernier territoire portugais d'outre-mer, a été rendu à la Chine en 1999.



© STEPHANE SAUVARD

Vue sur le port.

Mer de Paille

Le plus long des fleuves de la péninsule Ibérique qui unit les deux capitales rivales est un thème touristique à lui seul. Né aux abords de Madrid, il baigne Tolède avant de prendre des allures de mer pour étreindre Lisbonne, c'est le fleuve le plus important traversant le Portugal. En fait, avant de se resserrer dans un dernier défilé, son estuaire pratiquement plat est envahi à chaque marée et forme une gigantesque mer intérieure. A Lisbonne, c'est bien le Tage que vous voyez et non l'océan (c'est un peu déroutant parfois). Celui-là, on ne l'aperçoit au loin qu'à partir de Belém (ou en prenant de la hauteur). D'où vient le nom de mer de Paille ? Deux explications coexistent. L'une soutient qu'avant les ponts, l'essentiel du trafic avec le sud du Portugal, véritable grenier à blé, se faisait par bateaux. La mer était donc couverte de fétus de ladite paille. L'autre version plus romantique rappelle la couleur dorée que prennent ces eaux sous une certaine lumière. Vous choisirez la version que vous préférez, mais vous n'échapperez pas à l'envoûtement du spectacle. Le site de Lisbonne est un port encore actif, n'en déplaise aux grincheux qui souhaiteraient voir disparaître ces vilaines grues qui encombrant les berges. Et, avec celui de la baie de Cascais, ils sont exceptionnels pour abriter des bateaux ! « Là où la terre finit et où la mer commence. » Le trafic est encore assez important, ce qui procure un spectacle passionnant aux amateurs ; surtout cette proximité, voire cette intimité avec la mer, qui donne une dimension unique à la capitale. Il y a eu les découvertes bien sûr ! Maintenant ce sont des ports de plaisance bien vivants, avec les régates qui passent jusque devant la place du Commerce. Et puis, sans zones portuaires désaffectées, il n'y aurait ni parc des Nations ni Docas (horreur, malheur !).

CLIMAT

Le Portugal possède un climat océanique très marqué, avec d'importantes différences entre les régions. A Lisbonne, les pluies sont fréquentes et l'amplitude thermique est très faible : les étés sont plutôt tempérés et les hivers assez cléments.

Au sud, Lisbonne bénéficie d'un climat méditerranéen influencé par le Gulf Stream, à l'ouest le climat est plus océanique, sujet à de plus fortes précipitations. En dehors de ces deux grandes zones, le reste de la ville et les environs sont soumis à des micro-climats (Estoril et Cascais sont plus ensoleillés que Sintra, souvent dans

la brume et le petit crachin, sa montagne servant de barrière de condensation aux pluies venues de l'Océan). A Lisbonne, l'hiver s'avère doux, la température moyenne en cette saison est de 16,7 °C, et passe rarement en dessous des 5 °C. L'été est chaud et sec (de 23 à 26 °C en journée) mais sans excès, tempéré en soirée par la brise venue de l'Océan. Au printemps et en automne, les journées sont souvent ensoleillées et les températures très agréables malgré quelques pluies passagères. En moyenne annuelle, à Lisbonne, le soleil brille de 2 900 à 3 300 heures.

ENVIRONNEMENT – ÉCOLOGIE

Au Portugal, agacé en voyant certains déchets en pleine nature ou en constatant que des fêtards ont laissé leurs bouteilles et emballages plastiques sur le sable d'une magnifique crique... vous prenez conscience, qu'entre Europe et Afrique, le Portugal est l'un des pays les plus riches de l'Europe écologique. A l'échelon individuel et des entreprises, il reste, encore, certainement beaucoup de choses à faire.

Pourtant, ce pays constitué aussi bien d'immenses forêts, de zones de basse et de moyenne montagne que de zones littorales ou de marais, a très bien organisé des unités de conservation, actuellement distribuées entre un parc national (le parc national de Peneda Gerês, au nord du pays), des parcs naturels et des réserves naturelles. A ce sujet, l'Institut de la protection de la nature (ICN) est à plus d'un titre très actif.

■ INSTITUTO DA CONSERVAÇÃO DA NATUREZA

55 Rua de Santa Marta
1150-294 Lisbonne ☎ +351 213 507 900
www.icnf.pt
Métro : Marquês Pombal.
Institut de Conservation de la Nature.
Il s'agit de l'institut en charge de la conserva-

tion de toutes les zones naturelles protégées du Portugal, dont les deux parcs naturels que compte l'Algarve. En cas de besoin ou pour signaler un problème, contacter les bureaux régionaux des deux parcs nationaux que compte l'Algarve, ainsi que celles de la réserve naturel de Castro Marim et de Vila Real de Santo António.

■ PARCS NATIONAUX

Dans les environs de Lisbonne, le Portugal compte le parc naturel de l'Arrábida et celui de Cascais-Sintra. Citons aussi les réserves naturelles de l'estuaire du Tage et de l'estuaire du Sado. Sans oublier l'aire protégée d'Arriba Fóssil da Costa da Caparica et ses traces de pas de dinosaures. Le balisage de parcours est, nous a-t-on dit, toujours en cours. Dans la quasi-majorité de ces parcs et réserves, il va sans dire que les randonnées et toutes les activités proposées requièrent une attitude

responsable et respectueuse de la nature de la part des visiteurs.

■ FEDERAÇÃO PORTUGUESA DE ORIENTAÇÃO

Estrada da Vieira, 4
Marinha Grande ☎ + 351 244 575 074
www.fpo.pt – geral@fpo.pt
Une antenne de l'association spécialisée au Portugal dans les courses d'orientation et les sorties en milieux naturels.

■ FAUNE ET FLORE

La variété du relief, du sol et du climat, a engendré, au Portugal, une grande diversité d'espèces florales. Autrefois connu comme le « jardin de l'Europe », le Portugal comprend plus de 2 700 espèces de végétaux. Le célèbre chêne-liège, avec l'écorce duquel se fabriquent les bouchons, est présent dans tout le pays, mais plus particulièrement dans l'Alentejo, au sud du Tage. Sur l'ensemble du territoire portugais, plusieurs espèces originaires d'Afrique ou d'Amérique du Sud ont été intégrées avec succès par l'homme, comme de somptueux eucalyptus poussant vite (ils sont utilisés dans l'industrie du papier). Le pin maritime est également très répandu, il a reboisé une grande partie du Portugal, si bien que le pays est certainement plus verdoyant et recouvert de fleurs que l'Espagne, tout cela est concevable aussi grâce à un taux d'humidité élevé. En tout, environ un tiers de la superficie du pays est recouvert de forêts ! Le Portugal ne possède aucune côte baignée par la mer Méditerranée, pourtant au niveau climatique comme pour sa faune et sa flore, le pays possède presque toutes les caractéristiques méditerranéennes. Non loin de Sintra, la barrière montagneuse concentre les pluies venant de l'Atlantique et stimule la croissance d'une végétation dense, tropicale et

subtropicale grâce à la douceur et l'assiduité de son climat. En zones plus ou moins élevées, chevreuil, lièvre, ou même rapaces sont des habitués tandis que dans les estuaires du Tage et du Sado se posent les oiseaux migrateurs.



Oiseau posé près du Castelo São Jorge.

Histoire

Origines

Le Portugal ne date pas d'hier, Lisbonne non plus ! Ce pays et sa capitale, aujourd'hui discrets dans la marche du monde, ont connu une histoire mouvementée dont les grands moments ont forgé une mentalité particulière. Les musées ethnographiques et quelques sites mégalithiques du pays rappellent (non loin d'Evora par exemple) que plusieurs régions, au nord comme au sud, furent habitées dès la préhistoire par des tribus vivant essentiellement de l'élevage et de l'agriculture. Du IX^e au VIII^e siècle av. J.-C., les Phéniciens, les Carthaginois et les Grecs s'installèrent sur les côtes de la péninsule Ibérique pour y ouvrir des comptoirs ; l'ouest de la péninsule était occupé par les Lusitaniens, des tribus d'origine ibère. Au III^e siècle av. J.-C., la première grande invasion fut, comme partout ailleurs en « Europe », celle des Romains qui étendirent leur empire jusqu'à Lisbonne (alors Olissipo : d'Ulysse), en dépit de la résistance des Lusitaniens (les Anciens désignaient ce pays par le nom de Lusitanie). De nombreuses villes portent encore la trace de la présence romaine (les ruines de Conimbriga, le pont de Chaves, le temple d'Evora). Outre leurs monuments, les Romains introduisirent les olives, le vin, le blé, le système des grandes exploitations agricoles (*latifúndios*), encore pratiqué aujourd'hui en Alentejo, et, surtout, une langue dérivée du latin. Mais l'Empire

romain déclinant, tandis que la puissance chrétienne croissait peu à peu, le V^e siècle fut marqué par les invasions barbares, celles des Vandales, des Suèves et des Wisigoths qui dominèrent la Lusitanie (allez voir l'église wisigothique de Beja) jusqu'à l'invasion des Maures au VIII^e siècle, contraignant les chrétiens à se retrancher au nord du Douro. Les Maures s'installèrent rapidement dans le sud. Ils firent de Silves la capitale, et nommèrent Beja et toute la région entre Faro et Séville Al-Gharb al-Andalus. Le nord était principalement occupé par les chrétiens. On peut dire que la Reconquista (« reconquête ») du pays par les armées chrétiennes commença dès le IX^e siècle (prise de Porto et de Coimbra).

La naissance

Au XII^e siècle, Alphonse VI, roi de León et de Castille, entreprend de reconquérir Tolède, alors sous domination musulmane. Bien vite, il demanda un renfort étranger. Les croisés, parmi lesquels Henri de Bourgogne et son cousin Raymond, répondirent à l'appel pour participer à la reconquête contre l'Islam. Les musulmans vaincus, Alphonse VI accorda la main de sa fille Teresa à Henri de Bourgogne. Celui-ci reçut en dot le comté Portucalense qui s'étendait du Rio Minho au Rio Douro, et devint ainsi comte du Portugal. Son fils, Alphonse Henriques, allait devenir le premier roi du Portugal en 1139, après avoir remporté la célèbre bataille d'Ourique contre les Maures.

Pour en savoir plus sur l'histoire du Portugal

- ▶ **Histoire du Portugal**, Joaquim Martins, Ed. de la Différence, 1994. La référence pour tout connaître sur l'histoire du Portugal.
- ▶ **Lusíades**, Luís de Camões, Ed. R. Laffont, 1999. Cette épopée en vers retrace la découverte des Indes par Vasco de Gama. Dix chants épiques pour ce texte fondateur de la littérature et de la nation portugaises.
- ▶ **La Ballade de la plage aux chiens**, José Cardoso Pirès, Gallimard, 1999. Le Portugal des années 1960, vu à travers la rébellion d'un officier et de ses compagnons enfermés dans une maison isolée. Crépusculaire.
- ▶ **Lisbonne hors les murs**, Michel Chandeigne, Ed. Autrement, 1999. Une série d'articles qui se proposent d'éclairer différents aspects de l'histoire de Lisbonne.
- ▶ **Histoire du siège de Lisbonne**, José Saramago, Ed. du Seuil, 1999. Et si les croisés n'étaient pas venus secourir les troupes portugaises contre les Maures, et si un correcteur pouvait en changeant un seul mot réécrire l'histoire de son propre pays.

À la découverte du monde...

Sans les Portugais, notamment Vasco de Gama et Magellan, saurions-nous que la Terre est ronde ? Il n'y aurait ni Brésil, ni Afrique du Sud, ni Japon ! A l'aube du XV^e siècle quand la France est encore en pleine guerre de Cent Ans, les Portugais partent sur les caravelles, des navires révolutionnaires pour l'époque mais qui paraissent maintenant de vraies coques de noix ; si vous en voyez une au musée de la Marine de Lisbonne, vous ne penserez pas à partir à Jersey à son bord ! A défaut de Coupe de l'America, ils vont voir là-bas si la mer est plus verte. Pas le choix, c'est vrai, la population est en expansion et ils ont le dos tourné à l'Espagne ! Madère, les côtes africaines, le cap de Bonne-Espérance, rien ne les arrête ! Les serpents de mer et les cordages envahissent l'architecture, les essences exotiques peuplent les jardins, la cannelle parfume les desserts. De ces découvertes, Lisbonne tire des richesses, la gloire, mais aussi une épopée commune, une expression artistique et... un passé lourd à porter. Ne parlez jamais de conquêtes ! Les bateaux étaient peuplés de missionnaires et de commerçants qui se mêlaient réellement à la population. Rappelez-vous cet éblouissement et cette aventure pour vraiment comprendre le Portugal, et particulièrement Lisbonne. Votre découverte à vous, ce sera certainement un pays encore quelque peu marqué par ses rêves de grandeur.

Il fonda la dynastie de Bourgogne qui régna jusqu'en 1383. Mais la guerre contre les infidèles n'était pas achevée pour autant ; avec l'aide des croisés et la bénédiction de l'Eglise qui finit par lui reconnaître le statut de guerre sainte, elle se poursuivit jusqu'en 1249, avec la prise de Faro, qui marqua la fin de l'occupation musulmane. Enfin, en 1297, le traité d'Alcanices reconnaissait les frontières du royaume du Portugal, presque identiques aux frontières actuelles.

La dynastie de Bourgogne – Conflits avec la Castille (1128-1383)

Le roi Denis I^{er} (1279-1325), le roi poète, assura au pays une ère de prospérité : il réorganisa l'agriculture, fit construire ou agrandir grand nombre de châteaux-fortresses, institua le portugais langue nationale et créa l'université de Lisbonne, transférée par la suite à Coimbra. Il fit des réformes, enfin, en offrant les biens des Templiers au nouvel ordre du Christ. Il institua la paix également puisqu'il signa un pacte d'amitié avec les Anglais en 1308. Cependant, après son règne, la situation devint conflictuelle avec la Castille, qui rêvait toujours d'annexer cet Etat voisin. Ferdinand I^{er}, dernier descendant de la dynastie de Bourgogne, joua un jeu d'alliances dangereux avec la Castille et l'Angleterre (représentée par le duc de Lancaster). Il promit la main de son unique fille légitime, Beatriz, au neveu du duc de Lancaster, lorsque les Anglais arrivèrent en 1381 pour aider à

refouler l'invasion castillane au Portugal. Mais, entre-temps, Ferdinand I^{er} avait signé un pacte de paix avec les Castillans et offert la main de Beatriz à Jean I^{er} de Castille, jetant ainsi le Portugal aux mains des Castillans. A la mort de Ferdinand I^{er}, en 1383, Jean de Castille voulut lui succéder, mais la bourgeoisie choisit Jean (fils bâtard du roi Pedro I^{er}), grand maître de l'ordre d'Avis, et proclamé roi sous le nom de Jean I^{er} en 1385 par les Cortes de Coimbra. Jean de Castille fut vaincu par Jean I^{er} à la bataille d'Aljubarrota, ce qui stoppa les visées de la Castille sur le Portugal qui se tourna vraiment vers la mer.

Les grandes découvertes et la dynastie d'Avis (1385-1578)

Déjà le roi Denis I^{er} avait supprimé l'ordre des Templiers et créé un ordre du Christ dont la richesse était sous contrôle royal. C'est avec cet argent que Jean I^{er} arma une flotte dirigée par son fils, l'infant Henri, qui allait devenir le symbole de l'esprit de découverte du Portugal. Il débarqua à Ceuta en Afrique en 1415. De retour au Portugal, Henri le Navigateur devint le gouverneur de l'Algarve et le grand maître de l'ordre du Christ : à ce titre, il put disposer des richesses de l'ordre et s'installa à Sagres. Il y construisit une forteresse, un palais et un observatoire, et invita savants, géographes et cartographes de plusieurs pays à participer à l'aventure naissante des découvertes qui répondait à toutes ces nécessités : esprit d'aventure, devoir d'évangéliser, curiosité scientifique et intérêt économique.

Chronologie

- ▶ **1200 av. J.-C.** > Occupation du site par les Phéniciens, qui baptisent Lisbonne Alis Ubbo (« la Rade délicieuse »).
- ▶ **205 av. J.-C.** > Arrivée des Romains à Olissipona, la ville d'Ulysse, qui en serait le fondateur.
- ▶ **409** > Invasion de la péninsule Ibérique par les Goths, qui l'occuperont jusqu'en 714.
- ▶ **714** > Arrivée des Maures, début de la domination arabe. Lisbonne, à cette époque, correspond au quartier actuel de l'Alfama.
- ▶ **1147** > Reconquête chrétienne menée par Alphonse I^{er} (premier roi du Portugal). Expulsés d'Alfama, les Maures occupent le quartier de Mouraria. Création de l'Etat du Portugal, constitué des comtés de Coimbra et de Portucale.
- ▶ **1255** > Lisbonne est proclamée capitale du royaume.
- ▶ **1290** > Création à Lisbonne de la première université du pays.
- ▶ **1372-1373** > Sièges de Lisbonne par Henri II de Castille.
- ▶ **1383-1384** > Insurrections populaires à Lisbonne et dans différentes villes de l'Alentejo.
- ▶ **1385** > João I^{er}, fondateur de la dynastie d'Aviz, remporte la victoire sur les Castillans à la bataille d'Aljubarrota.
- ▶ **Début du XV^e siècle** > Les grandes découvertes font de Lisbonne la capitale la plus riche et la plus prospère d'Europe.
- ▶ **1496** > Début de la construction du monastère des Hiéronymites et de la tour de Belém commandés par Manuel I^{er}.
- ▶ **1506** > Pogrom de Lisbonne durant la nuit du 19 avril.
- ▶ **1533** > Instauration de l'Inquisition au Portugal. Expansion de Lisbonne le long du Tage jusqu'à Belém. Le Bairro Alto est urbanisé et devient un noyau populaire.
- ▶ **1578** > Lisbonne est conquise par Philippe II d'Espagne, proclamé roi du Portugal sous le nom de Philippe I^{er}. La domination espagnole durera 60 ans.
- ▶ **1640** > Jean de Bragance (João IV) restaure l'indépendance du Portugal.
- ▶ **1703** > Grâce au traité de Methuen, signé avec les Anglais, et à la découverte de gisements d'or au Brésil, le Portugal et Lisbonne retrouvent leur prospérité d'antan. Construction du palais de Queluz, du palais da Pena à Sintra, du monastère de Mafra et de l'aqueduc de Lisbonne.
- ▶ **1755** > Tremblement de terre, suivi d'un incendie et d'un raz-de-marée qui détruisent toute la partie basse de Lisbonne (la Baixa). Le marquis de Pombal entreprend de la reconstruire selon un plan géométrique



Ruine du couvent do Carmo.

néoclassique. Inauguration de la Praça do Comércio.

► **1807 et 1810** > Invasion du Portugal par les armées de Napoléon I^{er}. La famille royale s'exile au Brésil. Rio de Janeiro devient la capitale de l'Empire portugais. Elle le restera jusqu'en 1821.

► **1822** > La cour royale revient à Lisbonne à l'indépendance du Brésil.

► **1880** > Inauguration de l'Avenida da Liberdade. Lisbonne s'étend vers le nord. Apparition des grandes avenues (da República, Almirante Reis), des premiers *elevadores* mécaniques et des premiers tramways.

► **1902** > Inauguration de l'*elevador* de Santa Justa qui relie la Baixa au Carmo.

► **1908** > Le roi Carlos I^{er} et son héritier sont assassinés à Lisbonne.

► **1910** > Proclamation de la République.

► **1932** > Nommé pour redresser l'économie du pays, António de Oliveira Salazar devient président du Conseil.

► **1933** > Salazar se donne tous les pouvoirs. Il proclame une nouvelle Constitution et instaure « l'Etat nouveau ».

► **1939/1945** > Neutralité du Portugal pendant la Seconde Guerre mondiale.

► **1966** > Inauguration du pont du 25-Avril, qui relie Lisbonne au sud du pays.

► **1974** > Révolution des Œillets. La dictature succombe à l'insurrection militaire dirigée par Otelo Saraiva de Carvalho. Indépendance des colonies. Arrivée massive à Lisbonne des anciens colons.

► **1986** > Le Portugal entre dans le Marché commun. Election à la présidence de la République de Mário Soares, qui occupera ce poste jusqu'en janvier 1996. Jorge Sampaio lui succédera. Grâce aux aides financières européennes, Lisbonne connaît une véritable renaissance.

► **1988** > Gigantesque incendie dans le quartier du Chiado. Les travaux de reconstruction débiteront en 1994.

► **1994** > Lisbonne est déclaré ville européenne de la Culture.

► **1998** > Lisbonne accueille la dernière Exposition universelle du XX^e siècle. Pour le 500^e anniversaire de la découverte de la route maritime des Indes par Vasco de Gama.

► **1999** > En décembre, le Portugal prend la direction de l'Union européenne pour une période de six mois.

► **2002** > Passage à l'euro.



Castelo dos Mouros (château des Maures) à Sintra.

© STÉPHANE SWIGNARD

► **2004** > Lisbonne accueille l'Euro de football.

► **Fin 2004** > José Manuel Durão Barroso (PSD/PPE) devient président de la Commission européenne.

► **2005** > José Sócrates (PS) devient nouveau Premier ministre.

► **2006** > Aníbal Cavaco Silva (PSD) est le président de la République succédant à Jorge Sampaio (PS).

► **2007** > António Costa (PS) est élu nouveau maire de Lisbonne.

► **Fin 2007** > Les chefs d'Etat et de gouvernement européens se réunissent dans la capitale pour signer le traité de Lisbonne.

► **Automne 2009** > Le PS gagne les élections législatives mais perd la majorité absolue au Parlement.

► **2010** > Centenaire de la république (instaurée le 5 octobre 1910).

► **Printemps 2011** > Victoire de Pedro Passos Coelho (PSD) aux élections législatives anticipées.

► **15 septembre 2012** > Grande manifestation contre la Troïka et les mesures gouvernementales. 1 million de personnes ont protesté dans tout le pays, et 500 000 à Lisbonne. La plus grande manifestation depuis celle du 1^{er} mai 1974.

► **14 novembre 2012** > Grève générale. Le chômage atteint un niveau record de 15,8 %.

► **29 septembre 2013** > L'opposition socialiste remporte les élections municipales. Revers historique pour le gouvernement de centre droit.

On fabriqua un nouveau bateau, maniable et capable de transporter diverses denrées : la caravelle. En 1434, Gil Eanes doubla le cap Bojador, jusque-là considéré comme infranchissable. D'autres voyages suivirent ce premier grand succès, d'autant plus qu'une donnée nouvelle rendait cette exploration lucrative : les esclaves. En 1445, on franchit le Cap-Vert, puis les embouchures du Sénégal, de la Guinée et du Congo en 1492. Entre-temps, Jean II avait succédé à Jean I^{er}, et Henri le Navigateur était mort en 1460. Mais l'esprit de conquête perdurait, plus pragmatique sans doute. En 1487, Bartolomeu Dias doubla le « cap des Tempêtes », mais dut rebrousser chemin afin d'éviter une mutinerie de l'équipage. C'est ainsi que la voie des Indes fut ouverte. Jean II rebaptisa ce cap et lui donna le nom de Bonne-Espérance. En 1493, au retour du premier voyage de Colomb (que Jean II avait refusé de satisfaire), Ferdinand d'Espagne demanda au pape Alexandre VI de garantir à son pays toutes les terres situées à l'ouest des Açores et du Cap-Vert. Le roi Jean II contesta cette requête et, en 1494, le traité de Tordesillas scella l'accord pour le partage du Nouveau Monde entre l'Espagne et le Portugal.

Succédant à Jean II, Manuel I^{er} poursuivit l'œuvre de découverte et arma une flotte placée sous le commandement de Vasco de Gama en 1497-1499. Le navigateur doubla à nouveau le cap de Bonne-Espérance et, après un voyage extrêmement difficile, toucha le Mozambique pour atteindre, après la traversée de l'océan Indien, Calicut, port des Indes d'une grande effervescence commerciale d'où Gama ramena épices et pierres précieuses. Le Portugal, désireux d'affermir sa supré-

matie, prépara l'expédition de Pedro Alvares Cabral, lequel, voulant éviter les eaux calmes de la côte africaine, finit par débarquer en 1500 au Brésil qui devint une possession portugaise. Cabral reprit sa route et, sur les traces de Vasco de Gama, se dirigea vers les Indes, à Calicut, puis à Cochin. En 1505, François d'Almeida fut chargé de construire des garnisons dans les quelques places fortes tenues par les Portugais et d'affaiblir les ennemis, le prince de Calicut notamment. Mais le héros de la colonisation sera Alphonse d'Albuquerque. En 1510, il s'empara de Goa et tenta de dominer le commerce de l'océan Indien et de la mer Rouge. Il parvint à contrôler le détroit d'Ormuz, dans le golfe Persique, et le détroit de Malacca, en Malaisie, sans obtenir vraiment l'appui du roi Manuel I^{er}. L'Empire du Portugal, qui allait vivre pendant cinq siècles, couvrait alors les cinq continents. Le commerce des épices, de l'or, des tapis et des soieries valut au Portugal des richesses inestimables et l'installa au rang des nations les plus prospères d'Europe.

La domination espagnole (1580-1640)

Après le règne de Manuel I^{er}, période marquée par le développement d'une culture humaniste, Jean III favorisa volontairement l'établissement de l'Inquisition au Portugal (sans commune mesure cependant avec celle de l'Espagne). Il cherchait à anéantir la communauté juive, pourtant déjà expulsée sous le règne de Manuel I^{er}, condition de son mariage avec la princesse Isabelle d'Espagne, fille des Rois catholiques. Parallèlement, la grande aventure des conquêtes avait épuisé le pays en

Marquês de Pombal, le despote éclairé

Ce marquis n'était pas divin, mais pragmatique. Sebastião José de Carvalho e Melo, de son vrai nom, il est appelé au pouvoir en 1750 par José I^{er}, il met en place une politique de celles qu'on qualifie pudiquement de « despotisme éclairé ». D'une main de fer, il soutient les artisans et la bourgeoisie industrielle, encourage les manufactures, protège les Indiens du Brésil de l'esclavage, expulse les jésuites, crée la première appellation contrôlée, celle du porto (un coup pour notre orgueil national !) et reconstruit la ville quelque peu malmenée par le tremblement de terre et le raz de marée (voir « Baixa ») de 1755. Tout ça n'a pas fait que des heureux (il y eut quelques assassinats politiques...), et son pouvoir n'a pas survécu à celui de José I^{er} ! Mais les traces sont indélébiles. Lisbonne, pas rancunier, lui a dédié une place entière, en haut de l'avenida da Liberdade, sa plus belle avenue. C'est l'inévitable praça Marquês de Pombal, la place de l'Etoile locale, porte d'entrée au parc Eduardo VII, grand jardin à la française. Comme il existe de bien meilleures occasions de perdre son temps que de dire les adresses complètes, on abrège couramment en « Pombal ».

Le tremblement de terre de 1755

Il s'est produit plusieurs fois, il se reproduira sûrement mais le plus grand (jusqu'à présent) reste celui de 1755. Le jour de la Toussaint, une secousse sismique ébranla pendant six minutes la ville de Lisbonne. Hélas, c'était l'heure de la messe ! Nombre de ceux qui avaient pu sortir dans la rue, échappant aux voûtes de l'église en chute libre, furent noyés dans la monstrueuse *onda gigante* (« vague géante ») qui ravagea toute la ville basse. Ceux qui étaient en hauteur périrent dans le gigantesque incendie qui s'ensuivit. Bilan : 80 000 morts, une ville ravagée, un bras de mer déplacé – et toute l'Europe du temps des Lumières devenue un peu plus pessimiste. Pombal utilisa les premières méthodes de préfabriqués et redessina la ville basse au cordeau tandis que les fabriques d'azulejos s'épuisèrent à fournir de quoi masquer les fentes des façades. Une ruine fut conservée en signe de deuil : la merveilleuse église du Carmo dont les arcades délicates couronnent la colline du Chiado. Aujourd'hui ? La terre frémit très souvent, les sismologues font des paris sur la prochaine grande secousse (Lisbonne est sur une faille), et les immeubles sont soi-disant construits en conséquence. Certains prétendent sentir le sol trembler ou flotter de temps en temps, mais ne serait-ce pas plutôt les effets de la ginja (liqueur de griottes typique) ?

hommes, passant de 2 à 1 million d'habitants, les richesses n'avaient profité qu'à quelques-uns, et les cultures se voyaient abandonnées : le Portugal s'affaiblissait.

Le règne du roi Sébastien porta le coup de grâce. En 1578, vidant les caisses du royaume pour engager une armée de plus de 15 000 hommes, il décida de mener une nouvelle guerre sainte au Maroc contre l'ennemi héréditaire : les Maures. La bataille de El Ksar el-Kébir fut la défaite la plus cruelle et la plus inutile de l'histoire du Portugal. A peine une centaine d'hommes survécurent, et le roi y perdit la vie ; dès 1580, le roi Philippe II d'Espagne profita de cette situation désastreuse et se transforma en Philippe I^{er} de Portugal. Le Portugal allait vivre sous la domination espagnole durant 60 ans et perdre ainsi sa mainmise sur les colonies au profit des Espagnols, des Hollandais et des Anglais.

La dynastie de Bragance (1640-1910)

Le 1^{er} décembre 1640, à la suite d'un complot, Jean de Bragance devint le nouveau roi du Portugal sous le nom de Jean IV et inaugura le règne dynastique des Bragance qui se poursuivra jusqu'en 1910. En 1668, l'Espagne, épuisée elle aussi par le conflit permanent avec son ennemi, reconnut l'indépendance du Portugal. En 1662 déjà, Jean IV avait réussi à reprendre possession du Brésil, seule colonie que le Portugal allait dominer commercialement et qui allait se révéler des plus précieuses tant par l'exploitation des

diverses cultures (épices, coton, etc.) que par la richesse aurifère du pays. Plusieurs traités économiques furent signés avec l'Angleterre créant d'étroites relations entre ces deux pays et, surtout, une certaine dépendance du Portugal vis-à-vis de l'Angleterre, le premier en 1654. Mais surtout en 1703, le traité de Methuen allait stimuler le commerce anglo-portugais en accordant des taux préférentiels pour l'importation des textiles anglais au Portugal et en favorisant l'exportation du vin de Porto en Angleterre.

En 1750, Joseph I^{er} accédait au trône. Le comportement dépensier des souverains portugais (Alphonse VI, Jean V) annonçait le déclin de la monarchie et l'avancement de la classe bourgeoise et du despotisme éclairé des Lumières, un pouvoir symbolisé par la personnalité du marquis de Pombal. Le 1^{er} novembre 1755, un tremblement de terre frappa la ville de Lisbonne. L'intensité du séisme fut telle que ses ondes se propagèrent jusqu'en Ecosse. Il provoqua un énorme incendie, et un raz-de-marée dévasta complètement la partie basse de la ville. Sur une population estimée à 250 000 habitants, plus de 30 000 Lisboètes perdirent la vie. La France et l'Angleterre offrirent leur aide. Le marquis de Pombal, Premier ministre de Joseph I^{er}, reconstruisit la ville rationnellement, dans un style néoclassique. Lisbonne perdit un nombre inestimable de monuments, mais, surtout, elle ne pouvait plus faire valoir son rôle de premier port européen. En outre, Pombal affecta considérablement le pouvoir, notamment en chassant les jésuites du Portugal en 1759.

État nouveau

A connaître pour comprendre la Révolution des Œillets. En 1926, un coup d'Etat militaire met en place un pouvoir militaire fort. C'est alors qu'apparaît un certain professeur d'université, appelé Salazar, qui devient ministre des Finances puis Premier ministre. Il le sera pendant plus de quarante ans ! L'Escudo redevient alors une monnaie refuge, le Portugal reste à l'écart de la crise économique de 1929 et parvient à tirer son épingle du jeu durant la Seconde Guerre mondiale (on tolère la présence de tous, mais les Açores sont une base indispensable pour les Alliés). Mais à quel prix ! Police politique puissante, vie artistique bridée, mise en avant des 3 F : Fátima, Fado et Football. A l'actif de l'État nouveau, on retiendra un intense effort d'urbanisme, le pont sur le Tage, les sommets du Benfica en Coupe d'Europe (mais quel rapport ?).

Cependant, à partir de 1777, Marie I^{re} de Bragance réussit, durant son règne, à relever le blason monarchique et évinça Pombal, tandis que la crainte de la propagation des idées révolutionnaires françaises de 1789 hantait le pouvoir. En 1793, le Portugal se joignait à la coalition antirévolutionnaire et envoyait des soldats en France.

En 1807, Napoléon I^{er} voulant s'assurer la maîtrise maritime sommit le Portugal d'interdire ses ports à la flotte anglaise, mais le pays ne pouvait trahir son allié économique. Napoléon envoya Junot s'emparer de Lisbonne, tandis que la famille royale (Jean VI) s'enfuyait au Brésil. L'Angleterre vint à la rescousse et, après trois ans de guerre, les armées de Soult puis de Masséna finirent par battre en retraite, laissant un Portugal ravagé. Profitant du poids grandissant de la présence anglaise sur l'économie portugaise en décomposition, le Brésil revendiquait son indépendance, obtenue dès 1822, ce qui porta un coup fatal à l'économie. Peu à peu, les idées libérales gagnaient les intellectuels, et les peuples de Porto et de Lisbonne furent excédés par la mainmise anglaise. Une courte révolution éclata en 1820, ce qui amena, au moins, la royauté à concéder quelques droits (égalité, suffrage universel, établissement d'une constitution).

L'avènement de la République

Le partage se fit alors plus évident entre les monarchistes et les républicains, eux-mêmes divisés. Un gouvernement souvent despotique entraîna de nombreuses révoltes tendant à la guerre civile. En 1890, l'interdiction faite au Portugal par les Anglais de relier en Afrique l'Angola et le Mozambique stimula à nouveau le patriotisme républicain qui brûlait de renverser la monarchie. Charles I^{er}, conscient de l'extrême danger, instaura un régime dictatorial. C'en était trop : le 1^{er} février 1908, son fils et lui furent assassinés sur la

place du Commerce à Lisbonne. Très rapidement Manuel II abdiqua et entraîna avec lui la fin du règne des Bragance. Le 5 octobre 1910, on proclama la République. Mais ce nouveau régime n'arriva pas à résoudre le désordre intérieur : opposition conservatrice encore très influente, malaise en matière de gestion et de réformes économiques. Divisée en tendances, incapable de s'entendre et prise dans la tourmente de la Première Guerre mondiale – sans retirer aucun avantage de sa participation en hommes –, la République, secouée de conflits et de grèves, fut renversée en 1926 par un coup d'Etat militaire opéré par le général Gomes da Costa. En 1928, da Costa fit appel à un professeur d'économie catholique, Antonio de Oliveira Salazar, pour tenter de régler les difficultés financières du pays.

La dictature

D'une certaine façon, on peut dire que le contexte de crise économique mondiale (1929) aida Salazar à mettre en place l'argument de sa future dictature. En fermant le pays à toute influence étrangère, il réussit à stabiliser la monnaie portugaise, ce que le peuple attendait. En 1932, il devint président du Conseil et, en 1933, il créa l'Estado Novo, entouré d'une police politique extrêmement efficace, la PIDE (Police intérieure en défense de l'Etat). Malgré d'évidentes sympathies avec les autres régimes dictatoriaux (Mussolini, Franco, Hitler), Salazar défendit une politique de non-intervention doublée d'un enfermement du pays dans ses frontières et d'un hermétisme à l'égard des idées et des technologies nouvelles. En dépit de grandes réalisations hydroélectriques (barrages) et spectaculaires (le pont suspendu sur le Tage), le Portugal continuera à vivre sur un schéma rural ancestral dont le rendement allait se révéler peu à peu insuffisant. Evidemment, une censure implacable et l'entretien de

l'idéologie religieuse interdient tout mode de contestation, puni d'enfermement. Durant la Seconde Guerre mondiale, Salazar tint le Portugal à l'écart de la tourmente (tout en aidant discrètement l'Allemagne, puis, sentant le vent tourner, en acceptant que les Alliés utilisent les Açores comme lieu stratégique), ce qui permettra de le faire entrer à l'ONU en 1955. Cependant, cette dictature faisant de plus en plus d'insatisfaits, le général Delgado se présenta en 1958 aux élections présidentielles en promettant de démettre de sa fonction le Premier ministre (Salazar a tenu ce poste jusqu'à la fin de son régime). Le général perdit les élections et fut assassiné en 1965. A partir de 1960, Salazar s'enlisa dans une politique coloniale qui annonçait la fin proche du régime, tandis que l'émigration allait croissant. Les troupes chargées de maintenir les colonies africaines (Angola et Mozambique) regimbaient de plus contre ce sacrifice inutile. En 1968, Salazar étant frappé d'une hémorragie cérébrale, Marcelo Caetano, désigné pour lui succéder, poursuivit la politique coloniale. En 1970, Salazar mourut, à l'âge de 81 ans.

Hier, aujourd'hui et demain

Les tendances diverses de la vie politique s'affrontent perpétuellement, et les gouvernements se succèdent, oscillant entre socialisme, centre, social-démocratie et droite. La situation reste instable, à l'exception notable du gouvernement formé par la coalition Alliance démocratique et dirigé par Sa Carneiro au début des années 1980. Mais ces « années difficiles » pour la jeune République connaissent une fin heureuse en 1986, lorsque le Portugal adhère à la CEE. En 1987, Cavaco Silva, du parti social-démocrate (attention, faux ami : il s'agit du principal parti portugais de centre droit), est nommé Premier ministre. Il va être le principal défenseur d'une modernisation du Portugal : de nombreuses réformes économiques et un effort touristique important sont entrepris, et il semble que les industries étrangères n'hésitent pas à investir dans un pays qui souhaite ardemment se développer. Cependant, ces réformes se font souvent au détriment des plus démunis et, après dix ans au pouvoir, Cavaco Silva perd sa popularité.

La révolution des Œillets

La nuit du 25 avril 1974, *Grândola, Vila Morena*, la chanson de Zeca Afonso diffusée à la radio, est le signal attendu. Le mouvement des capitaines et de tous ceux qui autour du général Spínola sont écœurés des guerres coloniales sans issue menacent ouvertement les organes du pouvoir, entourés du peuple de Lisbonne tenant à la main des... œillets. La capitulation est rapide, et la révolution pacifique : seuls trois morts sont à déplorer. Pour une fois, une armée européenne fait une révolution de gauche ! L'effondrement du pouvoir moribond ouvre une période de confusion totale : militaires et intellectuels sociaux-démocrates doivent partager le pouvoir avec les mouvements politiques de gauche, souvent inspirés du maoïsme. Les grandes familles s'enfuient, on nationalise à tour de bras ; des « cellules », des « collectifs » se mettent en place, et les « camarades conseillers agricoles » débarquent dans les exploitations. La majorité des Portugais profitent de leur liberté nouvellement acquise pour vivre trois ou quatre années grandioses ! Mais cela ne pouvait durer ! Dans le pays, les partis se démènent pour établir un système démocratique stable. A l'extérieur, Mário Soares souligne les inconvénients d'un Portugal derrière le rideau de fer (regardez sur une carte ce que signifiaient à l'époque des bases soviétiques aux Açores). L'appartenance à l'Otan et la promesse d'une entrée dans la CEE calment les esprits, et en 1975 des élections démocratiques sont organisées. Leur résultat ne plaît pas à tous, et il faut plusieurs mois pour que tout se stabilise. Depuis, en l'espace d'une trentaine d'années, sous la houlette de gouvernements de centre droit ou de centre gauche (mais toujours au centre), le Portugal est passé du XIX^e siècle au XXI^e siècle, laissant certains sur le carreau. Les grandes familles sont revenues discrètement racheter leurs entreprises qui se transforment en conglomérats, et le pays a beaucoup changé ! Les Lisboètes sont très fiers de cette « révolution tranquille » et ils ont de quoi l'être même si aujourd'hui les enfants des anciens dirigeants d'avant la révolution ont repris les rênes du pays et ne jurent que par l'Europe !

En janvier 1996, Jorge Sampaio, socialiste et ancien maire de Lisbonne, est ainsi élu sans surprise président de la République, avec António Guterres comme Premier ministre socialiste. Mais, après le vif succès de l'Exposition universelle de 1998 à Lisbonne et ses retombées économiques et architecturales, quelques événements traumatisants au début du nouveau millénaire (comme l'effondrement d'un pont sur le Douro en mars 2001 et les gigantesques feux de forêt qui ravagent des milliers d'hectares en 2003 et 2005) ont contribué à démoraliser un pays déjà éprouvé par la détérioration de la situation économique au début des années 2000. Ayant accumulé de nombreuses erreurs et pénalisés par leur immobilisme, les socialistes ont, finalement, largement perdu les élections municipales en décembre 2001, submergés par une vague orange, la couleur du parti social-démocrate (Lisbonne, Porto, Coimbra, Faro et bien d'autres villes sont passés à droite). A la suite de cette lourde défaite, le Premier ministre Antonio Guterres décida de démissionner. Les législatives anticipées qui s'ensuivirent en mars 2002 furent gagnées quelque peu maladroitement par le centre droit, les socialistes ayant mieux résisté que prévu à l'usure du pouvoir. Le nouveau gouvernement du Premier ministre Durão Barroso (PSD) (en coalition avec les conservateurs du PP populiste) mit à nouveau en place un programme de réformes ambitieux, qui se heurta tout d'abord à l'opposition des étudiants : en automne 2003, les jeunes se mobilisèrent contre l'augmentation du droit d'entrée à l'université jugée inconsidérée. S'ensuivirent une mobilisation et des manifestations nationales qui ne firent que souligner un mécontentement assez général envers le gouvernement... Puis, José Manuel Barroso décida en 2004 d'abandonner son parti en plein mandat gouvernemental pour devenir président de la Commission européenne. Avec tant de mauvaises nouvelles, le Portugal avait bien besoin de nouvelles positives. Celles-ci vinrent en été 2004 sous la forme de l'Euro de football. Cet événement sportif de grande ampleur s'est déroulé après un vaste chantier de rénovations et de constructions de stades et d'amélioration des infrastructures de communication du pays tout entier. Il a montré au monde que le Portugal était, malgré son économie qui

peina à décoller dans bien des domaines, un pays moderne, orienté vers le futur. Tournant politique finalement en février 2005 : José Socrates, ancien secrétaire général du parti socialiste, devient le nouveau chef du gouvernement, son parti ayant remporté la majorité absolue aux élections législatives. Il s'est engagé à réformer la fonction publique, dont la lourdeur est difficile à supporter pour le budget étatique, et à créer un « choc technologique » pour stimuler la croissance. En janvier 2006, Anibal Cavaco Silva (PSD) succède à Jorge Sampaio à la présidence de la République remportant 50,6 % des suffrages, devenant ainsi le premier président de droite de Portugal depuis « la révolution des Œillets » et la chute de la dictature.

En 2007, c'est au tour de la mairie de Lisbonne de changer de patron, l'élection municipale anticipée, deux ans avant terme, étant devenue inévitable, après que les principaux élus, dont le maire, Carmona Rodrigues, et son principal adjoint, Fontão de Carvalho, ont été mis en examen suite aux scandales de gestion urbanistique. Depuis juillet 2007, le nouveau maire de Lisbonne est António Costa (PS). En 2008, avec la mise en examen de l'ancien maire Pedro Santana Lopes (PSD), un nouveau scandale éclate concernant des logements sociaux à loyer très faibles (35 € en moyenne) attribués à des proches, des fonctionnaires ou encore des journalistes. Les milieux économiques cherchent de nouveaux partenaires alors que la crise touche l'Espagne et le Portugal...

Aujourd'hui, près de 25 ans après son adhésion à la Communauté européenne (1986), le Portugal doit encore faire face à de nombreux défis : stabiliser son économie, améliorer ses systèmes de santé et d'éducation et affronter les contraintes de l'intégration... pour n'en nommer que quelques-uns. Avec la crise de 2010, de nouvelles mesures impopulaires (baisse des salaires des fonctionnaires, augmentation de la TVA...) se sont multipliées pour renflouer les caisses de l'Etat. Depuis la fin de l'année 2011, l'application du plan d'austérité de la Troïka (FMI, UE, Fonds monétaire européen) se poursuit avec l'entrée en vigueur de nombreuses mesures très impopulaires : prime de Noël divisée par 2, ticket modérateur multiplié par 2, autoroutes gratuites qui deviennent payantes...

Politique et économie

POLITIQUE

Structure étatique

Depuis 1910, le Portugal est officiellement une République, mais le système de multipartisme a seulement été réintroduit après la révolution des Œillets, en 1974. Le Portugal est, depuis lors, une démocratie parlementaire.

Pouvoir exécutif

Constitutionnellement, le chef de l'Etat est le président de la République. Il est élu au suffrage universel pour 5 ans et rééligible deux fois. Il est le chef suprême des armées, peut dissoudre le Parlement (une chambre législative de 230 membres élus au suffrage universel pour 4 ans), siège au Palacio de Bélem à Lisbonne et dispose d'un droit de veto sur les lois. Aníbal Cavaco Silva (PPD/PSD) a été réélu en janvier 2011, les prochaines élections sont prévues en 2016. Il nomme le Premier ministre, le véritable détenteur du pouvoir exécutif, et le gouvernement sur proposition de ce dernier. Après la victoire du PPD/PSD aux élections législatives de juin 2011, le gouvernement PS a été dissous et Pedro Passos Coelho du PSD a été nommé Premier ministre.

Pouvoir législatif

Il est exercé par l'Assemblée de la République, siégeant au Palacio de São Bento à Lisbonne,

composée de 230 députés élus pour 4 ans au scrutin proportionnel à un seul tour, dans 22 circonscriptions sur la liste plurinominate de chaque parti. La victoire du PPD/PSD aux élections législatives anticipées de juin 2011, suite à la démission du Premier ministre, José Socrates, en mars, a modifié la majorité à l'Assemblée qui est passée au centre droit avec 108 députés du PPD/PSD. Le 21 juin 2011, après les élections législatives, Assunção Esteves est élue présidente de l'Assemblée de la République par 186 voix sur 230 députés. C'est la première fois qu'une femme accède à ce poste au Portugal. Elle succède ainsi au socialiste Jaime Gama.

Le découpage administratif

Le pays est divisé en 5 régions principales, puis en 8 provinces. D'un point de vue administratif, le Portugal continental comprend 18 circonscriptions administratives. Les *distritos* sont un peu l'équivalent de nos départements français. Chaque district a une capitale : Aveiro, Beja, Braga, Bragança, Castelo Branco, Coimbra, Évora, Faro, Guarda, Leiria, Lisbonne, Porto, Portalegre, Santarém, Setúbal, Viana do Castelo, Vila Real et Viseu. Puis, le découpage s'affine avec les *conselhos*, les conseils sont un peu nos cantons, les *municípios* (municipalités) et les *freguesias* (paroisses).

Statut de la ville de Lisbonne

A l'époque romaine (de - 218 avant J.-C. à 408), pour retour de sa fidélité, Jules César accorda à Olissipo (la Lisbonne d'alors), le statut rare de *municipe* de droit romain (autonomie, exemption de tribut et citoyenneté romaine pour les citoyens de la ville), sous le nom de *Felicitas Julia*. Partie prenante de la province de Lusitanie, elle resta étonnamment indépendante face au gouvernement romain de l'époque, basé à Emerita Augusta (Mérida, à 287 km en actuelle Espagne). De nos jours, la capitale portugaise est également siège du district de Lisbonne et de l'Área Metropolitana de Lisboa – AML, cette dernière étant composée de 18 conseils, la Cidade de Lisboa (ville de Lisbonne) en est le plus important, elle comprend 53 *freguesias* (paroisses ou arrondissements).

► **Nota** : Depuis 1976, les archipels de Madère et des Açores ont été reconnus régions autonomes et ont leur propre gouvernement. Macao, le dernier territoire portugais d'outre-mer encore gouverné selon un statut spécial, a été rendu à la Chine en 1999.

Partis

Petit panorama des principaux partis politiques portugais :

► **Le Parti socialiste (PS : Partido Socialista)**. Au centre gauche, le parti, fondé en 1973, et sa figure historique et emblématique Mário Soares, n'est plus au pouvoir depuis la démission du Premier ministre PS José Socrates et la défaite du parti aux élections législatives de juin 2011. A l'origine d'inspiration marxiste, ce parti défend les idées d'un Etat social au sein d'une démocratie plurielle. Le PS dispose aujourd'hui de 74 sièges à l'Assemblée, juste derrière le PPD/PSD qui a la majorité avec 108 sièges. Le PS est souvent le seul parti qui réussit à mobiliser ses militants sur l'ensemble du territoire, principalement dans les grandes villes émancipées. Depuis 2007, le parti détient, depuis deux mandats, la mairie de Lisbonne grâce à António Luís dos Santos da Costa, ancien avocat originaire de Goa.

► **Le Parti social-démocrate (PPD : Partido Popular Democrático/PSD : Partido Social Democrata)**. Dirigé par Pedro Passos Coelho, également Premier ministre depuis juin 2011, ce parti de centre droit, fondé en 1974, est le parti actuellement au pouvoir. C'est le berceau politique de nombreux hommes politiques influents du Portugal : Francisco Sá Carneiro, Aníbal Cavaco Silva (actuel président de la République, depuis 2006) ou encore José Manuel Barroso (président de la Commission européenne, depuis 2004). Il est connu pour ses visions libérales de l'économie et ses positions plutôt conservatrices sur un plan social. Il a remporté les élections législatives de juin 2011 et occupe 108 sièges à l'Assemblée, soit la majorité.

► **Le Parti populaire (CDS/PP : Partido do Centro Democrático e Social – Partido Popular)**. Héritier du centre démocrate social de droite (CDS) fondé dès 1974, le Parti populaire a connu au cours des dernières années une virée vers le populisme sous le leadership de Paulo Portas, journaliste et juriste. Ce parti conservateur et nationaliste a remporté 10,4 % des voix en 2009. En 2011, le CDS-PP revient au gouvernement, suite aux élections anticipées du 5 juin. A l'issue du scrutin, le parti est crédité de 11,78 % des

suffrages et obtient 24 sièges. Au nord du pays, plus conservateur (comme le Minho autour de Braga), le PP et le PPD/PSD enregistrent leurs meilleurs résultats...

► **Le Parti communiste portugais (PCP : Partido Comunista Português)**. Fondé en 1921, après l'instauration de la dictature militaire et plus tard du régime dictatorial de Salazar, le parti communiste a travaillé clandestinement et a été la seule force organisée de résistance au régime fascisant pendant des décennies. Le secrétaire général du parti en est Jerónimo de Sousa, en septembre, la fête do Avante (la fête du journal communiste équivalent de l'Humanité) l'une de ses grandes tribunes annuelles de l'autre côté du Tage. Le PCP compte actuellement 14 députés à l'Assemblée de la République. Le sud du pays est généralement plus tenté par la gauche, voire l'extrême gauche. L'Alentejo agricole est ainsi le grand bastion historique communiste du pays !

► **Le Bloco de Esquerda (BE)**. Le « bloc de gauche », union de plusieurs partis de gauche et d'extrême gauche, a été créé à la fin des années 1990 par des dissidents du PS. Parti de luttes et d'espoirs (utopiste ?) est aujourd'hui dirigé par Francisco Louçã. Avec seulement 5,19 % des voix aux élections législatives anticipées de juin 2011, il connaît le premier frein à sa progression depuis sa création, en perdant huit de ses seize députés, dont son chef de file parlementaire, José Manuel Pureza.

Enjeux actuels

En juin 2011, ont eu lieu les élections législatives anticipées suite à la démission du Premier ministre, José Socrates, en mars, alors très impopulaire en raison de sa politique de rigueur pour juguler le fort déficit budgétaire de l'Etat. L'opposition, le PPD/PSD, l'emporte avec 38 % des voix et le président nomme alors Pedro Passos Coelho (PPD/PSD) Premier ministre. Mais le mécontentement monte chez les Portugais, qui malgré le départ du précédent gouvernement, constatent que la politique d'austérité se poursuit (alors que le PPD/PSD avait refusé de voter le dernier plan d'austérité de José Socrates !), que leur pouvoir d'achat se voit largement grignoté et que le coût de la vie augmente. Reste donc à savoir si le gouvernement de Pedro Passos Coelho va réussir à mener cette politique d'austérité à son terme sans se voir désavoué par le peuple, comme le gouvernement de centre gauche précédemment...

ÉCONOMIE

Avant son entrée dans le Marché commun en 1986, le Portugal était l'un des pays les plus pauvres d'Europe (chômage, inflation galopante, déficit budgétaire...). La libération de l'économie, un programme de privatisation des grandes entreprises, l'octroi de fonds européens et la mise en place de réformes imposées par le Premier ministre, Anibal Cavaco Silva (parti social-démocrate), dès 1985 ont permis à l'économie de prendre son envol. Mais, aujourd'hui, le taux de chômage a augmenté pour passer à 9,2 %. Cependant, dans la réalité, le décollage rapide de l'économie, dû surtout aux investissements étrangers (espagnols, français...) et à l'octroi de fonds européens marque le fossé entre les riches et les pauvres. Les populations des régions comme le Trás-os-Montes et l'Alentejo, essentiellement rurales, vivent toujours de maigres revenus tirés de la culture de leurs terres ; le niveau d'enseignement de ces régions reste très faible et le taux de chômage dépasse largement le niveau national. Bien que des améliorations aient été obtenues par l'ancien Premier ministre, António Guterres, dans les domaines de l'éducation, de la santé et du revenu minimum accordé à chaque citoyen, le Portugal est à présent tenu à un contrôle sérieux des finances publiques en raison d'un fort endettement

qui lui a d'ailleurs valu d'être sanctionné par Bruxelles, remettant ainsi en cause de nombreux investissements. Grâce à José Socrates le déficit budgétaire a, néanmoins, été baissé de 6,8 à 3,9 % du PIB, en deux ans (de 2005 à 2007) avant la grande crise de la dette... En 2013-2014, en pleine tourmente de l'endettement et crise monétaire de l'Euro, il manque cruellement au pays de continuer de développer les activités à forte valeur ajoutée, renforcer ses capacités scientifiques, adopter des mesures visant à faciliter la création d'entreprises et améliorer les services éducatifs afin de redynamiser son économie.

Principales ressources

Les ressources du Portugal sont essentiellement minérales. La plus grande partie de la richesse minérale n'a pas été exploitée avant la fin de la Seconde Guerre mondiale. Parmi ces ressources, citons le cuivre, l'or, le fer, le kaolin, l'étain (10^e rang mondial), l'argent, l'uranium, l'antracite et le wolframite, minerai dont est extrait le tungstène. Le Portugal dispose également d'importantes ressources en énergie hydraulique provenant de ses fleuves et de ses rivières de montagne, exploitées depuis les temps de la dictature grâce aux nombreux barrages qui parsèment le pays.



Bâtes de pêche sur le Tage.

Quelques statistiques

- **Taux d'inflation** : - 0,8 %.
- **Taux de chômage** : 12,4 %.
- **Population active** : 52,4 %.
- **Emploi des femmes** : 44,1 %.
- **Chômage des jeunes** : 16,3 %.
- **Espérance de vie** : 78,54 ans, hommes : 74,95 ans, femmes : 81,61 ans.
- **Age moyen du mariage** : hommes : 27,8 ans, femmes : 26,1 ans.
- **Age moyen du premier enfant pour une femme** : 26,8 ans.
- **Taux brut de mariage** : 5,7 ‰.
- **Taux brut de divorce** : 1,8 ‰.
- **Taux de mortalité infantile** : 4,98 ‰.
- **Taux de natalité** : 9,94 ‰.
- **0-14 ans** : 16,2 %.
- **15-64 ans** : 65,8 %.
- **65 ans et plus** : 18 %.
- **Taux d'alphabétisation** : 93,3 %.
- **Pour les chiffres complets**, vous pouvez consulter en ligne toutes les statistiques disponibles sur le site Internet d'Instituto Nacional de Estatística Portugal (www.ine.pt).

► **Le rôle de l'agriculture.** Bien qu'une grande partie de la population vive de l'agriculture, les terres ne s'y prêtent pas particulièrement. On estime qu'il y a au Portugal entre 3 200 000 et 3 700 000 hectares de terres cultivables (céréales, oléagineux, arbres fruitiers, vignes, oliviers, horticulture et pâturages), 2 500 000 hectares de terres pour la sylviculture, et 2 500 000 hectares pour la végétation naturelle. Les plantations d'arbres les plus importantes sont celles des chênes verts, des chênes-lièges, des peupliers et des oliviers. Les vignes abondent sur les terres arides et les vins de la vallée du Douro (Porto) et de Madère sont mondialement connus. Outre les céréales (blé, maïs, riz, orge), le vin (11^e rang mondial), les agrumes et les olives (9^e rang mondial pour l'huile d'olive), le Portugal est le premier producteur mondial de liège et de purée de tomates ! Le secteur agricole et de la pêche emploie près de 12 % des travailleurs, mais sa contribution au PIB n'a fait que diminuer depuis 1990. Le Portugal est pour le moment engagé dans une économie de marché mondiale ; il peut, de ce fait, valoriser les secteurs chimiques et de l'industrie mécanique, domaines dans lesquels il est compétitif (acier, automobiles, électricité, papier et carton) ; cependant,

cette politique se développe au détriment des secteurs de l'agriculture et du textile dont les infrastructures sont désuètes.

Place du tourisme

Lorsqu'il est question de meilleures destinations urbaines pour les consommateurs européens, Lisbonne est souvent citée en tête. Le tourisme est une manne importante pour le pays : le Portugal est en effet au 9^e rang mondial en matière de tourisme. Particulièrement prisé des pays riches de l'Europe du Nord et de la Grande-Bretagne, le pays a pendant longtemps possédé une tradition de tourisme noble de contre-saison. C'est seulement depuis les années 1960 qu'il est ouvert à un tourisme plus populaire. Aujourd'hui, malgré la récession, le tourisme équivalait, avec un taux de fréquentation assez proche de celui de la Grèce, à 13 % des rentrées nettes de devises du territoire. Par ordre, Britanniques, Français (au restaurant, en juillet et août, difficile parfois de ne pas s'asseoir près de compatriotes...), Espagnols et Allemands représentent les meilleurs scores de recettes (respectivement, 22 %, 16 %, 15 % et 11 %), l'essentiel des entrées est fourni par les excursionnistes espagnols (48,7 %). Ce tourisme se focalise massive-

ment sur le Nord et le Centre, retenant 55 % des visiteurs, la région de Lisbonne 14 %, alors que l'Algarve et l'Alentejo reçoivent 28 % des touristes. Depuis l'expo 98, le tourisme à Lisbonne demeure en pleine expansion en témoigne notamment un nombre annuel de créations hôtelières très important !

Enjeux actuels

Si le Portugal a bénéficié ces vingt dernières années, grâce à l'adhésion à l'Union européenne, de fonds européens et de meilleurs échanges avec ses voisins, il faut bien avouer que, la source se tarissant, le pays est aujourd'hui économiquement en très mauvaise posture : la dette publique est énorme. Pourtant, après les dépenses abusives des socialistes durant plusieurs années entraînant déficit en début de crise, un nouvel élan était apparu avec l'euro, une nouvelle énergie, hélas, complètement gâchée par l'envoi de messages négatifs du nouveau gouvernement de droite. Mais l'Etat n'est pas le seul à pâtir de la crise : après avoir consommé compulsivement avec enthousiasme, les ménages portugais ont subi de plein fouet l'augmentation du coût de la vie. Ce qui ne fait qu'accroître les endettements générés par des crédits à taux 0 % (!) pour des biens de consommation (le parc automobile portugais sent le neuf !), accordés sans discernement jusqu'à il y a peu de temps ! Les écarts sont ainsi de plus en plus prononcés entre riches et pauvres. Le progrès et la modernisation de l'économie portugaise sont, aujourd'hui, le plus grand défi pour cette société endettée qui a toujours eu du mal à s'imposer des règles strictes. Promouvoir les changements structurels de l'économie en corrigeant les asymétries de développement et en appliquant de manière effective le concept de solidarité entre les régions et les groupes socioprofessionnels, c'est un défi qui exige probablement la mobilisation de toute la société civile.

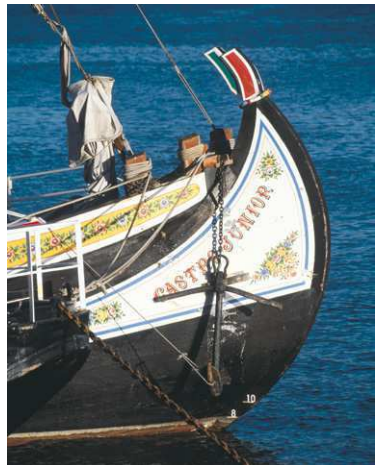
► **Salaires officiels et officieux.** Le salaire moyen d'un Portugais est d'environ 650 €, et le salaire minimal est d'environ 475 €, c'est-à-dire l'un des plus bas des pays de l'Union européenne. On comprend dès lors l'importance de l'économie souterraine. Hommes comme femmes (dont certaines, étonnamment, effectuent des tâches et des travaux de voirie), beaucoup de Portugais ont souvent deux jobs, l'un officiel et l'autre au noir. Ici, le système D et la débrouille sont à l'honneur pour arrondir les fins de mois dans un pays de plus en plus bipolaire : l'un éduqué et

consommateur, plutôt pro-européen et l'autre désargenté et à l'écart du progrès.

► **La dette publique** dépasse 120 % du PIB, la « troïka » a donné une deadline au gouvernement : réduire les dépenses publiques de l'Etat avant 2015.

Des réformes ont été engagées dans ce sens : encouragement de l'initiative privée, baisse des dépenses de l'Etat... C'est dans ce contexte que le 27 novembre 2012, le parlement portugais approuve le projet de loi de finances pour l'année 2013 qui est marqué par une hausse générale des impôts. Cependant, son invalidation, le 5 avril 2013, par le tribunal constitutionnel (TC), prive le gouvernement d'une économie d'environ 1,3 milliard d'euros. Pour compenser cette perte, Pedro Passos Coelho a annoncé, le 3 mai, une série de nouvelles mesures d'austérité pour réduire, à l'horizon 2015, les dépenses publiques de 4,8 milliards d'euros, dans le cadre de la réforme de l'Etat. Elles visent à réduire l'importance du secteur public et à limiter les dépenses de la sécurité sociale en reportant par exemple l'âge du départ à la retraite à taux plein à 66 ans et en allongeant le temps de travail de 35 à 40 heures pour les fonctionnaires.

Le but : le retour du Portugal sur les marchés financiers d'ici le mois de juin 2014, date de la fin du prêt accordé par ses créanciers extérieurs. La troïka en déplacement au Portugal début octobre, s'est déclarée satisfaite en raison des signes de reprise économique. Le Portugal a reçu jusqu'ici 65,5 milliards d'euros sur le total de 78 milliards promis par l'UE et le FMI dans le cadre du programme qui court jusqu'à juin 2014.



Population et langues

La population du Portugal, y compris les Açores et Madère, est de 10 781 459 habitants. La densité moyenne de la population est de 115,3 habitants au km² (assez proche de celle de la France). La grande majorité de la population est concentrée sur la côte Atlantique : principalement autour de Lisbonne, à la fois capitale, plus grande ville portugaise et plus grand port du pays, (la zone métropolitaine de Lisbonne regroupe 3 000 000 habitants avec une densité de population de 6531 hab./km²), et de Porto, deuxième ville et deuxième port (le Grand Porto avoisine les 2 000 000 habitants). Environ 62,7 % de la population globale du pays est urbaine, elle a largement augmenté depuis 1974 ; après l'indépendance des colonies africaines (Angola, Guinée-Bissau, Mozambique, São-Tomé-e-Principe et Cap-Vert).

► **Dans les années 1960**, le Portugal détenait l'un des plus forts taux d'émigration en Europe. La France compte plus de 573 000 Portugais et 235 000 binationaux auxquels on peut rajouter environ 300 000 Français d'origine portugaise. La plupart d'entre eux n'ont pas perdu contact avec la terre ancestrale et pensent souvent au retour ; pourtant cette communauté discrète est un modèle d'intégration. Quant au phénomène d'immigration, après une nette progression à Lisbonne, les pouvoirs publics mettant en place des mesures visant à régulariser la situation des clandestins et limiter le flux des entrées, avec la crise, il a tendance à se stabiliser. Sur le sol de Lisbonne, il y a quelque 40 000 étrangers ; par ailleurs nombreux Lisboètes sont des rapatriés d'anciennes possessions coloniales (l'Angola, en particulier). Synonyme d'un changement important dans le pays après les vagues d'immigration venues du Cap-Vert, du Mozambique, du Brésil, d'Angola ou de Guinée-Bissau, Lisbonne connaît depuis peu une nouvelle forme d'immigration en provenance des pays de l'ancien bloc de l'Est : Ukrainiens en grand nombre, Roumains, Moldaves ou Biélorusses.

► **Une émigration galopante.** Selon l'OCDE, depuis 2010, 70 000 Portugais quittent chaque année le pays à cause de la crise qui frappe le Portugal. Ils partent en Europe mais aussi beaucoup vers les anciennes colonies lusophones comme l'Angola, le Mozambique

ou le Brésil. Il y aurait ainsi entre 150 000 et 200 000 Portugais en Angola. Les plus mobiles sont les jeunes et les plus diplômés ; un jeune sur trois est en effet au chômage au Portugal. Le Portugal est en train de perdre ses forces vives et pourrait avoir encore plus de mal à se relever par la suite.

Langues

Le portugais est une langue romane au même titre que le français, car elle est issue du latin. Au III^e siècle avant J.-C., lorsque les Romains envahissent la péninsule ibérique et étendent leur empire jusqu'à Lisbonne, le latin vulgaire devient la langue dominante dans cette région. Comme toutes les langues romanes, le portugais appartient à la famille indo-européenne.

► **L'influence du portugais.** La langue portugaise est ainsi la troisième langue européenne la plus parlée dans le monde après l'espagnol et l'anglais, avec près de 200 millions de locuteurs dans le monde. Elle est utilisée dans un grand nombre de pays autrefois colonisés par ce petit pays : au Brésil, mais aussi dans cinq pays d'Afrique qui ont accédé à l'indépendance après la révolution des œillets en 1974 : il s'agit de l'Angola, le Mozambique, la Guinée-Bissau, les îles du Cap-Vert et les îles de Sao Tomé et Principe. En 1996, le Portugal et ses six anciennes colonies ont donné naissance à une nouvelle communauté : la Communauté des pays lusophones. Cette alliance est née afin de promouvoir et d'unifier la langue portugaise et la culture commune aux pays membres.

► **Petite anecdote.** Curieusement, jusqu'en 2001, le Portugal lui-même n'avait pas de langue officielle. En effet, la constitution portugaise n'en stipulait pas. Lors d'une révision constitutionnelle du 12 décembre 2001, l'article 3 institua la langue portugaise comme étant la langue officielle du pays, ainsi que le mirandais en 2003. Cette langue (*miradês* en portugais) est parlée par près de 15 000 personnes circonscrites dans un périmètre de 500 km² dans la région nord-ouest du pays, près de Miranda do Douro, dans le haut Tras-Os-Montes. C'est une variante de l'asturien parlé dans le Nord de l'Espagne qui descend directement du latin.

VIE SOCIALE

► **Famille.** Il n'est pas rare de voir cohabiter trois générations sous le même toit. Dans les villages, le cercle familial est encore plus étendu. La notion de famille est ici, encore plus qu'ailleurs, très importante. Elle a ses inconvénients, elle peut être un carcan pour certains, mais c'est probablement grâce à elle que, hormis à Lisbonne et Porto, vous ne croiserez que peu de SDF au Portugal et puis, en période de canicule, cette proximité évite, peut-être, aussi les hécatombes ! Les jeunes, même lorsqu'ils travaillent, restent souvent chez leurs parents jusqu'au mariage.

► **Éducation.** De récentes statistiques ont montré que 12 % de la population était illettrée et que 43 % de celle-ci avait des difficultés à lire et à écrire. Séquelle du système salazariste qui préférait former une élite plutôt que d'enseigner à lire et à écrire à la population entière. A cette époque, seules 4 années d'école étaient obligatoires. Aujourd'hui, le premier cycle (de 6 à 15 ans) est obligatoire, le second cycle (de 15 à 18 ans) ne l'est pas. Toujours selon les statistiques, 99 % des enfants fréquentent l'école jusqu'à 18 ans, mais en réalité nombre d'entre eux quittent l'école après le premier cycle pour trouver du travail. Le système d'éducation actuel est

très centralisé et il y a un sérieux manque de professeurs et d'écoles.

► **Santé.** Ce n'est pas que le Portugal et Lisbonne manquent de médecins compétents, mais il y a réellement deux systèmes étanches et à deux vitesses, une médecine pour les fortunés et puis une médecine pour les autres... D'un côté les hôpitaux et les centres médicaux souvent saturés et où les attentes peuvent être interminables même aux urgences, de l'autre le système privé (tout le reste !) assez cher. Alors que l'on discute beaucoup et à juste titre des sous-effectifs en France, sachez qu'au Portugal seulement 300 médecins sont disponibles pour 100 000 habitants, contre 422 en France. Une tendance qui dans certaines grandes villes se constate. On rencontre encore quelques personnes atteintes de maladies éradiquées depuis longtemps du territoire français ! Ainsi pour ne citer qu'un cas, pour le moins extrême et quand même anecdotique, on sera surpris d'apprendre que le pays abrite encore la dernière léproserie d'Europe et qu'une centaine de malades témoignent encore de l'époque où la lèpre était encore endémique dans le pays. La plupart sont passés par Rovisco Pais, une léproserie « modèle » où l'on isolait les malades, ils sont encore dix-huit à y vivre aujourd'hui !



Le drapeau portugais à l'honneur dans les rues de Lisbonne.

MŒURS ET FAITS DE SOCIÉTÉ

Le mariage homosexuel officialisé

Début 2010, le Parlement portugais a validé, en première lecture, le projet de loi du gouvernement socialiste légalisant le mariage homosexuel, les suggestions de l'extrême gauche et des Verts en faveur de l'adoption furent, cependant, rejetées. Dans son élocution, le Premier ministre de l'époque, José Socrates, a défendu le texte en souhaitant « *réparer des décennies d'injustices faites aux homosexuels* », rappelons que jusqu'en 1982, l'homosexualité était perçue comme un crime dans tout le pays. A l'inverse de l'Espagne, où la légalisation du mariage gay, en 2005, avait entraîné de forts remous, le texte promulgué ensuite par le chef de l'Etat n'a suscité au Portugal qu'une contestation contenue de certaines associations catholiques. En juin 2010, le premier mariage entre personnes de même sexe est célébré à Lisbonne, faisant de Teresa Pires et Helena Paixão, au centre du débat depuis 2005, les premières bénéficiaires de cette nouvelle liberté.

► **Les Lisboètes se définissent** comme assez stressés (ça ne se voit pas trop, à part sur le réseau routier), mais leur tempérament est de nature beaucoup plus tranquille que celui de leurs voisins espagnols par exemple. Malgré le vent de modernisme qui souffle sur le Portugal depuis son entrée dans le Marché commun, exceptée Lisbonne, plus émancipée, le pays reste assez conservateur, voire amer : imprégnée d'un profond caractère individualiste et nationaliste, chaque province garde ses traditions et son folklore, conséquence sans doute de la forte emprise de la religion et des rudes années de dictature salazariste. Les Lisboètes sont charmants, accueillants, chaleureux... mais

parfois inconscients du temps qui passe. On fait la queue dans les banques, les magasins, à l'arrêt du bus, au café... la patience est ici le maître mot. N'attendez pas d'un Portugais qu'il réagisse au quart de tour car pour lui le temps n'est pas de l'argent... Parmi les cinq passions des Lisboètes : la famille, le football, la loterie, la voiture et les *touradas*. En public, quel que soit le milieu social, les hommes bavardent entre eux, les femmes entre elles. « Les amoureux des bancs publics » iront plutôt dans les jardins où la jeunesse va s'enlacer. Les nouvelles générations ont pris leurs distances avec l'influence du salazarisme, aussi cette jeunesse foncièrement plus ouverte d'esprit, plus marquée par la liberté et le besoin de créativité.

RELIGION

La religion est omniprésente : 95,8 % de la population portugaise est catholique, fervente (processions, pénitences) parfois jusqu'à la superstition (offrandes). De nombreuses fêtes religieuses sont célébrées en l'honneur des saints patrons locaux. Les saints populaires (saint Antoine, saint Jean) sont célébrés avec ferveur à travers tout le pays. L'un des centres de pèlerinage les plus importants d'Europe est Fátima (au nord de Lisbonne, près de Leiria), et si vous vous trouvez dans la région les 12 et 13 mai ou les 12 et 13 octobre, vous verrez des milliers de pèlerins se rendre à genoux au sanctuaire... Assez impressionnant ! Beaucoup de Portugais sont intéressés aussi

par le mysticisme et autres sciences occultes. La Constitution garantit la liberté de religion, et des églises protestantes ont été établies. Lisbonne a également une synagogue et une mosquée. Probablement à cause de ce pouvoir fort du clergé, l'interruption volontaire de grossesse (IVG) était illégale jusqu'à début 2007, date d'un nouveau référendum où le « oui » l'a remporté à près de 60 % et ce malgré une forte abstention. Avec la Pologne, le Portugal (avec un nombre d'avortements clandestins oscillant entre 20 000 et 40 000 chaque année) était l'un des Etats européens les plus stricts en la matière puisqu'une femme risquait jusqu'à trois ans de prison pour une IVG.

Arts et culture

ARCHITECTURE

Au cours de ses millénaires d'existence, le pays a accumulé un impressionnant patrimoine artistique qui va de l'époque préromaine jusqu'à l'art contemporain.

► **Les vestiges préromains.** Au début de l'Antiquité, le territoire qui correspond à l'Alentejo et à l'Algarve actuels était parsemé de petits villages ibères et celtiques. Les champs de menhirs autour d'Evora et les quelques ruines de bourgades dans l'ouest de l'Algarve témoignent encore de cette première présence humaine sur territoire portugais.

► **Edifices romains.** Les Romains ont laissé à la Lusitanie leur langue et leurs avancées en matière d'architecture. A la fin de l'époque antique et au début du Moyen Age, temples, ponts, maisons seigneuriales, aqueducs, théâtres et amphithéâtres dominaient les paysages urbains. La majorité de ces monuments ont disparu avec le temps, mais vous pourrez en admirer encore aujourd'hui les beaux vestiges dans certaines régions : le temple de Diane à Evora, les villas patriciennes au nord de Beja... Après la chute de l'Empire romain, les Wisigoths imposèrent leur civilisation, qui n'a cependant laissé que peu de traces architecturales.

► **Roman.** Le style roman n'a jamais atteint un fort niveau de développement au Portugal qui, entre le X^e et le XII^e siècles, était en très grande partie dominé par des forces musulmanes. Notez néanmoins la cathédrale massive de Lisbonne (ou de Porto), uniques dans leur genre, qui ressemblent bien plus à des forteresses qu'à des lieux saints.

► **Gothique.** Royaume relativement prospère après la victoire définitive sur les musulmans au XIII^e, le Portugal a connu une première effervescence des arts aux XIV^e et XV^e siècles, avec des réalisations architecturales majeures construites en style gothique. Pour les amateurs de ce courant en vogue à la fin du Moyen Age, Santarém (Ribatejo, à 85 km au nord-est de Lisbonne) vaut un détour : les fortifications et la majorité des églises constituent de très beaux vestiges de cette époque. A voir également : l'église du Carmo dans le Barrio Alto de Lisbonne ou le spectaculaire monastère d'Alcobaça (à 125 km au nord de la capitale).

► **Art manuelin.** A cheval entre le gothique et les temps modernes, c'est l'époque artistique sans doute la plus spécifiquement portugaise, qui a fait naître quelques-uns des plus beaux monuments du patrimoine culturel européen. Même s'il tient son nom du roi Manuel I^{er} (1495-1521), c'est à un architecte français du nom de Boytac que l'on doit le premier édifice manuelin : le cloître du monastère de Batalha (Extremadura). Dans les années 1430, Boytac introduit dans ses créations des détails architecturaux qui évoquent la richesse que les grandes découvertes ont donnée au Portugal, en combinant un style médiéval et des motifs naturels et marins. Ce mélange est insolite et d'une grande élégance : les piliers ne sont plus droits mais en spirale, les moulures des portes et des fenêtres sont ornées de motifs de cordages, d'ancres, de globes terrestres, de fleurs exotiques et puis surtout de la croix du Christ. Ce style, marqué par les détails évoquant la passion de la mer et la prospérité du pays, va disparaître à la mort du roi Manuel I^{er}. Hormis le grand cloître du monastère de Batalha, les exemples les plus marquants dans la région de Lisbonne en sont le monastère des Jerónimos à Belém ou l'église de Jesus à Setúbal.

DÉCOUVERTE



© JOHN FRECHET - IONOTEC

Façade d'immeuble à Lisbonne.

► **Renaissance.** En général peu présent dans la péninsule Ibérique, le style Renaissance s'est nettement moins développé que l'art manuel au début du XVI^e siècle. De plus, les idéaux humanistes qui ont inspiré les grandes réalisations de ce style en Italie ou en France étaient peu répandus dans ce Portugal fortement influencé par l'Inquisition.

► **Baroque.** Le terme « baroque » vient quand même du terme portugais *barroco* (rocher côtier aux formes irrégulières) – donc attendez-vous à de nombreux monuments de ce style lors de votre visite. En effet, nombreuses sont les églises construites à des époques antérieures qui ont été « baroquisées » par la suite et vous pourrez en trouver sur tout le territoire portugais. C'est également à cette époque que les carreaux de faïences, les fameux azulejos, sont entrés dans les mœurs architecturales. Notez aussi que, dans la banlieue de Lisbonne, le château de Queluz est l'un des plus beaux exemples de style rococo de toute l'Europe.

► **Art nouveau.** Au cours du XIX^e siècle, les crises économiques et politiques successives n'ont permis que peu de réalisations architecturales majeures (comme le palais de l'Ajuda, jamais entièrement achevé). A la fin de ce siècle, la bourgeoisie montante, de tomba sous le charme du mouvement Art nouveau européen. Comme à Vienne, Paris ou Nancy, des édifices de ce style virent le jour à travers tout le Portugal : le Rossio à Lisbonne en est un bel exemple.

► **Art moderne et contemporain.** Au cours du XX^e siècle, les grands projets urbanistiques ont été souvent commandités par les régimes autoritaires (meilleur exemple : le pont du 25-avril à Lisbonne, autrefois appelé Ponte Salazar). Mais depuis les dix dernières années, des manifestations comme l'Exposition universelle de Lisbonne en 1998 ont donné de nouvelles impulsions à l'art de la construction au Portugal. Le pont Vasco de Gama et la gare d'Oriente, dus au célèbre architecte espagnol Santiago Calatrava, ainsi que le centre culturel de Belém sont les plus récents acquis de ce nouvel élan.

ARTISANAT

Il suffit de parcourir n'importe quel marché pour vous rendre compte de la richesse de l'artisanat portugais (poterie, céramique, broderie...) et du savoir-faire de ses artisans habiles.

► **Dans le centre** (Beiras, Lisbonne et vallée de Tage) : les céramiques de Coimbra (peintes à la main), de Caldas da Rainha et puis la faïence décorée et verrerie d'Alcobaça, la cristallerie de Marinha Grande, broderies et dentelles, cuivres, paniers et objets en osier, porcelaine de Vista Alegre, dessus-de-lit en lin brodés de soie de Castelo Branco, poterie noire, tissage en lin, travaux en cuivre et fer...

► **En provenance du Nord** : articles de vannerie, objets en fer forgé, tissage et tapisseries, orfèvrerie et filigrane, maroquinerie,

travaux en bois, cuivre, étain, osier... Le coq de Barcelos, les broderies de Guimarães. Objets en perles et dentelles de Viana do Castelo. Le bois sculpté du Minho.

► **En provenance du Sud** : les poteries de São Pedro do Corval et d'Estremoz (Alentejo) ou de Porches (Algarve). De l'Alentejo : les superbes capes de bergers, les meubles décorés de motifs almengo, les tapis en lin brodés de laine d'Arraiolos. Bois sculpté, maroquinerie, poterie et argile vitrifiée et peinte, tapisseries de Portalegre, broderies de Nisa, mobilier peint à la main. De l'Algarve : vannerie, chapeaux et paniers en paille, objets en cuivre et laiton, objets en bois, les dentelles, les cuirs de Loulé et de Silves.

© Fotolia

j'aime

Une appli futée
pour partager
tous ses
bons plans
et gagner
des guides

pour télécharger
l'appli

Azulejos

Comment les ignorer au Portugal ? Ces carreaux peints à la main et vernissés recouvrent les façades et les murs intérieurs de leurs coloris chatoyants et de leurs dessins sophistiqués ou naïfs. C'est vrai que c'est pratique : frais l'été, inaltérable en milieu humide. Le mot ne vient pas du terme *azul*, mais de l'arabe *az-zulajj* qui signifie « pierre polie » et se prononce « azulejouch ». Au XIV^e siècle dans le but de décorer les palais et les mosquées, les Maures ont apporté les azulejos dans leurs bagages (ou du moins la technique de fabrication, parce que cela pèse le poids d'un âne mort). Après la Reconquista, Séville en est devenue le centre de production pour toute la péninsule Ibérique. Ce n'est qu'au XVI^e siècle que les Portugais vont produire leurs propres carreaux de faïence : bleus et blancs à l'origine ; à partir du XVII^e siècle, les azulejos deviennent polychromes. Après avoir utilisé les motifs mauresques géométriques et colorés, les Portugais deviennent les maîtres de la polychromie avec le style dit « Majolique ». Plus tard, ils réalisent de véritables tableaux puis développent à partir du XVIII^e siècle des motifs plus spécifiques. Les azulejos étant de plus en plus demandés pour décorer les *quintas* d'été, les Portugais font appel aux Hollandais (Delft), dont les techniques permettaient de réaliser des panneaux plus complexes. L'azulejo peut tout imiter. Simple et monochrome au XVII^e siècle, sous la

domination espagnole, il se pare de couleurs et de motifs figuratifs dès le retour des Portugais sur le trône. L'art de l'azulejo se développe alors de façon extraordinaire. C'est la grande époque des panneaux décoratifs inspirés des gravures françaises et hollandaises, et bordées de cadres en trompe-l'œil, et aussi des *convites*, ces silhouettes de gardes plaquées sur les murs. A la fin du XIX^e siècle, l'amélioration des conditions économiques stimule la construction et la rénovation de nombreux édifices pour lesquels il est nécessaire de produire des milliers d'azulejos. A la polychromie traditionnelle sont substitués, sous l'influence chinoise, des motifs bleus sur fond blanc. Ces motifs orneront alors les maisons, les administrations et les lieux publics. Depuis, le genre s'est renouvelé, et des artistes contemporains continuent à le réinventer. Seule la technique demeure inchangée : sur une base de terre revêtue d'un enduit spécial, le motif décalqué est peint. C'est là que cela se corse, car les peintures à base d'oxydes de métaux sont toutes plus ou moins grises. Ensuite, les carreaux sont cuits à 1 000 °C pendant plusieurs heures. Vous les verrez partout, plus ou moins beaux (certains ressemblent à des carreaux de salles de bains ringardes), et si vous aimez, nous vous conseillons vivement le musée du même nom à Lisbonne. Si le coup de foudre se confirme, allez visiter une fabrique.



© AUTHOR'S IMAGE

L'azulejo, un art décoratif caractéristique du Portugal.

CINÉMA

Un constat s'impose au sujet du cinéma portugais : il n'est pas une réelle industrie et reste artisanal. Peu connu, il paraît réservé à un cercle d'initiés. Dans le même temps, des films portugais sont diffusés en France comme *La Lettre* de Manoel de Oliveira (Prix du jury à Cannes en 1999) d'après *La Princesse de Clèves* de Madame de Lafayette et *Les Noces de Dieu* de l'iconoclaste João César Monteiro (1999). Ce renouveau amorcé du cinéma au Portugal est le fruit d'un long travail de promotion de personnalités comme Jacques Parsi, Pierre Légliose-Costa ou le producteur Paulo Branco (qui possède d'ailleurs un complexe de trois salles à Lisbonne). Le cinéma portugais tourne actuellement autour de quelques noms.

Avec ses 105 ans bien sonnés, Manoel de Oliveira, LE grand maître portugais du cinéma est, au niveau mondial, le dernier des réalisateurs vivants à avoir tourné à l'époque du cinéma muet. Plus vue hors de son pays qu'au Portugal, sa filmographie est connue pour son style dépouillé et méditatif mis au service d'œuvres aussi diverses que *Le Soulier de satin* ou *Couvent* avec Catherine Deneuve et John Malkovitch, que l'on voit souvent à Lisbonne où il est copropriétaire d'un restaurant à la mode.

Joaquim de Almeida est l'autre grand nom du cinéma portugais. Il est, avec Maria de Medeiros, le plus international des acteurs portugais. Il a notamment joué avec António Banderas dans *Desperado* et l'un de ses titres de gloire est d'avoir joué aux côtés de Harrison Ford (vous savez, l'affreux méchant mais tellement plein de charme de *Danger immédiat* en 1992). Il a aussi joué pour les plus grands, et quand il ne tourne pas à Hollywood ou en France, il s'emploie à soutenir les jeunes réalisateurs portugais. A part le réalisateur Manoel Oliveira, qui parcourt les festivals du monde entier, il existe d'autres talents, comme Paulo Rocha, d'autres regards qui forment un cinéma plutôt riche et concentré dans la capitale. Pedro Costa (prix France Culture du cinéaste de l'année 2002) filme l'humanité de la misère, comme *Dans la chambre de Vanda* (2001), qui décrit le microcosme sans espoir, pauvre et méconnu du quartier lisboète de Fontainhas.

Parmi les réalisateurs portugais qui ont franchi ces dernières années les frontières nationales, se distingue également João Pedro Rodrigues (né à Lisbonne en 1966), réalisateur d'*O Fantasma*, présenté à de nombreux festivals dont le festival de Venise en 2001 et prix du meilleur long-métrage du festival

Que ramener de son voyage ?

Dans le panier, priorité aux bouteilles (*garrafas*) de bons vins régionaux, vins de Porto et de Madère, *vinhos verdes*, vins régionaux (Alentejo, Dão, Douro...), muscats (comme celui de Setúbal), liqueurs et d'aguardentes artisanales (eaux-de-vie portugaises), charcuteries très variées et bien élaborées, fromages savoureux, délicieuses pâtisseries (*pastéis de nata*, même si les pros vous diront qu'ils ne se transportent pas !), gâteaux, biscuits secs et autres douceurs succulentes comme olives, huile d'olive, graines de lupin, conserves alimentaires diverses (dont toute la palette étendue des variétés de feijões/haricots ainsi que les sardines, le thon et les fruits de mer) et pourquoi pas des paquets de chewing-gum (*pastilha elástica/chiclete*) à la cannelle et un bon morceau de morue (histoire de bien « emboucaner » d'effluves tout l'avion ou le moyen de transport du retour). Cafés fraîchement torréfiés dont la description des mélanges semble l'écho d'un roman d'aventure (Timor, São Tomé, Mozambique, etc.) ou thés très parfumés venus des anciens comptoirs portugais ou des Açores sont également disponibles dans certaines boutiques.

Les marchés, les boutiques spécialisées, les échoppes d'artisans et certaines fabriques ouvertes au public présentent de belles pièces d'artisanat : azulejos et céramiques, cuivre, broderies et tapisseries, dentelles, bijouterie, objets en liège, vannerie, tapis, maroquinerie, lutherie, porcelaine, cristal et verres, sculpture sur bois. Vêtements et chaussures sont en général attrayants, de bonne qualité et bon marché. Question musique, c'est bien sûr le fado et les musiques Palop venues des anciennes colonies que l'on pourra se procurer en CD dans les bonnes boutiques de la ville.

Les festivals de cinéma à Lisbonne

Outre, deux de nos chouchous, le Doc Lisboa (www.doclisboa.org – fin octobre, spécialisé en documentaires) et l'Indie Lisboa (www.indielisboa.com – orienté cinéma indépendant, fin avril), citons des festivals plus pointus ou spécifiques, comme : Queer (www.queerlisboa.pt), festival de cinéma gay et lesbien (en septembre), Motelx (www.motelx.org), festival international de cinéma d'horreur (mi-septembre), Monstra (www.monstrafestival.com), festival de cinéma d'animation (fin mars) ou encore la Festa do Cinema Francês (www.festadocinemafrances.com), un panorama du cinéma français (en octobre). En périphérie (Tróia, Setúbal), le Festroia (www.festroia.com) est un festival international de cinéma, important, il se déroule en fin septembre.

► **Ciné Cidade.** Si le circuit de distribution est dominé, en grande partie, par les majors américaines, quelques salles défendent encore le cinéma d'auteur. Lisbonne dispose de ailleurs de très bonnes salles, de l'une des plus belles cinémathèques du monde (accompagnée d'une librairie très bien fournie) ainsi que de quelques petits cinémas indépendants (qui disparaissent petit à petit !) proposant une programmation hors pair. Bref, les cinéphiles se plairont à Lisbonne ! Malgré l'austérité, la lenteur et l'esthétisme outrancier qui caractérisent souvent les films lusitaniens, certains d'entre eux ont connu de francs succès mérités lors des festivals internationaux.

de New York en 1999 et de *Odete* sorti sur les écrans en 2005. Une femme également, Teresa Villaverde, née la même année et dans la même ville, a cinq longs-métrages à son actif : *Idade Maior*, *3 Irmaos*, *Os Mutantes*, *Agua e sal* et le dernier, *Transe*, présenté à la Quinzaine des réalisateurs à Cannes en 2006. C'est *Os Mutantes*, grand succès au Portugal, qui a permis à cette réalisatrice de se distinguer sur la scène internationale. Parmi les dernières recrues, nous signalerons Miguel Gomes dont le film *La Gueule que tu mérites* a été projeté sur quelques écrans de l'Hexagone. Enfin, dans un genre plus spécifique, celui que l'on nomme expérimental, c'est Edgar Pera (né en 1960 à Lisbonne) qui représente le Portugal même si son travail est malheureusement peu montré hors de son pays. Il figure parmi l'un des représentants majeurs de la génération actuelle de ce cinéma d'essai.

► **Manoel de Oliveira.** Né à Porto en 1908, le cinéaste centenaire est encore jeune et démarre un tournage aussitôt que le précédent est terminé. Catalogué intellectuel, Manoel de Oliveira filme souvent la campagne portugaise immobile. Il a signé l'adaptation au cinéma du Soulier de Satin et récolté une moisson de

prix internationaux avec des films comme *A divina comedia* (1991), *La lettre* (1999) avec Chiara Mastroianni et Françoise Fabian ou *Le Couvent* (2001). En 2008, l'année de ses 100 ans, il reçoit au festival de Cannes une Palme d'or pour l'ensemble de son œuvre considérable. Derniers film en date, *L'Étrange affaire Angélica* (2011), *Gebo et l'ombre* (2011), avec Jeanne Moreau et Claudia Cardinale, ou *L'Église du diable* (2012).

► **João César Monteiro.** Un réalisateur de cinéma singulier qui a réussi à créer un monde bien à lui à la limite de l'absurde, à la fois hilarant, émouvant et obscène. João César Monteiro a quitté le monde des vivants en février 2003, après une longue maladie, le lendemain de son 64^e anniversaire et le matin où devait avoir lieu pour la première fois la projection de la version finale de *Vai e Vem*, son dernier film testament qui résume un peu l'univers unique et inclassable du réalisateur : excentrique, subversif, immoral et iconoclaste. Pour comprendre un peu le Portugal, allez voir et retenez absolument *Recordações da Casa Amarela* (*Souvenirs de la maison jaune*, 1989) et *A Comédia de Deus* (*La Comédie de Dieu*, 1995), deux œuvres très poétiques primées à la Mostra de Venise.

LITTÉRATURE

Peu connue à l'étranger (et cela à tort !), la littérature portugaise est fortement marquée par la nostalgie du passé, la saudade, mais aussi par l'onirique, de longues réflexions sur le sens de la vie et surtout par la question : « Qu'est-ce que cela veut dire d'être portugais ? » Nous vous proposons de découvrir avec nous quelques chroniqueurs de cette quête identitaire.

Au Moyen Age, la production littéraire portugaise apparaît avec les chansons de gestes galaïco-portugaises et des poèmes lyriques, (*cantigas de amigos*, *cantigas de amor*) déjà fortement marqués par une certaine langueur et nostalgie. Au XVI^e siècle, Luis de Camões, dont les *Lusiades* retracent l'épopée des Découvertes, fonde avec son œuvre majeure la littérature portugaise moderne. Quelques décennies plus tard, Gil Vicente, le Shakespeare portugais, marquera l'histoire du

théâtre européen. Le XVII^e siècle est dominé par la littérature religieuse baroque, avant tout les très éloquents sermons du prêtre jésuite Antonio Viera, grand humaniste militant pour la cause des indigènes du Brésil et contre l'Inquisition. A la fin du XVIII^e et au début du XIX^e siècle, le romantisme gagne le Portugal et trouve de nombreux adeptes parmi les plus brillantes figures littéraires de l'époque : le vicomte d'Almeida Garrett, par exemple, qui transforme le héros des *Lusiades* en héros romantique dans son poème *Camões*. Et bien sûr Alexandre Herculano, grand poète national dont le nom orne aujourd'hui de nombreuses rues et places à travers le pays. La deuxième moitié du XIX^e siècle littéraire est marquée des chroniques sociales acides de Eça de Queiroz et de Camilo Castelo Branco, dont les romans s'inspirent fortement du réalisme de Balzac. De

Chefs-d'œuvre des lettres lusitaniennes

- **Les Lusiades**, Luis de Camões, Ed. Robert Laffont, 1999. L'œuvre fondamentale de la littérature portugaise. Luis de Camões, poète, grand voyageur et aventurier, raconte dans ce poème épique les exploits des Grandes Découvertes.
- **La Relique**, José Maria Eça de Queiroz, Ed. Arléa, 1992. L'une des meilleures satires du Portugal de la fin du XIX^e siècle.
- **Le Livre de l'inquiétude**, Fernando Pessoa, Ed. C. Bourgeois, 2004. Bernardo Soares est un petit agent comptable, enfermé dans un bureau anonyme dans la Baixa. Mais grâce à ces pensées, il s'envole et nous offre quelques-unes des vérités les plus saisissantes de l'histoire de la littérature. A lire absolument pour comprendre l'âme portugaise.
- **Journal**, Miguel Torga, Ed. José Corti, 1995. Le patriarche des écrivains portugais avait su trouver sa place entre nationalisme (l'amour de sa terre) et modernisme. Il a produit quelques-unes des plus belles pages jamais écrites sur l'âme lusitanienne.
- **La Sibylle**, Agustina Bessa Luís, Gallimard, 1984. La Cour du Nord, Métailié, 1999. Celle que l'on surnomme la « Marguerite Yourcenar du Portugal » a apporté à la littérature portugaise un nouveau style qu'elle a su imposer au fil d'une bibliographie qui compte plus de 50 œuvres. Elle parle d'amour universel.
- **La Mort de Carlos Gardel**, Antonio Lobo Antunes, Ed. C. Bourgeois, 1995. C'est toute l'œuvre de Lobo Antunes qu'il faudrait lire ! Cet écrivain, psychiatre de formation, sur la liste des possibles « nobélisables », a su mieux que quiconque raconter le Portugal des années salazaristes, le choc des guerres d'indépendance en Afrique et les désillusions contemporaines. Chefs-d'œuvre ! A lire du même auteur : *Le Cul de Judas*, Métailié. L'Ordre naturel des choses, Points Seuil ; *La Farce des damnés*, Points Seuil...
- **Au nom de la terre**, Virgílio Ferreira, Ed. 10/18, 1990. L'univers de Ferreira, entre deuil et mémoire, décortique l'âme portugaise. Tragique, certes, mais d'une beauté rarement égalée.
- **La Lucidité**, José Saramago, Col. Ed. Points, 2007. Que se passerait-il si plus de la moitié de la population votait blanc lors des prochaines élections pour disqualifier l'ensemble de la classe politique ? Une belle parabole sur la citoyenneté et la démocratie.

tradition médiévale, la poésie lyrique redevient reine au début XX^e siècle avec Antero de Quental et Eugenio de Castro (1869-1944). Mais surtout, ce siècle verra surgir les trois grands de la littérature portugaise contemporaine :

► **Fernando Pessoa.** Considéré par certains critiques littéraires, à travers le monde entier, comme le plus important écrivain du XX^e siècle, l'homme, avec sa silhouette lunettée et chapeauté, hantera à jamais l'imaginaire de Lisbonne. Vous n'êtes pas obligé d'avoir lu ses œuvres pour savoir qu'il allait prendre son café à la Brasileira ou au Martinho das Arcadas (nous vous conseillons le second, beaucoup moins touristique et la vue sur la place du Commerce est plus jolie). Le principe de sa littérature est d'un génie singulier : il relate les pensées de ses nombreux personnages qui gravitent autour d'un univers auto-référentiel, hermétique, dans lequel on plonge pour immédiatement s'y noyer. Certains d'entre eux affirment même connaître « un certain Fernando Pessoa ». De son vivant, les critiques littéraires estiment que sa création littéraire est étroitement liée à celles de certains de ses amis : le mélancolique Bernardo Soares, le magnifique Alberto Caiero, le conservateur Richardo Reis, le lyrique Alvaro de Campos, tous très à la mode en ce temps-là. Ce n'est qu'après sa mort que l'on se rend compte que ces « amis » étaient des personnages imaginaires et que toutes les grandes nouvelles, odes, poèmes et fragments publiés à cette époque avaient été créés par Pessoa lui-même, sous des noms d'emprunt.

► **Antonio Tabucchi.** Ecrivain italien si séduit par Lisbonne et le Portugal qu'il écrit en portugais ! Un de ses meilleurs romans *Sostiene Pereira* (*Pereira prétend*) décrit la prise de conscience d'un journaliste aux plus grandes heures de l'Etat nouveau. Le thème est intéressant, mais vous serez surtout séduit

par la peinture extraordinaire de Lisbonne. Un livre à garder pour les jours de saudade. Si vous n'aimez pas lire mais que vous êtes un fan de Mastroianni, il vous reste l'excellent film qui en est tiré.

► **José Saramago.** Né à Azinhaga (Ribatejo) en 1922 et mort en juin 2010. Grand voyageur et ami personnel de Fidel Castro, l'auteur du *Radeau de Pierre du Dieu Manchot* ou de *L'Evangile selon Jésus-Christ* fut l'un des écrivains portugais les plus prolifiques, l'un des plus traduits en français, aussi. En France, on dirait sans doute que son style est picaresque, tant sa langue est riche et touffue. Très connu et apprécié à l'étranger (parfois un peu trop ?), ses romans sont fantastiques et pessimistes dans la meilleure tradition de la littérature portugaise. Au Portugal, on le lit, et beaucoup, ce qui n'est pas si évident. Membre du parti communiste et militant, il s'est affirmé athée et n'a pas manqué de susciter des polémiques dans ce pays très catholique, notamment avec son *Evangile selon Jésus-Christ*. Saramago était l'un des rares auteurs dont les livres dépassaient les tirages confidentiels, probablement car ses chroniques touchent à l'universel. Le prix Nobel de la littérature lui a été attribué en 1998.

► **Manuel de Freitas,** avec, par exemple, *Game Over* (comme une sorte de recueil de cantiques urbains), saisit le quotidien et en livre une chronique amère et désabusée.

► **Pour le plaisir.** Lisez quand même António Lobo Antunes ou encore Margarida Rebelo Pinto, une Bridget Jones désabusée des bords du Tage. Agustina Bessa-Luís, la vieille dame « perverse » des lettres portugaises est également une véritable icône de la littérature au Portugal. Son œuvre, immense et sans tabou, a inspiré sept films de Manoel de Oliveira, dont *Le Principe de l'incertitude*.

MÉDIAS

Au Portugal, on constate deux tendances relativement bien établies : une petite suprématie des médias audiovisuels, la radio mais surtout la télévision, sur la presse écrite, et concernant cette dernière, la suprématie de la presse régionale et locale sur les quotidiens nationaux.

Télévision

Elle est omniprésente. Mais dans certains lieux, elle est regardée avec une certaine distraction, pour ne pas dire qu'elle est simplement utilisée comme bruit de fond. Sur le

réseau hertzien, on dénombre seulement deux chaînes publiques, RTP 1 et RTP 2 avec des programmes assez classiques, et deux chaînes privées : SIC (assez dynamique et spécialisée dans l'information) et TVI (d'obédience catholique). Malgré la grande rareté des émissions créatives et convaincantes, vous pouvez voir un ou deux ciné-clubs assez courageux (RTP 2 présentent, à minuit, de bons cycles cinématographiques avec des œuvres de réalisateurs à forte personnalité) et parfois quelques documentaires bien sentis.

Mais en général, la qualité des programmes est décevante et l'originalité assez rare. De nombreuses émissions sont des adaptations locales de formules importées de l'étranger, des jeux bêtes à tire-larigot jusqu'à la télé-réalité qui fait de l'audience, ici aussi. Mais la grande constante de la télévision portugaise, c'est le flot quasi ininterrompu de *telenovelas* brésiliennes, mais aussi portugaises, plus épouvantables les unes que les autres. TVI est la chaîne la plus regardée (recueillant selon les soirs de 30 à 35 % d'audience). Derrière, RTP 1 fait du mieux qu'elle peut, recueillant autour de 20 % d'écoute tandis que RTP 2 se cantonne à des taux dépassant rarement les 6 %.

Le Portugal possède aussi une quinzaine de chaînes sur le câble. Les quelques chaînes locales, tout comme la presse et la radio locales, accordent assez peu de place à l'actualité internationale et se consacrent principalement à la proximité et à la retransmission d'événements locaux comme les fêtes, les *touradas* ou les compétitions sportives : les amateurs de football seront ravis ! Sans parler de certaines chaînes qui diffusent une succession particulièrement redoutable de télé-achat, de voyance en direct, de sermons et de shows érotiques exotiques ou de films pornos avant la mire de fin de programme. A tout cela, vous pouvez ajouter quelques chaînes thématiques : RTP Africa pour des nouvelles et des programmes du monde luso-africain, Sport TV, Panda pour les enfants, SIC Noticias, un CNN à la portugaise ou la remuante SIC Radical destinée à un public jeune avec séries, films et musiques alternatives... Bien heureusement certains hôtels, dont les chambres sont équipées de téléviseurs, reçoivent aussi, par satellite ou par câble, des chaînes étrangères, dont la francophone TV5, la musicale Mezzo ou parfois même notre chère Arte.

Radios

Elle n'a pas trop envahi les restaurants ou les magasins comme la télévision ! A Lisbonne certains se promènent cependant avec un petit transistor pour suivre les matchs de football ou un énorme *ghetto blaster* pour écouter du son fort et rythmé !

Les stations de la Radio Difusão Portuguesa (www.rtp.pt), l'équivalent de Radio France, sont d'excellente qualité, elles émettent notamment sur la bande FM et leurs programmes sont rarement entrecoupés par la publicité ! Antena 1, première station

publique portugaise, est une radio programmant informations, musique et sport (www.rtp.pt/antena1/ – sur la fréquence 95,7 MHz de la bande FM de Lisbonne, 666 kHz en onde moyenne). Antena 2 diffuse de la musique classique et parfois un peu de fado, de jazz ou des musiques du monde (www.antena2.rtp.pt – 94,4 MHz à Lisbonne). Mention *especial* pour Antena 3 (Antena Trêch), un peu l'équivalent de Radio Trê, la très recommandable radio espagnole pour ceux qui connaissent, mais en moins pédagogique et plus MTV (www.antena3.pt – 100,3 MHz à Lisbonne). Elle a du rythme et s'adresse aux jeunes en diffusant sur les ondes une programmation orientée vers les nouvelles tendances musicales locales et anglo-saxonnes. Pas trop de bavardage mais pas mal d'annonces d'événements, de concerts, de festivals et surtout beaucoup de rock énervé voire très énervé ! RDP África, également une station du service public, se laisse agréablement écouter avec ses programmes composés d'informations, de musiques et de thématiques ayant trait à l'Afrique lusophone et le Brésil, elle peut s'écouter sur le site Internet de la RDP (www.rtp.pt) mais possède aussi une fréquence FM à Lisbonne (101,5 MHz). Parfois, dans ses studios d'Olivais se déroulent des concerts publics gratuits de musique africaine et brésilienne, le mercredi à 18h (37 Avenida Marechal Gomes da Costa).

L'autorisation donnée aux entreprises privées d'émettre sur la bande FM, il y a quelques années, a permis l'éclosion de centaines de radios différentes. Une myriade de radios locales ou de réseaux couvrent la bande FM du territoire portugais de divers programmes allant de la diffusion des derniers *éxitos* (tubes), d'émissions pluralistes en passant par des cours de cuisine ou des histoires du terroir. A Lisbonne et ses environs, par exemple, parmi toute l'offre, vous pourrez capter par exemple : TSF la radio généraliste la plus réputée pour l'information (www.tsf.pt – 89,5 MHz) ; Radio Renascença, le canal de l'Eglise catholique et de Deus (www.rr.pt – 93,7 MHz) ; Radio Comercial qui porte très bien son nom (radiocomercial.clix.pt – 97,4 MHz), tout comme Mega FM (www.mega.fm – 92,4 MHz) et surtout Amália FM (www.amalia.fm – 92 MHz), complètement fada de fado et Radio Tropical, point de ralliement d'une partie de la communauté brésilienne et ses sons chaleureux (www.tropicalfm.pt – 95,3 MHz). Parmi les radios novatrices

(au niveau de leur format et de leur couleur musicale) qui émettent à Lisbonne et ses environs proches, laissez votre oreille traîner du côté d'Oxigénio, dont le slogan est *Musica para respirar* (www.oxigenio.fm – 102,6 MHz). C'est une excellente programmation (trip-hop, electro, downtempo) avec des flashes d'informations. Faites de même du côté de Radar qui s'avère être une onde alternative très vivante et plutôt rock furieux, new wave et musique indépendante (www.radarlisboa.fm – 97,8 MHz). Les deux fréquences remplissent le vide laissé par la regrettée et excellentissime XFM (*chize FM* de 1993-1997). Parmi les nouvelles venues en 2011, *Rádio Sudoeste TMN* (<http://radiosw.tmn.pt> – 100,8 Mhz) et *Vodafone FM* (www.vodafone.fm – 107,2 MHz) sont toutes les deux sponsorisées par des opérateurs téléphoniques et orientées musiques indépendantes (pop-rock) et urbaines avec agenda concerts, très fréquentables tout comme *Smooth FM* (<http://smoothfm.clix.pt> – 103 MHz), du groupe Media Capital Rádios (TVI, M80, Comercial), et sa programmation jazz.

Dans la zone de la baie de Cascais jusqu'à l'ouest de Lisbonne, Radio Marginal est assez plaisante à écouter avec sa programmation easy listening détendue (www.marginal.fm – 98,1 MHz). Tout comme de nombreuses télévisions portugaises, un bon nombre de radios portugaises sont accessibles aux quatre coins du globe notamment sur le site Internet français de Com FM, un gros bouquet audiovisuel pour vivre le monde en direct (www.comfm.com).

Presse quotidienne

La plupart des quotidiens portugais sont régionaux, même s'ils ont une diffusion nationale. Seules exceptions :

► **Público**, édité en même temps à Lisbonne et à Porto. Né au printemps 1990, *Público* a su, par son originalité et sa modernité, s'imposer dans la grisaille de la presse portugaise comme l'une des références en matière d'information, accordant une large place à l'actualité internationale et publiant chaque jour un cahier d'informations locales. Le « Public » tire aujourd'hui à environ 60 000 exemplaires et possède un site Internet tout à fait pertinent (www.publico.pt).

► **Le Diário de Notícias**, son grand rival, est le premier quotidien de Lisbonne. Plus que centenaire (le premier journal portugais moderne, fondé en 1864), le « Quotidien de Nouvelles » fut l'organe officieux du salazarisme

(Aie !). Il possède un aspect plus austère, mais il est riche en informations économiques, et célèbre pour le nombre de ses petites annonces. Ces dernières années, il a vu son public rajeunir quelque peu, et il est aujourd'hui dans le même groupe de presse que le *Jornal de Notícias* (www.dn.pt).

► **Le Jornal de Notícias**, de droite bon teint, est le premier tirage du pays avec près de 100 000 exemplaires chaque jour, c'est aussi le grand quotidien du Nord, rédigé et édité à Porto. Il assume sans complexe sa double vocation de journal d'informations générales et de gazette locale du nord du pays. Il a récemment changé de format pour passer en tabloïd et lancé une édition à Lisbonne (www.jnoticias.pt).

► **Le Correio da Manhã**, lancé en mars 1979, tire à environ 100 000 exemplaires. Le « Courrier du matin » est un journal de droite qui scande avec véhémence ses prises de position. Quotidien populaire de Lisbonne, il consacre une large place aux sports et aux faits divers locaux (www.cmjournal.xl.pt).

► **O Primeiro de Janeiro**. C'est l'un des trois quotidiens du matin, créés au XIX^e siècle à Porto, celui-ci date de 1868. *Plural, Liberal e Independente*, avec seulement 30 000 exemplaires, « Le Premier janvier » survit tant bien que mal, avec une rédaction de plus en plus restreinte (www.oprimeirodejaneiro.pt), *A Capital*, quotidien plus confidentiel, est, un peu, son équivalent à Lisbonne.

► **I**. Apparu en kiosques en 2009, ce quotidien non traditionnel, orienté à droite, se démarque aussi en termes de maquette et de photos (www.ionline.pt).

La plupart de ces quotidiens, souvent vendus autour de 1 €, possèdent une édition du week-end avec un magazine en couleurs, un supplément culture et parfois même touristique bourré de bonnes idées de circuits (*roteiros*). Sur Internet deux journaux en ligne, quotidiennement réactualisés, tirent leur épingle du jeu : diaridigital.sapo.pt et www.jornaldigital.com

Presse hebdo

Plusieurs *jornais semanários* (hebdomadaires), dont les prix de vente se situent autour de 3 €, sont très appréciés des Portugais :

► **Expresso**. Lancé en 1973 par un député salazariste libéral, l'« Express » est le plus important des hebdomadaires (avec un tirage de près de 140 000 exemplaires). A noter que le *Guia da Semana*, son supplément (TV, culture, spectacles, loisirs...) est plutôt agréable et bien conçu (www.expresso.pt).

► **Sábado.** Lancé en 2004 par le groupe Cofina (éditant aussi *Record* ou *Correio da Manhã*, quotidien le plus lu dans le pays), cet hebdo « Samedi » (disponible dès le vendredi) a fait son trou sur le marché des *newsmagazines* sans inquiéter son principal rival *Visão*. Classé à droite, il ouvre une grande part de ses pages aux faits divers et au sport (www.sabado.pt).

► **Sol.** Disponible au Portugal, en Angola, au Mozambique et dans certains autres pays lusophones sort tous les vendredis, sous forme de tabloïd. Cet hebdo lancé en 2006 par José António Saraiva, un ancien directeur de *l'Expresso*, prône la liberté d'expression et d'influence (www.sol.pt).

► **Visão.** En 1993, le tabloïd assez ringard en noir et blanc *O Jornal* se réincarnait en un *newsmagazine* éclatant de couleurs, sorte de *Newsweek* à la portugaise. *Visão*, joli produit marketing du groupe suisse Edipresse, est à présent le second hebdomadaire d'information du pays avec 90 000 exemplaires (www.visao.pt).

Presse spécialisée

Hormis une bonne palette de magazines people et autres torchons à scandales, on notera *A Bola* (www.abola.pt) : un quotidien qui remporte un franc succès avec un unique sujet, le football, ce monstre sacré ! *Record* (www.record.xl.pt) et *O Jogo* (www.ojogo.pt) sont dédiés aux sports. Question économie, il y a notamment le *Diário Económico* (www.diarioeconomico.com) ou *Executive Digest* (www.executivedigest.pt), pour comprendre la vie des affaires au Portugal.

► **Blitz.** Pour les fans de musiques actuelles, nous conseillons vivement son achat hebdomadaire (2,90 €), le mardi. *Blitz* est un journal en couleurs, sympathique, issu de la *movida* portugaise (il a fêté ses 25 ans en 2009 !), qui propose un agenda de concerts fourni, des articles et chroniques sur tous ceux et celles qui font l'actualité musicale nationale et internationale.

► **Le Jornal das Letras (JL)**, né après la révolution, affiche ses ambitions culturelles et refuse la facilité ! C'est un bimensuel qui peut paraître un peu ardu, mais pour qui veut découvrir la culture contemporaine portugaise, c'est un moyen aisé d'apprendre à connaître les nouveaux noms de la littérature, des arts plastiques, de la musique ou de la danse (11 500 exemplaires – aeiou.visao.pt/JL).

► **Ler.** Mention spéciale pour *Ler*, depuis 1987, un magazine à part dans la presse portugaise.

Ler est une revue littéraire trimestrielle, éditée par le Circulo dos Leitores, un club de vente de livres par correspondance. La qualité des textes présentés, des dossiers et des études a fait de *Ler*, dont la maquette est splendide, l'une des meilleures introductions à la littérature portugaise (ler.blogs.sapo.pt).

Journaux et magazines gratuits

Mais les quotidiens gratuits ont débarqué aussi à Lisbonne, avec plus ou moins de succès. Ils se distribuent notamment aux entrées des stations de métro et dans les zones importantes de passage. Ils ont pour noms *Destak* (www.destak.pt) ou *Metro* (www.readmetro.com) et se livrent une bataille sans merci, délogeant même les journaux nationaux existants comme le très marketing 24 horas (www.24horasnewspaper.com). Vous ne manquez pas non plus de revues touristiques (*Follow Me Lisboa*, *Unforgettable Lisboa* ou *Lisboa Step by Step*) et *l'Agenda Cultural LX* (www.agendalx.pt) à Lisbonne. Un petit agenda municipal culturel divulgue les spectacles et les belles choses à voir, à entendre et à faire dans la capitale, mensuel disponible en office de tourisme. Sinon, le mensuel *Dif*, à la fois une revue tendance à la mode en papier glacé et un guide culturel sympathique, se trouve dans les boutiques et les lieux branchés (www.difmag.com).

Presse francophone

Dans les aéroports, les kiosques de Marquês Pombal ou du Rossio, chez les marchands de journaux de la région de Lisbonne, vous pouvez vous procurer facilement la presse internationale et une partie des quotidiens (*Le Monde*) et des magazines francophones (français, mais aussi belges et suisses), avec un retard variable ou bien encore les adaptations de ces magazines (en portugais).

► **Courrier internacional.** Créé en avril 2005 par le groupe Interjournal (*Expresso*), le magazine mensuel généraliste lisboète récupère l'essentiel du contenu de son grand frère français, *Courrier international*, avec une logique prédilection pour l'information venant des pays lusophones (10 000 exemplaires).

Internet

■ AGENDA CULTURAL

www.agendalx.pt

L'agenda énorme de la ville de Lisbonne. Très clair avec classements par thèmes : musiques, danse, expositions, visites guidées, plein air... Le complément indispensable de la version imprimée.

■ FUNDAÇÃO DA JUVENTUDE

www.fjuventude.pt

Le site de la Fondation de la jeunesse portugaise, bien élaboré, permet notamment d'obtenir des informations sur les événements culturels, les stages, les concours, les formations, le volontariat... Pour les multiples promotions et opportunités offertes par la Carte jeune (moins de 26 ans) : vous consulterez directement le site (www.cartaojovem.pt) en oubliant volontiers de vous renseigner sur la remise offerte chez McDonald's.

■ GASTRONOMIAS

www.gastronomias.com

Toutes les bonnes recettes de cuisine lisboète et portugaise, ou presque, le tout dans la langue de Pessoa !

■ GUIA DA CIDADE

www.guiadacidade.pt

Un joli petit guide pratique sur Lisbonne (et le Portugal), il met en avant le tourisme et les loisirs et donne quelques actualités.

■ GUIA DO LAZER

<http://lazer.publico.pt>

Le rafraîchissant guide loisirs et sorties du quotidien *O Público*. Très opérationnel, pratiquement rien ne lui échappe : du bon restaurant au spectacle immanquable en passant par la manifestation festive ou l'exposition du moment !

■ INSTITUTO DOS MUSEUS E DA CONSERVAÇÃO

www.ipmuseus.pt

Bon, on n'est pas là seulement pour rigoler, et l'austère page d'accueil des musées portugais le rappelle bien. Chic et classe, comme si le Net allait abîmer les trésors lusitaniens. Pas mal d'infos sur tous les musées, de belles photos et de beaux articles. Bonne rubrique expositions temporaires (Exposições) et boutique (Loja).

■ LIFE COOLER

www.lifecooler.com

Le site de la belle vie, une quantité de bonnes idées : détente, découverte, tourisme, gastronomie, spectacles...

■ LISBOA S.O.S

www.lisboasos.blogspot.com

Certes, Lisbonne se rénove petit à petit... Mais sachez que beaucoup de maisons et d'édifices (plus de 5 000 ?) demeurent abandonnés dans la capitale lusitanienne. A l'initiative de citoyens préoccupés par l'état de leur ville, le blog culturel Lisboa SOS recense différents lieux et tente de lutter contre la dégradation de

l'environnement, entretenue par une politique du logement longtemps désastreuse.

■ PARQUE EXPO

www.portaldasnaco.es

Ces sites – en portugais ou anglais – nous font découvrir les activités du parc des Nations, ils annoncent tous les événements prévus et offre aussi des souvenirs intéressants de l'Exposition 1998 ou des informations sur le programme urbain en développement.

■ PORTUGAL CHER À MON COEUR

<http://coelhinou.canalblog.com>

Sur ce blog au titre très évocateur de *Portugal cher à mon cœur*, une jeune femme captivée par le pays depuis sa première visite à l'âge de 7 ans nous livre un bel éventail, accompagnée de quelques passionnés : carnets de voyages (avec photos), poésies, recettes de cuisine, vidéos, liens et bonnes informations sur Lisbonne, le Portugal et la culture de ce petit pays qu'elle aime très fort !

■ PORTUGALMANIA

www.portugalmania.com

Malgré une apparence désuète, probablement la base en français la plus complète sur Lisbonne et le Portugal, les informations sont précises et mises à jour très fréquemment avec quelques billets d'humeur savoureux.

■ PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA PORTUGUESA

www.presidencia.pt

La vitrine (en portugais et en anglais) de la présidence de la République et de son représentant nous invite à lui écrire ou bien à nous inscrire à sa newsletter.

■ REVELAR LX

<http://revelarlx.cm-lisboa.pt>

Mis en place par une équipe issue du Departamento de Bibliotecas e Arquivos da Câmara Municipal de Lisboa (le Département des bibliothèques et archives de la mairie de Lisbonne), ce site riche, avec déroulé chronologique, inventorie les différents points d'intérêt de la ville : lieux de culte, monuments, palais, équipements... Chaque fiche comporte une description et des photos.

■ SAPO

www.sapo.pt

Le principal moteur de recherche portugais, particulièrement efficace (accès direct à d'autres moteurs, recherche par secteur, etc.) et complet. Sport, musique, infos touristiques, loisirs...

MUSIQUE

La musique portugaise est avant tout associée au fado, approuvé par l'Unesco, fin 2011, comme patrimoine immatériel de l'humanité. Le terme *fado*, qui signifie « destin », est un chant mélancolique à la poésie rugueuse qui exprime une variété de sentiments liés à l'amour, la mort et l'exil. Cette mélodie nostalgique est l'expression même de la *saudade*, ce vague à l'âme populaire chargé d'un spleen si difficilement traduisible.

Ses origines prêtent encore à discussion, et nul ne sait d'où il vient réellement ; pour certains, le fado dériverait du chant des troubadours du Moyen Âge, pour d'autres, il serait né des chants de marins à l'époque des grandes découvertes, chants imprégnés de leurs aventures et de leur vie sentimentale. Goualante de ports où les marins découvraient le monde, évolution locale du chant mauresque, complainte gitane ou modulations vocales issues des rythmes afro-brésiliens rapportés ? Tout cela constitue vraisemblablement le fado, mais l'ingrédient principal reste le *fatum*, c'est-à-dire le destin. Les plus grands écrivains ont écrit des fados, mais le fado de Lisbonne est une vraie chanson populaire qui sort des tripes de l'enfant ou de l'adulte qui le chante et étreint celui qui se laisse conquérir. Quoi qu'il en soit, le fado demeure une expression populaire qui touche la corde sensible de chaque Portugais.

Le *fadista* (chanteur ou chanteuse) est accompagné, en général, par deux guitaristes. L'un joue de la *viola* (guitare espagnole classique),

l'autre de la *guitarra* (guitare en forme de poire et au son métallique), typiquement portugaise. A Lisbonne, où l'on dit qu'il est né dans les bars de marins, le fado est le plus souvent chanté dans une gargote de l'Alfama ou du Bairro Alto par une femme vêtue d'un châle noir. Un musicien l'accompagne avec sa guitare à douze cordes. La fadiste entame alors son chant et impose son style.

Amália Rodrigues, qui s'est éteinte à l'aube de l'an 2000, pouvait ainsi émouvoir un auditoire jusqu'aux larmes tant son style chargé d'humanité venait en appui du timbre subtil de sa voix. L'expression de la *saudade*, ce sentiment nostalgique qui rend sensible l'absence, suscite beaucoup d'émotion. Le fado n'est pourtant pas exclusif à Lisbonne. La vieille ville de Coimbra a également développé son propre style : seuls les hommes sont habilités à chanter. Le fado y est chanté d'une manière plus traditionaliste, et les thèmes abordent également la politique. Les amateurs de belles voix féminines lui préféreront toujours le fado de Lisbonne, où les thèmes abordés relèvent plus des problèmes du quotidien. Pour en savoir plus, allez au musée du Fado d'Alfama.

Pour le découvrir, les maisons de fado présentent un spectacle, pour certaines, de qualité, ou bien allez vous faire l'oreille à la Tasca do Jaime ou à la Mesa dos Frades, par exemple. Ensuite, le mieux c'est de tenter votre chance, après minuit, dans les bistrotts du Bairro Alto ou de l'Alfama ou de suivre les

Découvrir la musique classique portugaise

Vous pourrez commencer votre immersion avec la *Symphonie n° 3* de Santos Braga : elle correspond exactement, et c'est étrange, au paradis perdu, à cette idée d'un peuple qui regrette tant son immense passé : *saudade*, *saudade*... un mélange de nostalgie, d'exotisme et d'épopée. Gravée sur CD par la marque classique du Portugal, et qui édite petit à petit selon ses moyens : Portugalson. Vous pouvez aussi vous procurer chez EMI les *Sonates pour violoncelle et piano* de Luis de Freitas Branco qui sont suivies de madrigaux sur des textes de Camões. Notez également le *Requiem* de Lopes Graça, à la mémoire des victimes du fascisme au Portugal (pour vous mettre en appétit quand vous irez visiter les cellules de Peniche), mais d'une tristesse sans beauté (encore chez Portugalson). Comment passer sous silence la symphonie *A la Patria de Vianna da Motta* ou la *Symphonie n° 2* de Freitas Branco et sa fameuse *Suite Alenteje n° 1*, ou encore les œuvres d'Emmanuel Nunes que l'on fête en France et qui est le compositeur contemporain ?

Amália Rodrigues (1920-1999)

Le Portugal c'est le fado, et le fado, c'était Amália ! Figure emblématique durant 60 ans de ce chant triste qui fait vibrer la nuit dans les tavernes de Lisbonne, Amália a incarné l'âme portugaise, nostalgique et chaude. Grande dame du fado, Amália n'avait pas beaucoup dénoncé la dictature, dit-on ! Mais les Portugais le lui pardonnent, tous n'ayant pas eu la fibre révolutionnaire, trop occupés qu'ils étaient à l'écouter chanter leur langueur... Originnaire du quartier d'Alcantara, elle débute en juillet 1939 dans le Barrio Alto, au club Retiro da Severa, du nom de Maria Severa Onofriana, bohémienne courtisane, assassinée à 26 ans en 1846, et marraine du fado actuel. Puis c'est le Solar da Alegria, le Café Luso ou le Café Mondego. L'œil convulsionné, Amália s'inspire de la gestuelle d'Alfredo Duarte Marceneiro, un autre parrain du fado.

Comme dans tous les chants hantés (flamenco, tango), on déclame figé ou presque. Yeux fermés, on implore comme dans *Foi Deus, Estranha forma de vida, Fado do ciúme, Barco Negro* ou *Uma casa portuguesa*. Le chant d'Amália est un cri étouffé qu'elle évacue en vibrato. Cette clameur océane arrive jusqu'à Madrid en 1942, puis, deux ans plus tard, Amália Rodrigues enregistre même au Brésil, là où le fado serait né de la saudade. Dans les années 1950, c'est la participation au film *Les Amants du Tage* d'Henri Verneuil et une apparition à l'Olympia qui nous la font mieux découvrir en France. Sa carrière internationale continue dans les années 1960 alors que, mise sur la touche après la révolution, Amália devra attendre patiemment que les intellectuels redécouvrent le fado, quelques années plus tard. Triomphante au Coliseu de Lisbonne en 1985, décorée par Mário Soares en 1990, elle peut rentrer chez elle (sa dernière demeure peut d'ailleurs se visiter !). De la même veine que l'Égyptienne Oum Kalthoum ou notre Piaf nationale, Amália Rodrigues confiait : « Je me suis totalement abandonnée au destin. Je n'ai jamais rien fait, j'ai passé ma vie assise à attendre là. » (*Portugal Fado chant de l'âme*, V. Mortaigne, Ed. du Chêne).

conseils de vos connaissances locales ou du sympathique restaurant où vous dînez. De toute façon, l'émotion, nul ne pourra vous dire où vous la ressentirez ! Et non, le fado, ce n'est pas dépassé et il y a une vie après Amália Rodrigues !

Si Madredeus et la voix bouleversante de sa fantastique chanteuse Teresa Salgueiro ont fait connaître son excellente relecture « world » sur l'ensemble de la planète, Mafalda Arnauth, Camané, Carminho, Dulce Pontes, Anabela Duarte, Katia Guerreiro, Mísia, Ana Moura, Lula Pena, la très élégante Cristina Branco ou la fabuleuse Mariza redécouvrent et font renaître le genre avec une grâce certaine. La discographie intemporelle de Carlos Paredes, guitariste de musique portugaise disparu en 2004, est, de plus, très chaudement recommandée.

Et même au-delà du fado, le Portugal se débrouille pas mal ! Citons bien sûr le chansonnier Rui Veloso, dont les textes lyriques et intelligents accompagnent les Portugais au quotidien depuis quelques décennies, tout comme ceux de Fausto ou de, plus

récemment, Pedro Abrunhosa. A noter aussi les Gaiteiros de Lisboa, un collectif qui puise dans le folklore pour un résultat des plus poignants. Danças Ocultas, un original quatuor d'accordéonistes diatoniques dont le directeur artistique n'est autre que Gabriel Gomes, un ancien Madredeus, tout comme Rodrigo Leão (Sétima Legião) qui, lui, réalise une carrière en solo en tant que compositeur de musique contemporaine plutôt bien inspirée. Côté hip-hop et rap, jetez une oreille à Boss AC, Da Weasel, Dealema, Melo D ou Sam the Kid. Côté rock, Xutos e Pontapés, GNR ou UHF dominent la scène depuis plus de 25 ans... Tandis que dernièrement A Naifa, Clá, Blasted Mechanism, Deolinda, Dead Combo, The Legendary Tigerman et les Wraygunn, Linda Martini ou Terrakota et leurs univers atypiques font parler d'eux comme, en son temps, un certain António Variações, personnage original et inclassable, météorite des années 1980. A suivre également la discographie pertinente de Maria João et Mario Laginha : la première possède une voix exceptionnelle, le second l'accompagne avec intelligence.

PEINTURE ET ARTS GRAPHIQUES

La peinture portugaise, soumise à des influences diverses, s'illustre dès le XV^e siècle. A partir de cette époque, les églises s'enrichissent de réalisations picturales qui ont reçu l'empreinte de la peinture flamande. Le souci du détail et le recours à la peinture à l'huile sont à mettre au crédit des Flamands. Le plus célèbre peintre portugais, Nuno Gonçalves (1448-1481), a nettement été influencé par le double style flamand et italien. La plus brillante expression de son art est sans doute le polyptyque de São Vicente da Fora que l'on peut découvrir au musée national de l'art antique de Lisbonne. Réalisés sur bois, ses six panneaux sont considérés comme de purs chefs-d'œuvre. Il s'agit d'une peinture de groupe qui réunit soixante figures individualisées. C'est la première représentation de groupe et la première peinture psychologique de l'art européen. Ce goût du portrait, manifesté par de riches personnages qui veulent se montrer sous leurs plus beaux atours, amène les peintres portugais à perfectionner leur art dans la lignée de Nuno Gonçalves. Les scènes religieuses sont également souvent représentées.

Avec la rapide circulation des images en Europe au début du XVI^e siècle, l'influence flamande se renforce. Une représentation de saint Pierre, réalisée en 1530 par Vasco Fernandes dit Grão Vasco, montre ainsi en arrière-plan, un paysage typique du nord de l'Europe. Une autre caractéristique de la peinture portugaise de cette époque réside dans l'impact qu'a pu avoir la découverte du Brésil sur l'imaginaire des artistes. Dans une célèbre représentation de l'*Adoration des Rois mages* de 1503, Melchior se fait brésilien. La peinture sur carreaux de faïence devient au XVII^e siècle un mode d'expression artistique prépondérant. Appar

en Perse au XIII^e siècle, les azulejos parviennent au Portugal à la fin du XV^e siècle. Influencés par la manière italienne de peindre la céramique, les azulejos portugais prennent beaucoup d'importance au XVII^e siècle parce qu'ils sont employés dans le bâtiment. Au XVIII^e siècle, en pleine période baroque, ces carreaux de faïence, souvent bleus et blancs, forment des panneaux évoquant des scènes bibliques, mythologiques ou de vie dans la nature. Les Portugais, de retour sur leur terre natale après l'indépendance du Brésil en 1822, utilisent fréquemment les azulejos pour recouvrir les façades de leur maison. La peinture contemporaine portugaise est marquée par deux personnages féminins très forts :

► **Maluda (1934-1999)**. Cette grande artiste de la deuxième moitié du XX^e siècle est née à Goa (en Inde), a passé son enfance au Mozambique et s'est installée à Lisbonne au début des années 1960. Son œuvre est marquée par une quête identitaire inscrite dans la réflexion sur l'Orient et l'Occident. Elle a ainsi expliqué, en parlant de sa personnalité : « Je suis venue de l'Orient, où naît le soleil. Je suis passée par l'Afrique, où j'ai appris à aimer la vie. Puis, je me suis installée à Lisbonne, la ville de la lumière. Je peins. Et c'est une aventure que je ne troquerais contre rien au monde. »

► **Paula Rego (née en 1935)**. Depuis plus de 50 ans, cette artiste exposée dans les plus importants musées européens (Tate Modern à Londres, Reina Sofia à Madrid...) explore les méandres de notre pensée. Fortement influencée dans ses débuts par le surréalisme et la psychanalyse, elle se tourne de plus en plus vers un réalisme magique qui a influencé un grand nombre de ses œuvres récentes. Elle vit aujourd'hui entre Lisbonne et Londres.



Artiste local.

Art contemporain

Par Souad H'Daddou

Au-delà de ces espaces institutionnels tels que le musée d'art contemporain du Chiado, le musée d'art moderne de la fondation Gulbenkian, le Mude (musée de la mode et du design) et la Casa da Cerca (à Almada) ou privés comme le musée de la collection Berardo (Belém) et autres espaces culturels comme Culturquest, la capitale abrite un grand nombre de galeries alternatives. Nombre d'entre elles sont membres de l'Association portugaise des galeries d'art, l'Appa (www.apga.pt). Fondée en 1989, cette association nationale représente une quarantaine de galeries privées installées sur l'ensemble du territoire portugais et œuvre à la promotion et diffusion de l'art contemporain. L'Appa fut l'initiatrice de l'événement incontournable de l'art contemporain au Portugal : Arte Lisboa (www.artelisboa.fil.pt). Depuis 1996, les galeries lisboètes membres de l'Appa organisent Lisboarte (Contemporânea). Il s'agit d'une mise en réseau des galeries qui proposent aux habitants de la capitale de découvrir, durant une période donnée (juillet), des artistes connus ou émergents. Attention, le jour du vernissage est le même pour toutes les galeries participantes. Ce programme d'expositions simultanées renforce la participation de ces lieux d'art dans la dynamique culturelle de la ville et contribue à la création de nouveaux publics. Les œuvres d'art contemporain s'apprécient également en déambulant dans Lisbonne. En effet, la ville fait appel depuis de nombreuses années à des artistes contemporains pour embellir ses stations de métro. C'est la dimension esthétique mais également artistique et culturelle que la capitale souhaite privilégier. Ainsi, en 1995,

le Metropolitano a offert à la ville, au parc Ribeira das Naus, une œuvre architecturale de Charters de Almeida. Il est aussi des lieux – ni galeries ni espaces institutionnels – où l'art contemporain s'expose librement. Le quartier du Barrio Alto abrite un grand nombre de bars, boutiques qui exposent des œuvres d'artistes contemporains. Parmi eux, nous signalerons au passage le Zdb (www.zedosbois.org), espace de confrontation et d'expérimentation, il propose une programmation éclectique où les arts visuels et les nouveaux langages artistiques trouvent une place de choix. Enfin, parmi les représentants majeurs du courant artistique lié à la culture digital au Portugal, nous signalerons l'existence de Pedro Cabrita Reis (né en 1956 à Lisbonne). Présent sur la scène artistique depuis le milieu des années 1980, très actif au niveau international, il est malheureusement peu connu en France. Il a exposé à la biennale de Venise en 2003 tout comme son compatriote Jorge Queiroz. Ce sont ses installations proches de l'architecture et construites à partir de matériaux de récupération qui lui ont valu une reconnaissance internationale. Ses créations interrogent les notions d'espace et de temps et tout simplement la vie. En 2006, pour Le Plateau à Paris, il a été le commissaire de l'exposition intitulée « En voyage ». On y retrouvait les artistes portugais émergents tels Nuno Cera, Rui Calçada bastos, Carlos Bunga, Jorge Queiroz, Anna Jolta, Carlos Roque et Noe Sendas.

■ GALERIA PEDRO SERRENHO

21 A Rue Alameda e Sousa
 Campo de Ourique
 ☎ +351 213 930 714

© Fotolia

j'aime

Une appli futée
 pour partager
 tous ses
 bons plans
 et gagner
 des guides

pour télécharger
 l'appli

Festivités

Voici un calendrier 2014 (non exhaustif) des manifestations pour Lisbonne et ses environs. Certains des événements de cette liste restent encore à confirmer, renseignez-vous avant de vous déplacer !

Février

■ CARNAVAL DE LISBOA

www.egeac.pt – geral@egeac.pt
Mardi-gras.

La parade du Senhor Carnaval arpente les rues de la Praça do Município au Rossio en passant par la rua Augusta.

Mars

■ MEIA MARATONA DE LISBOA

www.meiamaratonadelisboa.com
geral@maratonaportugal.com
Mi-mars.

Ce semi-marathon est l'événement d'athlétisme le plus important de Lisbonne : un parcours de 21 km effectué par des coureurs du monde entier, c'est l'unique occasion de traverser le pont du 25-Avril à pied et à 100 m de hauteur. Au programme également : une course de 7 km pour les enfants.

■ MODA LISBOA

www.modalisboa.pt
Autour du 10 mars.

Présentation internationale des collections des plus importants couturiers du Portugal, l'occasion de découvrir de nouveaux venus...

■ SEMAINE DE LA JEUNESSE

Dernière semaine de mars.

Nombreux spectacles, activités, concerts, expositions... soutenus par la mairie de Lisbonne.

Avril

■ DIAS DA MÚSICA

www.ccb.pt
ccb@ccb.pt
Mi-avril.

Événement musical classique à Belém.

■ FESTIVAL RESCALDO

http://festival-rescaldo.info
Mi-avril.

Festival musical pointu faisant converger les mouvements émergents portugais dans les domaines de l'électronique, l'improvisation, le rock ou le jazz.

■ FÊTE DE LA LIBERTÉ

25 avril.

Fête commémorative de la « révolution des Œillets ».

■ INDIE LISBOA

www.indielisboa.com
info@indielisboa.com
Fin-avril/début-mai.

Le Festival Internacional de Cinema Independente s'installe dans différentes salles de la ville. Il se tient en général en mai et se délocalise aussi dans des villes comme Coimbra. Au programme : découverte de nouveaux réalisateurs et nouvelles tendances du cinéma avec une compétition de longs et moyens-métrages de jeunes réalisateurs.

■ OPEN DE TENNIS D'ESTORIL

www.estorilopen.net
info@lagosports.com
Fin avril/début mai.

Tournoi international qui donne le coup d'envoi de la saison sur terre battue.

■ PEIXE EM LISBOA

www.peixemlisboa.com
Mi-avril.

Ce festival do Peixe (festival du poisson), un événement gastronomique au Pátio da Galé (Terreiro do Paço) avec différents stands dégustation.

■ PROCESSION DU SENHOR DOS PASSOS (GRAÇA)

www.senhorpassosgraca.blogs.sapo.pt
Deuxième dimanche de carême.

Tout Graça et une bonne partie de Lisbonne entament une procession entre l'église da Graça et celle da Saude, derrière une statue saisissante et dans l'odeur des violettes. Spectaculaire et assez authentique.

■ SEMAINE SAINTE

Du dimanche des Rameaux au dimanche de Pâques.

Mai

■ ALKANTARA FESTIVAL

www.alkantarafestival.pt
De fin mai à mi-juin.

Biennale (prochaine édition en 2014) dédiée à la danse et au théâtre contemporains ainsi qu'aux performances artistiques.

■ FEIRA DO CAVALO, DO FADO E DO FORCADO

www.cm-alcochete.pt

Fin mai.

De grande foire du cheval, activités équestres (Alcochete) avec l'occasion de voir de beaux représentants de la race lusitanienne ainsi que des concours de dressage ou de saut, elle s'est adjoint un peu de fado et de courses portugaises...

■ FEIRA DO LIVRO (SALON DU LIVRE)

www.feiradolivrodelisboa.pt

De fin mai à début juin.

Le salon du livre le plus important du Portugal se tient dans tout le parc Eduardo VII (près de la place Marquês de Pombal). Ventes de livres neufs ou d'occasion ainsi que de beaux livres anciens.

■ FESTA DO SENHOR DAS CHAGAS

SESIMBRA

www.cm-sesimbra.pt

Du 3 au 5 mai.

Fête religieuse dont l'origine remonte au XVIII^e siècle. Une procession escorte les pêcheurs qui transportent la statue du Senhor das Chagas. Elle débute le long de la mer pour ensuite grimper dans le haut de la ville.

■ FESTIVAL DE JAZZ

ESTORIL

www.projazz.pt

Première quinzaine de mai.

Une belle programmation à l'Auditório do Parque Palmela. Il a fêté ses 32 ans en 2013 ! Branford Marsalis ou Kenny Garrett y sont venus !

■ FESTIVAL ESTORIL JAZZ

www.projazz.pt

dm@projazz.pt

Courant mai.

Une excellente et prestigieuse programmation dans l'Auditório Fernando Lopes Graça, 33^e édition en 2013.

■ MAIO-MÊS DE ÁFRICA

Mai, mois de la culture africaine. D'une journée à ses débuts, il est devenu mois complet. Concerts, spectacles, cinémas, débats : beaucoup de monde et d'ambiance. Renseignements : sur les ondes de RDP África (101,5 MHz à Lisbonne ou partout sur via Internet – www.rtp.pt).

■ OUTJAZZ

www.ncs.pt

De mai à septembre.

Une programmation jazz de qualité, tous les vendredis et dimanches. Dans les parcs et jardins (Estrela, Monsanto, Eduardo VII, Torre de Belém, Tapada das Necessidades), places historiques et lieux publics ou touristiques (belvédères, hôtels, gares...).

■ QUEIMA DAS FITAS

Deuxième semaine de mai.

Vieille tradition estudiantine consistant, en fin d'année universitaire, à « brûler les rubans », portés sur la tenue traditionnelle. Manifestation, sans doute, moins importante à Lisbonne qu'à Coimbra ou Porto.

■ ROCK IN RIO

<http://rockinriolisboa.sapo.pt>

Fin mai – début juin.

Au parque Bela Vista (proche aéroport), les plus grands artistes internationaux se mettent au service de la paix dans le monde sur trois scènes. Cette biennale a déjà accueilli Jamiroquai, Metallica, GNR ou Carl Cox. Prochaine édition en 2014 avec Arcade Fire ou Justin Timberlake.

Juin

■ ARRAIAL PRIDE

<http://arraialpride.ilga-portugal.pt>

arraial-pride@ilga-portugal.pt

Fin juin.

La *Gay Pride* de Lisboa (*Gay, Lésbico, Bissexuel, Transgénéro e Hetero Pride*), grande parade homo, bi, trans, hétérosexuelle, *muíto* fière et festive !

■ FESTA DO FADO

www.egeac.pt

Courant juin.

Depuis 1953, jadis un grand concours fado, aujourd'hui un festival intégré dans les fêtes de la ville.

■ FESTAS DA CIDADE

www.egeac.pt

Tout le mois de juin.

Fêtes de Lisboa. Le moment de célébrer la naissance de saint Antoine de Padoue à Lisbonne. Animations de rue à Baixa (théâtre, musique du monde, classique et jazz, jeux traditionnels, cirques, fanfares...), spectacles grand public sur la praça do Comércio, feux d'artifice, rencontres sportives...

■ FESTAS DOS SANTOS POPULARES (FÊTE TRADITIONNELLE DES SAINTS POPULAIRES)

www.egeac.pt

Du 12 au 29 juin.

Santo António (Saint-Antoine), São João (Saint-Jean), São Pedro (Saint-Pierre)... Défilé des quartiers en costumes : les rues pittoresques s'animent au son de la musique populaire, s'éclairent à la lumière de petites lanternes et se parfument de l'odeur des sardines grillées...

■ FESTIVAL DE SINTRA

www.festivaldesintra.pt

De fin juin à début juillet.

Un mois de spectacles (musique classique et danse).

■ FESTROIA DE TRÓIA

SETÚBAL

www.festroia.pt

Mi-juin.

Festival cinématographique international sur la rive sud du fleuve Sado, 29^e édition en 2013.

■ FÊTE NATIONALE DU PORTUGAL

10 juin.

Célébrations traditionnelles mettant l'accent sur des événements culturels.

Juillet

■ ANIMATIONS D'ÉTÉ

De juillet à septembre, le samedi et le dimanche.

Sous différents intitulés (BAIXAnima, AnimaCHIADO ou plus récemment Lisboa Na Rua), une programmation soutenue et colorée d'animations de rues et de spectacles gratuits (toutes disciplines, tous styles) sur différentes scènes en ville (Baixa, Chiado...)...

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE THÉÂTRE DE ALMADA

www.ctalmada.pt

Première quinzaine de juillet.

Un excellent festival de théâtre, 30 bougies annoncées en 2013 ; il se déroule à Almada de l'autre côté du Tage, mais également dans des salles à Lisbonne.

■ FESTIVAL SUPER BOCK SUPER ROCK

www.superbocksuperrock.net

Mi-juillet.

20^e édition en 2013. Sponsorisé, comme de nombreux autres événements musicaux, par la fameuse marque de bière, il se déroule sur la plage du Meco (Sesimbra) et cherche à présenter de nouvelles formes musicales au public en mêlant valeurs sûres et quelques découvertes : Peter Gabriel, The Rapture ou Bloc Party.

■ OPTIMUS ALIVE

www.optimusalive.com

Mi-juillet.

Un grand moment de musiques modernes en bord d'océan à Algés, Radiohead, LMFAO, Justice ou The Cure étaient présents lors d'éditions précédentes, The Black Keys ou Arctic Monkeys sont annoncés pour 2014.

■ SEMANAS DE MÚSICA DO ESTORIL

www.estorilfestival.net

En juillet.

Une programmation classique et symphonique avec des entrées libres ou à des tarifs très abordables.

Août

■ FESTA DE SÃO MAMEDE

SINTRA

Les fermiers conduisent leurs animaux à la chapelle circulaire de Janas (Colares) pour les faire bénir. On dit que cette chapelle circulaire a été bâtie à l'emplacement où se serait trouvé jadis un temple romain dédié à Diane, déesse de la chasse et des animaux.

■ FÊTE DE SANTIAGO

SETÚBAL

www.mun-setubal.pt

La dernière semaine de juillet et la première semaine d'août.

Bals populaires, animations dans les quartiers, expositions de céramique et de gastronomie.

■ FÊTES DE NOSTRA SENHORA DE TRÓIA

SETÚBAL

www.mun-setubal.pt

Autour de la première semaine d'août.

Une procession en mer organisée par les pêcheurs ayant soigneusement décoré leurs embarcations.

■ JAZZ EM AGOSTO

www.musica.gulbenkian.pt/jazz/

Première quinzaine d'août.

Dans l'amphithéâtre du jardin de la Fondation Calouste Gulbenkian, les pointures internationales et les jeunes talents du jazz font vibrer un public enthousiaste.

■ ZIMBRAMEL

SESIMBRA

www.cm-sesimbra.pt

Fin août.

C'est la fête du miel au Castelo, essentiellement touristique et commerciale, mais les exposants viennent quasi exclusivement de la proche région et de l'Alentejo.

Septembre

■ FESTA DO AVANTE

www.festadoavante.pcp.pt

Début septembre, pendant 3 jours.

C'est la fête de l'Huma (l'*Avante* c'est le journal du Partido Comunista Portugês !) à Atalaia, Amora et Seixal (3 villes en face de Lisbonne), beaucoup de monde pour des spectacles, de très bons concerts de musique portugaise et, accessoirement, quelques débats et grands discours.

■ MOTELX, FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA DE TERROR DE LISBOA

www.motelx.org

Mi-septembre.

Une bonne sélection de films d'horreur.

■ NOSSA SENHORA DO CABO ESPICHEL

SESIMBRA

www.cm-sesimbra.pt

Dernier dimanche de septembre.

Les pêcheurs célèbrent la Vierge Marie. Processions dans les rues du Cabo Espichel. La légende raconte qu'au XIII^e siècle, la Vierge Marie serait apparue, sortant de la mer sur une mule. Selon certains, les empreintes de la mule sont encore visibles dans la roche, selon d'autres, elles seraient dues à un dinosaure.

■ QUEER LISBOA – FESTIVAL DE CINEMA GAY E LÉSBICO DE LISBOA

www.queerlisboa.pt

Avant-dernière semaine de septembre.

Dans ce registre : l'un des plus importants en Europe.

Octobre

■ DOCLISBOA

www.doclisboa.org

Fin octobre, début novembre..

Ce festival international, prenant place notamment à Culturguest, a fêté ses 10 bougies en octobre 2012. Seul festival de cinéma portugais consacré au documentaire, il se veut ouvert vers des genres et des tendances diverses privilégiant des nouvelles manières de penser, de voir le monde et de communiquer.

■ FESTA CINEMA FRANCÊS

www.festadocinemafrances.com

Du 10 octobre au 10 novembre.

Egalement dans d'autres villes portugaises,

c'est un bon panorama du cinéma français (rétrospectives, hommages, premiers œuvres, grands films, courts-métrages...).

■ NAVRATRI FESTIVAL

www.comunidadehindu.org

Début octobre.

C'est le grand événement de la communauté indienne de Lisbonne. Il a lieu à Lumiar au Templo Hindu Radha Krishna Alameda Mahatma Gandhi. Musique et danse.

■ SEIXAL JAZZ

www.cm-seixal.pt/seixaljazz/

Deux dernières semaines d'octobre.

Un excellent festival de jazz se déroulant au Forum Cultural do Seixal.

Novembre

■ FESTIVAL DE INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE

www.artelisboa.fil.pt

artelisboa@aip.pt

Fin novembre.

De foire d'art contemporain (Arte Lisboa) elle est devenue événement rassemblant l'innovation dans les secteurs tels que la publicité, l'audiovisuel, le design, les arts visuels, la musique... Réunissant les acteurs à la pointe.

Décembre

■ DEMI-MARATHON DES DECOUVERTES (LISBONNE)

www.meiamaratonadosdescobrimientos.com

Début décembre.

De la praça do Comércio jusqu'à Belém, le marathon référence au Portugal.

■ NOITE MÁGICA

31 décembre.

Fête du nouvel an. Noite Mágica (« nuit magique »). En général au bord du Tage entre le parc des Nations et Algès, ainsi que près de la Torre de Belém. Comme le dossier de presse est souvent consternant de poncifs et de concepts, nous résumerons en disant qu'il y a du monde, des spectacles de rue, des concerts et un superbe feu d'artifice avec bouquet final !

■ RÉVEILLON DU NOUVEL AN

www.visitlisboa.com

Praça do Comércio et près de la Torre de Belém, spectacles de rue, concerts, fêtes et feux d'artifice.

Cuisine portugaise

Malgré l'importante communauté portugaise résidant en France, la cuisine portugaise est peu connue des Français. Certains la considèrent trop grasse, d'autres pensent qu'elle comporte uniquement des plats à base de morue ! La cuisine portugaise est issue des enrichissements des invasions des Phéniciens, Grecs, Carthaginois, Celtes, Romains, Germains, Wisigoths, Arabes qui ont laissé des traces culinaires. De base simple et rustique, elle a connu l'apport du safran phénicien, l'olivier romain, le riz rond, les amandes ou le cumin arabes. Depuis les colonies sont arrivés légumes (poivrons, tomates, patates douces, haricots rouges...) et épices (coriandre, cannelle, poivre de Malabar, curry...). Un autre trait de la complicité entre le Portugal et la France vient sans doute de la même adoration pour les plaisirs de la table. Ici, le pain est vraiment excellent (l'un des meilleurs d'Europe, à base de farine de maïs, de froment... Essayez aussi les adorables pains tigres, d'apparence tigrés), les fromages intéressants, les vins sont variés et abordables. Sans être aussi sophistiquée qu'une certaine cuisine française, la cuisine portugaise est pleine d'imagination et surtout peut encore se targuer d'utiliser des produits très frais et naturels.

Un livre ne suffirait pas à raconter toutes les bonnes choses à déguster à Lisbonne. Il serait très réducteur de parler de cuisine méditerranéenne, alors que rappelons-le, le Portugal n'est bordé que par l'océan Atlantique ! Il est question, bien sûr, de fruits de mer et de poisson (et pas que de morue séchée !) ; mais aussi de la viande, l'agneau et le porc sont souvent savoureux. Autres spécialités : la caldeirada (sorte de bouillabaisse, poisson cuit à l'étouffée avec des coquillages et du lard) ou le porco à alentejana (porc à l'alentejana), un délicieux ragoût de porc avec des palourdes, ce n'est pas un gag puisque cette recette fut, sans doute, inventée pour tester le degré de conversion des juifs et des musulmans ! La charcuterie est aussi à l'honneur : presunto, jambon de montagne, délicieux et puis leitão, cochon de lait cuit au four ou à la broche. Les enchidos (saucisses et associés) sont savoureux, notamment les chouriços et la morcela (boudin). Les légumes frais ou secs servis au restaurant sont, hélas, moins variés, si ce n'est la multitude de sortes de choux (couves) et de haricots (feijões). La plupart du temps, l'accompagnement se résume à des frites et du riz, ensemble, un peu lassants à force.

Pour grignoter

Il fait beau, chaud, vous mangerez plus tard. Ou vous ne mangerez pas, ou juste un peu. Ça tombe bien, le Portugal est rempli de pâtisseries (restez vigilant cependant sur le risque de crise de foie !), de salons de thé et autres petits cafés où le grignotage est un plaisir sans cesse proposé. Il y a même des petiscos (charcuteries, fromages, petites préparations) à ingurgiter dans certains troquets et tavernes, ce sont des en-cas, un peu les tapas ou les antipasti version portugaises. Les *sandes*, sandwichs très variés, se trouvent partout, des cafés aux stations-service en passant par les débits de tabac. Quant à la *tosta mista*, l'équivalent du croque-monsieur, vous la retrouvez surtout dans les bars du nord du pays. La *torrada* est une épaisse tranche de pain de mie (ou de vraie brioche) arrosée de beurre fondu et grillé, un must ! Le *cachorro* est une sorte de hot-dog, le *prego* est un sandwich au steak de bœuf tandis que le *bifana* est à base de porc. Vous pouvez presque partout commander des *pasteis de bacalhau* (beignets de morue) ou *pasteis de carne* ou de *camarão* (à la viande ou à la crevette) pour accompagner une bière fraîche. Vous verrez souvent une pancarte *há caracóis* au-devant de certains bars et restaurants. En effet, les escargots sont adulés par bon nombre de Portugais : ils constituent LE grignotage.

PRODUITS CARACTÉRISTIQUES

► **Açorda.** Traduite parfois maladroitement en « panade, l'une des spécialités culinaires de l'Alentejo est, à l'origine, une soupe paysanne de mie de pain parfumée au bouillon, à l'ail, à la coriandre et à l'huile d'olive, servie avec un œuf poché. C'est chaud et copieux. Aujourd'hui, on l'agrément de fruits de mer (*açorda de mariscos*), cela donne une toute autre allure. Selon nos sources, l'*açorda* serait née au Moyen Age ou plutôt en 1830, lors de la convention d'Evoramonte qui devait mettre fin à la guerre civile entre les libéraux (Pedro IV, empereur du Brésil) et les absolutistes (Miguel, frère de Pedro IV). Les débats durèrent tellement longtemps qu'il ne restait plus que du pain rassis à manger. En cuisine, pour qu'il soit plus comestible, on décida de le tremper avec quelques ingrédients.

► **Bacalhau (morue).** La morue est un cabillaud salé et séché. Les deux termes viennent du même mot hollandais, et on l'appelle aussi « l'ami fidèle » en portugais : c'est le plat national ! Dès le Moyen Age, de fins voiliers bâtis pour suivre les bancs de poissons partent à l'assaut des mers froides pour rapporter cette manne à sécher sur les plages venteuses. Le poisson salé et séché est un aliment pouvant supporter des journées de transport et offrir des protéines bon marché. Le Portugal a donc inventé plus de 365 recettes autour de la morue, une pour chaque jour de l'année (et même

pour le repas de Noël), mais la plus connue en France, la brandade, ne se fait que chez nous, cocorico ! Bien que ce soit devenu un poisson cher (les bancs se raréfiant), tous les restaurants de Lisbonne l'ont inscrit sur leur carte. Les nominés aux rôles principaux sont : *bacalhau à brás* (morue en lamelles cuite avec pommes de terre, oignons, persil, olives noires et œufs brouillés) souvent généreusement servi, le *bacalhau a Gomes de Sá* (avec pommes de terre, oignons, huile d'olive, olives noires, œufs durs, ail et lait) et le *bacalhau com natas* (avec crème, oignons, pommes de terre, ail). Le *bacalhau assado* (morue rôtie) est l'une des recettes les plus simples : cuite au four avec un peu d'ail, la morue est servie avec des pommes vapeur et quelques légumes. On l'assaisonne soi-même d'un filet d'huile d'olive doré et cela suffit toujours à notre bonheur ! A toute heure, il y a des *pasteis de bacalhau* (beignets de purée et de bacalhau). La morue est diététique (hors garniture) et pleine de vitamines, pour en acheter, rendez-vous rue de São Paulo (au-dessus de Cais do Sodré) ou dans les marchés ; prenez une demi-morue, c'est moins cher. Pour accompagner la morue, préférez toujours le vin rouge.

► **Desserts conventuels (doços conventuais), gâteaux (bolos) et autres douceurs.** Ce terme désigne tous les desserts d'origine conventuelle (fabriqués à l'origine dans les couvents) faits souvent à base de sucre et de jaunes d'œufs. Quant aux noms, ils sont chantants et très imagés : *toucinho do céu* (lardon du ciel), *trouxas de ovos* (petits gâteaux fourrés à la crème et aux œufs), *arroz doce*... Sous influence mauresque, Lisbonne se déchaîne sur les petites choses sucrées à grignoter. L'un des plus grands écrivains portugais, Eça de Queiroz, l'a dit lui-même : « Paris est une ville intellectuelle, Lisbonne une ville pâtisnière. » Pour les innombrables gâteaux et biscuits secs, inutile de retenir tous les noms : la plupart du temps, celui qui les sert ne les connaît pas lui-même. Montrez du doigt quand cela a l'air appétissant, cela suffit ! Parmi les inévitables *pastéis de nata*, les arbres qui cachent la forêt de gourmandise, sorte de toutes petites tartes feuilletées au flan à saupoudrer de cannelle, *barriga de freira* (ventre de religieuse au sucre et aux jaunes d'œufs), et bien d'autres douceurs aux noms parfois peu suggestifs comme la *baba de camelo* (bave de chameau, mousse au caramel).

Parcours viticoles et bucoliques

Les viticulteurs en collaboration avec leur région de tourisme proposent des circuits où le visiteur découvre non seulement les vins comme les richesses patrimoniales de la région. A proximité de Lisbonne (quelques kilomètres au nord), vous pouvez effectuer un itinéraire des vins de Bucelas, Carcavelos et Colares, vignobles existants depuis le XIV^e siècle.

■ CÂMARA MUNICIPAL DE LOURES

4- 2° Rua Dr Manuel de Arriaga
 ☎ +351 219 826 960
 www.cm-loures.pt
 dae@cm-loures.pt



Cataplana (spécialité culinaire portugaise du sud).

Le *bolo-rei* (galette des rois) est le gâteau traditionnel de la fête des rois et de Noël. C'est un gâteau sec aux fruits confits dans lequel est cachée une fève. La tradition veut que la personne qui a tiré la fève achète le *bolo-rei* de la prochaine fête. Au restaurant, optez pour le toujours réussi *pudim flan* (un excellent flan aux œufs) ainsi que pour « faire le cake », le *pudim molotov*, énorme quart gonflé par des blancs en neige ! Les *tortas* sont des gâteaux roulés, la *torta de laranja* lorsqu'elle est bien exécutée vaut vraiment le détour ! Beaucoup de desserts sont constitués d'amandes ou de confiture d'œufs ou bien dérivés des œufs au lait ou encore à base de chocolat. Rassurez-vous, vous pouvez ne pas prendre de kilos à Lisbonne, en évitant le grignotage, toujours très tentant, et en s'engageant à fermer toujours les yeux devant chaque *pastelaria*. Heureusement, il y a aussi plein de fruits tropicaux particulièrement savoureux et puis les fruits de saison sont généralement de très bonne qualité.

► **Dose.** Non, désolé, il s'agit de restauration officielle ! Beaucoup de restaurants, notamment les plus simples, proposent les plats en *dose* ou *meia dose* (portion et demi-portion). Les portions servies étant souvent pantagruéliques, demandez une *meia dose* par personne, c'est amplement suffisant ou prenez une *dose* pour deux car c'est moins cher. Si, dans un restaurant de plus grande classe, la *meia dose* n'est pas proposée, n'essayez pas d'épater le serveur, il serait vexé !

► **Fromage.** En matière de fromages, pas beaucoup de choix mais la qualité : le *flamengo*,

c'est la hollandaise (eh oui, les Açores dont il provient furent peuplées de Bretons et de Flamands !). Le *queijo São Jorge* ou *queijo da Ilha*, un autre fromage des Açores, fait furieusement penser au cantal ou parfois au parmesan, si bien sec. Les *queijos d'Avanca* (près d'Aveiro) font penser à l'édam tendre avec leur forme caractéristique et leur peau rouge. Mais le *must*, ce sont les fromages de *Castelo Branco*, d'*Alentejo de Nisa* (sec et affiné), de *Serpa*, d'*Azeitão* ou de la *Serra da Estrela*, fabriqués avec du lait de brebis. Ce dernier se déguste à la cuillère. Ils sont chers (consommez-les toujours très crémeux), mais leur saveur corsée et leur texture fondante sont inoubliables. Les fromages peuvent se servir aussi bien en entrée (le plus souvent) qu'en fin de repas. Les plus forts se consommeront avec un porto vieux ou avec une pâte de coing comme en Espagne.

► **Orange.** Cela reste magique de voir les orangers portugais couverts de fruits en hiver. Son nom *laranja* signifie « orange » en arabe. Et cela promet des jus d'orange excellents dans tous les endroits où l'on vous propose du *sumo de laranja natural*. Pas chère, parfumée et pleine de vitamines, elle est le contrepoids idéal aux petits coups de pompe. Souvent proposées en dessert ou même dans les buffets des petits déjeuners, les oranges entières sont généralement préparées par le serveur, c'est-à-dire en petites rondelles tranchées dans le vif, épluchées et légèrement saupoudrées de cannelle, prêtes pour le coup de fourchette.

► **Pão com chouriço.** C'est un petit pain cuit autour d'un morceau de *chouriço* (saucisson portugais). Parfaitement sublime quand il sort brûlant du four, un peu pesant quand même après ! Sur les marchés, au cours des festivals et autres festivités se montent en un rien de temps des stands préparant uniquement dans leurs fours artisanaux ces savoureux pains chauds (ils sont parfois aussi aux abats ou à la combinaison de fromage et d'oignons) ; au cœur de la nuit, cela redonne véritablement du cœur au ventre. Le *chouriço* est un saucisson fumé : il est préparé avec un mélange de viande de porc (filet) grossièrement coupée, de paprika (*colorau*), de vin blanc et parfois d'ail (dans certaines régions).

► **Pão e manteiga, queijo, azeitonas...** Au restaurant, le bon pain accompagné d'une barquette individuelle de beurre, de fromage délicieux, de pâtes à tartiner, de charcuterie et d'olives racées est toujours une bonne mise en bouche. Le seul problème, c'est que toutes ces petites coupelles pris comme une invitation au repas sont souvent facturées ensuite. Au moment de l'addition (*à conta*), pour éviter les embrouilles liées à cette pratique pas toujours très honnête, qui se développe dans les coins à touristes, vérifiez sur la carte s'ils font ou non partie du couvert (c'est parfois le cas !) et n'hésitez pas à refuser et à renvoyer ce que vous n'avez pas commandé surtout si vous ne devez pas le toucher ! Cela dit, ces petits en-cas permettent de patienter de belle manière.

► **Peixe et mariscos.** Qui dit mer, dit poisson et fruits de mer. Lisbonne et ses environs sont un paradis pour les amateurs du produit de la pêche ! Sur le littoral et même dans les terres proches, vous en dégusterez partout : grillés, frits, bouillis... Ils sont en général excellents, servis grillés avec des salades, des poivrons grillés ou trois pommes de terre et quelques légumes. Lorsqu'ils sont préparés, le persil, la menthe et la coriandre (*coentros*) deviennent fréquemment leurs compagnons de cocotte. Si vous traduisez aisément le terme de *dourada* ou de *sardinha*, signalons que le *robalo* est le bar, le *linguado* est la sole et le *tamboril*, la lotte. Un jour de folie, goûtez le *pregado*, c'est-à-dire le turbot. Les *carapaus* ne sont pas des maquereaux, comme l'assurent beaucoup de restaurateurs, mais du chinchard, c'est-à-dire une sorte de hareng. Le *peixe espada*, c'est le poisson sabre (et non espadon qui se dit *espartate*), un grand classique des tables portugaises ; il se mange grillé. Spécialité à

peu près inconnue hors du Portugal, il a une chair très blanche et ferme et une saveur moins forte que d'autres poissons de mer. Le *pescada*, c'est le colin. Pour les amateurs, ou ceux qui le deviendront, il y a aussi des *lulas*, c'est-à-dire des calamars, ou des *chocos*, les seiches. La salade de poulpe (*polvo*) est également excellente. En termes de fruits de mer, crabes et araignées (*sapateira* et *santola*) sont sublimes, le *lavagante* et la *langosta* (homard et langouste) restent souvent hors de prix. Profitez plutôt des gambas, ces grosses crevettes d'eau froide, à se mettre à genoux. Les *amêijoas*, les palourdes préparées si bien, se trouvent facilement. Elles sont servies avec des toasts de pain grillé chaud au beurre et persil. Entre autres vedettes : *alfaqique* (saint-pierre), *besugo* (rouget), *camarão* (crevette), *cherne* (mérul blanc), *salmão* (saumon), *salmonete* (saumonette), *espitada de peixe* (brochettes de poissons), *choquinhos* (petites seiches), *lulinhas* (petits calamars), *navalheiras* (petits crabes).

► **Percebes.** Pour ne pas mourir idiot, lorsque cela est proposé, commandez un plat de ces anatifes ou pousse-pieds (*Pollicipes cornucopia*). D'apparence étrange, voire répugnante, il a l'aspect d'un bouquet de pierres avec des ongles nacrés (type doigts réduits par des Jivaros ou arrachés à la main d'E.T.) ! Ce curieux crustacé qui se grignote au naturel, en entrée, est pour beaucoup de Portugais le roi des fruits de mer. Le mollusque se présente en conglomérats et pousse sur les côtes rocheuses très battues par la mer du large.



Amêijoas à Bulhão Pato (préparation typique de palourdes).

Il préfère les rochers durs au large, contrairement au pousse-pied marocain qui adhère sur les fonds sablonneux. Son goût iodé spécifique et sa savoureuse qualité font du pousse-pied un produit très prestigieux.

► **Riz.** Non loin de Setúbal, on cultive le riz depuis 1925. Cette activité a bouleversé les paysages (présentant de nos jours encore des rizières à perte de vue), l'histoire et les traditions populaires de l'embouchure du Sado. Savez-vous que le Portugal est le seul pays d'Europe qui produit plus de riz qu'il n'en consomme ? Et pourtant, on en mange quasiment à tous les repas, accompagné de frites (*sim, sim !*) ou en *arroz de feijão*, c'est-à-dire un risotto de flageolets. Comme pour la morue, l'imagination portugaise est sans limite : ne ratez pas les multiples *arroz* (de lotte, de fruits de mer, de carotte, de thon), ils sont généralement très bons. Au dessert d'un autre repas, testez un riz au lait (*arroz doce*) ou un *bolo de arroz*, sorte de quatre-quarts très léger fait de farine de... riz.

► **Soupes.** Ah ! Voilà la bonne astuce pour les budgets serrés et le régal pour les inconditionnels de la bonne soupe de mémé. A Lisbonne, on mange de la soupe même si l'on a plus besoin pour grandir et, pas seulement, en hiver ! Des plus modestes tavernes au resto ché-bran, la soupe du jour (*sopa do dia*) et les potages onctueux sont à l'affiche, et les Portugais savent faire ! *Sopa de hortaliça* (soupe de légumes), *sopa de marisco* (velouté de fruits de mer) ou encore la très rustique *sopa de pedra*, une soupe à la « pierre » ou soupe aux cailloux (haricots cocos roses, chorizos et pièces de porc, lard et oreilles mijotés dans une cocotte dans laquelle on a placé une pierre) ou même un gaspacho (soupe rafraîchissante). La *sopa alentejana*, autrefois le plat unique des paysans pauvres de l'Alentejo, s'est affinée et enrichie au point d'être volontiers servie dans les lieux luxueux. C'est un bouillon d'ail, de coriandre et d'huile d'olive, servi avec un œuf et du pain émiétté. Au restaurant, pour une bonne assiette de soupe, prévoyez de 0,75 à 5 € maximum, souvent autour de 2,50 €.

► **Viandes et volailles.** Amateurs de tournedos, grands prêtres du rumsteck, préparez-vous à un choc. Le Portugal ne s'est pas remis d'un siècle de grande pauvreté, et ses bœufs n'ont pas d'herbe grasse à brouter en abondance : la viande, si elle n'est pas rare, reste un peu chère et connaît moins de variété qu'en France.

Um bife, c'est un steak ! Vous le demandez saignant (*mal passado*) ou à point (*bem*

passado). *Um bife da vazia* (entrecôte de bœuf) ou *um lombo de vaca* (filet de bœuf), c'est la qualité supérieure, plus tendre et savoureux. Les *bifinhos* correspondent aux escalopes.

Le bitoque est un terme d'autant moins traduisible qu'il y a autant de recettes de *bitoque* qu'il y a de restaurants. C'est un des mots essentiels du vocabulaire de survie : en commandant un *bitoque*, vous êtes sûr d'avoir un steak généralement très cuit, un œuf, des légumes et une sauce. Le plat est super classique, souvent il ne figure même pas sur le menu, mais bien présent en cuisine.

Le cabrito (chevreau), spécialité des Beiras et du Trás-os-Montes, est habituellement servi rôti, l'agneau peut devenir ragoût (*ensopado de borrego*) si le chef est de l'Alentejo.

Plutôt à base de viande de porc, le *cozido à portuguesa* (version portugaise du pot-au-feu avec haricots et choux portugais) ou la *feijoada* (sorte de cassoulet), sont, eux, des ragoûts qui croquent sous la dent puisque à base d'abats. Question volailles, c'est surtout le poulet grillé (*frango de churrasco*) et le canard (*pato*), toujours bien préparé, qui ont les honneurs de la carte.

Boissons

► **Alcools nationaux.** Le Moscatel de Setúbal, vin de muscat cuit et très sucré, harmonieux et de couleur ambré, quelques *aguardentes* (eaux-de-vie) portugaises dont celle de *medronho* (arbrousse) ou de *figo* (figue) de l'Algarve ou la très typique Adega Velha et quelques liqueurs artisanales régionales au lait (leite...), dont la fameuse ginja avec ses griottes imbibées, l'amarginha aux amandes amères, le très répandu Brandy Mel, la réputée Singeverga élaborée par des moines bénédictins ou d'autres des Açores... La liqueur de Beirão (du nord) ressemble un peu au pacharan basque (pour les connaisseurs), elle est servie avec des glaçons. Vous pourrez même rencontrer quelques viues cafés qui vendent encore de l'absinthe – au XXI^e siècle, cela rend-il toujours aussi frappé ?

► **Café.** N'en déplaise aux amateurs de l'espresso italien, Lisbonne est l'un des rares endroits du monde où, dans le troquet le plus modeste, le café sera toujours bon, voire délicieux. Les anciennes colonies sont les pays producteurs ! Une longue expérience (ça vous dit quelque chose le Mozambique ou le Brésil ?) et une manière unique de le torrifier. La dégustation du café est une véritable institution et, d'ailleurs, les cafés, eux, jouent toujours un rôle social important dans la vie quotidienne.

Le café se présente sous différentes formes : *bica* (espresso. Il sera *curta*, c'est-à-dire serré, ou au contraire *cheia*, plus léger que le *bica* normal, car la tasse est remplie ; il peut être *duplo* bien sûr et même pour les lendemains de fête, *duplo cheio*) ; *bica pingada* (espresso avec une goutte de lait, avec un peu plus de lait, ce sera une *meia de leite*) , *galão* (grand café au lait servi dans un verre souvent accompagné d'une *torrada*, pain de mie grillé beurré). Sur le même sujet, variez les plaisirs avec *garoto claro* ou *escuro* suivant la quantité de lait, *carloca* (espresso léger, second tirage), *descafeinado* (décaféiné), *café com cheirinho* (espresso avec une goutte d'eau-de-vie pour bien le raidir).

► **Caipirinha.** La globalisation comme cela, nous aimons ! Beaucoup d'or a été ramené du Brésil, mais aussi (plus récemment) des breuvages bien sympathiques : la *caipirinha* est en fait de la *cachaça* (de l'alcool de canne à sucre) versée sur de la glace pilée et du citron vert écrasé dans du sucre. Tout est dans le dosage et la manière de mélanger au pilon les ingrédients. C'est vraiment bon mais vraiment redoutable. On boit la première sans réfléchir, la deuxième pour savourer, la troisième pour se remonter et la quatrième remet bien droit avant de retrouver le lit (ou le caniveau, c'est selon !). Si l'on vous propose ensuite une *caipiroska*, ce ne sont pas des beignets de viande pour accompagner mais une *caipirinha* à base de vodka. La *morangoska* aux fraises

écrasées, c'est pas mal non plus, mais soyez raisonnable, attendez plutôt le lendemain. Plus énergétique et moins pénible pour le crâne, se régaler aussi des sodas au *guarana* (fruit d'une plante amazonienne), un bon stimulant pour babas cool sans les effets désagréables de la caféine, le n° 1 des ventes au Brésil (devant Coca-cola, *sim Senhor* !) ; et puis, bien sûr, d'excellents *batidos* (milk-shakes) et jus de fruits tropicaux frais (goyave, mangue, papaye...). Quant à l'eau en bouteille, souvent préférable à l'eau du robinet, elle est *natural* (à température ambiante) ou *fresca* (fraîche). Elle est *sem gas* (plate) ou *com gas* (avec des bulles). En ce domaine, la Pedras fait penser à la Vichy, la Castilho au Perrier (c'est la filiale), et la Friz ou la Vimaro sont proches de la Badoit ou de la Vittelloise.

► **Ginja.** Que serait Lisbonne sans la *ginja* ? C'est une liqueur de griottes très parfumée (sucre, cannelle, eau-de-vie) et pas vraiment conseillée aux gens sensibles (à une certaine dose). Servie avec ou sans fruits, à lamper impérativement dans un petit troquet (*ginjinha*). Sans doute l'ancêtre du *shot*, en tous cas une célèbre boisson sympathique toujours recommandée.

► **Imperial.** Vocabulaire de survie : c'est la mousse (la vraie, en pression), le demi de 25 cl. Légère et parfumée, la bière représente le bonheur et le salut. Même ceux qui n'en boivent jamais deviennent des adeptes !



Cave à vins de Lisbonne.



Vin portugais

Les soiffards demanderont une *caneca* (comme ça se prononce) de 50 cl, les amateurs d'argot une *lourinha fresquinha*, c'est-à-dire une petite blonde fraîche. La bière en bouteille ou en canette s'appelle la *cerveja* ; la bière brune (*preta*) est excellente. Deux marques principales se partagent le marché : Super Bock et Sagres. Mais vous en trouverez d'autres, comme la Cintra et... la Imperial. A boire à l'anglaise dans les pubs ou à la portugaise, c'est-à-dire partout : il y a toujours un bistrot ou un kiosque (ah, c'est bon sous les arbres !) à moins de 100 m.

► **Porto.** Il ne s'agit pas ici de la ville, mais de son vin. Alors que les vins français étaient sous embargo en Angleterre, les vins de la haute vallée du Douro étaient déjà réputés, mais voyageaient mal. Un négociant anglais en panne de chiffre d'affaires eut la brillante idée de les couper avec de l'eau-de-vie de moûts. Le porto peut-être *branco*, c'est-à-dire blanc, parfois *extra seco* (notre préféré). Il se boit très frais à l'apéritif (allongé, par exemple, d'un tonic), une spécialité presque inconnue en France. Le porto rouge, qui se boit généralement avec un fromage fort, au dessert ou en digestif, est communément un assemblage de diverses années et propriétés (*blend*). Quand il ne vient que d'une seule propriété, il porte son nom (*quinta*). Selon son âge, il sera *tinto* (c'est-à-dire foncé, le plus jeune), *ruby* (jeune et sucré) ou *tawny* (vin vieilli et classé), très pâle. Habituellement

réalisé par assemblage de différentes récoltes, le porto fait exception lors des grandes années. Ces années-là, deux ou trois par décennie, il ne subit aucun mélange et a alors droit à l'appellation *vintage*. Les *vintages* (et LBV : *Late bottled Vintage*), parfois vieux de plus de 40 ans, sont, bien entendu, les préférés des amateurs et vins de dessert par excellence. Un vieux porto s'apprécie comme un excellent vin ! A Lisbonne plusieurs occasions de faire connaissance se présenteront, mais rappelez-vous que le porto ne doit pas éclipser les vins du Douro qui sont remarquables, ce qui s'explique facilement puisque les cépages d'origine sont bourguignons !

► **Vins.** Savoureux et, plutôt bon marché au regard de sa qualité. Le Portugal peut réclamer des points à la France en ce qui concerne le nectar de Bacchus ! De bons vins de table se payent moins de 5 € et, les premières bonnes bouteilles entre 5 à 15 € – vous commencez à vous faire plus que plaisir ! L'annotation IPR (*Indicações de Proveniência Regulamentada*) est l'équivalent du VDQS français. Compte tenu de la diversité des régions et de la bonne variété des crus, essayons de résumer. Evitez les rosés, rarement très passionnants. Les rosés pétillants sont principalement destinés à l'exportation, quant au rosé Mateus c'est un rosé léger, coqueluche des *turistas*. En bref, il y a le Douro au nord qui produit des vins parfumés et puissants et, retravaillés, du vin dit « de Porto ». Le Bairrada (près d'Aveiro) offre des vins très agréables et parfumés, le Dão, une valeur sûre s'avère parfois assez surfaite, blancs ou rouges (corsés), produits au sud du Douro (Grão Vasco), et l'Alentejo, les terres du sud écrasées de soleil produisent des très bons vins fruités, puissants et charpentés : Adega de Borba, Esporão, Reguengos, Redondo, Cartuxa, etc. Les vins de l'Algarve (rouges de Tavira et blancs de Lagoa) sont de qualité moindre. Autour de Lisbonne, il existe une assez bonne production de coopératives, négociants ou domaines. Pour ne pas sécher au restaurant à Lisbonne, vous pouvez choisir sans états d'âme les crus suivants de la région : blancs secs (tout est relatif) BSE (Branco Seco Especial, Terras do Sado) ou, unique, le *Bucelas*, très réputé, un peu plus fruité et acidulé. Mais aussi *Colares* (rouges, les connaisseurs disent qu'ils rappellent les médoc) ou l'excellent *Quinta da Bacalhoa* ou encore le *Carcavelos* (très rare). Un cran au-dessus, le *Planalto* (du Douro) ou le *Murganheira* (pétillant des Beiras).

Cuisines de la région de Lisbonne

Les grandes spécialités de la région de Lisbonne sont : palourdes (ou clovisses) (*amêijoas* à *bulhão pato*, préparées avec ail et persil), sardines et maquereaux grillés et *pastéis* de Belém (pâtisseries de Belém) ou, encore, les *queijadas* de Sintra, gâteaux au fromage. Les environs s'affichent à juste titre comme le paradis du poisson et des fruits de mer – la liste est longue : lous, coques et moules d'Ericeira et de Cabo da Roca ; les rougets et huîtres de Setúbal ; le poisson sabre (*peixe espada*) de Sesimbra et les crustacés de Cascais. Vous découvrirez également les fromages de chèvre et de brebis de Sobral, de Monte Agraço et Azeitão, les confiseries de Malveira et le *pão-de-ló* (sorte de gâteau de Savoie) de Loures, les noix et douceurs aux œufs de Cascais, les *zimbros*, ces gâteaux au genièvre de Sesimbra.

Selon les origines des gérants et des cuisiniers, certains restaurants de Lisbonne et ses environs proposent des cuisines régionales. A vos fourchettes ! Prêts ? Partez !

► **Algarve.** Les plats riches sont préparés avec des produits de la mer, poisson et fruits de mer sont cuisinés avec rigueur. Soupes, *cataplanas* (ragoûts de mer), *bifes de atum* (steak de thon aux oignons). Les sucreries de ce sud-là, héritées des Maures, se composent souvent de figues, d'amandes et d'œufs...

► **Planícies (Alentejo).** Sa gastronomie est réputée et riche en saveurs : *migas* (mies de pain frites), lapin frit à l'huile, porc en sauce, *ensopados* (ragoût de chevreau ou d'agneau), panade d'aloze, riz de lamproie, et charcuterie au goût unique car à base de cochons noirs se régaling de glands. Le savoureux pain se marie bien avec les fromages de brebis (Portalegre, Nisa et Serpa) ou de chèvre d'Alandroal. Les sucreries aux œufs d'Evora et les douceurs conventuelles (Portalegre ou Beja)...

► **Costa de Prata (Estremadura, Ribatejo & Beiral Litoral).** Le long de la côte, la cuisine est plutôt recherchée. Poisson (bonnes sardines grillées) et coquillages (palourdes et coques), anguilles (en *ensopado* ou à l'escabeche) pour le délice des gourmets. En viandes, la *chanfana* de cabri et le poulet à la marmite (*frango na púcara*) ne déçoivent pas. Les confiseries jouissent d'une belle renommée : *pão-de-lo* ou *trouxas de ovos*...

► **Montanhas (Trás-Os-Montes, Beira Alta & Beira Baixa).** La gastronomie est riche et solidement représentée par les *alheiras* (saucisses au pain et viande de porc ou poulet et ail) de Bragança ou de Mirandela ou le célèbre *bolo de carne*, un gâteau de viande de Lamego. Côté charcuteries : *morcela* (chorizo noir au sang de porc), jambons crus et fumés. Et puis, *arroz de cabidela* (riz exquis cuit dans le sang, poulet ou lapin) ou *chouriça com grelos* (saucisse fumée, légumes frais et huile d'olive) avant l'appétissant *queijo da serra* (fromage montagnard) au goût inimitable. Rayon sucré, applaudissez : *bolos* (sorte de pains), *folares* (brioches), *tortas* (roulés) et *castanhas de ovos* (à la châtaigne) de Viseu.

► **Costa Verde (Douro Litoral & Minho).** L'une des plus pures gastronomies et ses recettes typiques très terroir : riz de poule, congre ou merlan au court-bouillon, cabri rôti, *rojões* (rillons à base de poitrine de porc), canard au riz sauvage et *caldo verde com broa* (soupe aux choux et pain de maïs), jambons fumés de Melgaço, sans oublier, les célèbres tripes de Porto et *francesinhas* (sorte de croque-monsieur arrosé de sauce tomate relevée). Les sucreries fameuses, souvent héritées des recettes de couvents : pudding de l'Abbé de Piscas, riz au lait (*arroz doce*), *sonhos y mexidos* (oreillettes et beignets), multiples douceurs aux œufs et amandes (*doce de ovos*, *barrigas-de-freira*, *papos de Anjo*).



petit futé

© iStockphoto.com/Adam Radosawski

Plus de
1 500 livres numériques
au catalogue avec

+ de bons plans, photos, cartes, adresses géolocalisées, avis des lecteurs...



Faites voyager votre tablette numérique !

Pour les rouges de l'Alentejo, le choix est vaste. Dans les classiques, le *Porta da Ravessa* ou la *Monte Velho* ne vous décevront pas ! Cas particulier, le *vinho verde* (vins vert jeune et léger), blancs ou rouges, de 8° à 11°, est produit dans le Minho et le Douro (Ponte de Lima, Ponte da Barca), issus de raisins très peu sucrés, il est de qualité inégale. Léger, doucement frisant sur la langue, il se consomme très frais (7° à 8°) en apéritif, les soirs d'été, ou met en valeur les plats de poissons, fruits de mer et coquillages. Les *vinhos verdes* blancs les plus connus sont le *Casal Garcia* et le *Quinta da Aveleda*. Amateur de grands vins ou non, sachez que le *vinho da casa*, le vin du patron, est souvent d'une qualité plus que satisfaisante et à un prix très abordable. En été, il se consomme aussi pas mal de sangria *tinta* (rouge) ou *branca* (blanche), encore meilleure. Globalement, les Portugais peuvent être fiers de leurs vins, excellents et malheureusement peu connus, parfois certains œnologues étrangers sont appelés à la rescousse pour les améliorer encore.

► **Thé.** Et dire que la seule fabrique de thé européenne est aux Açores ! Les Portugais l'ont rapporté en Occident (le *cha* chinois, transcrit *chá* en portugais, devient *tea* en anglais puis « thé » en français). Même les Anglais doivent leur être reconnaissants puisque le five-o'clock est apparu grâce à Catherine de Bragançe (une infante portugaise, épouse de Charles II). Essayez le thé noir (*chá preto* de chez Delta, par exemple) l'un de nos préférés, au petit déjeuner ! Pour vous consoler de ne pas aimer le café, essayez aussi le *chá de limão* aussi appelé à la brésilienne *carioca de limão*. C'est une décoction de zeste de citron (vendu souvent environ 0,75 €). La description n'a rien d'effolant, mais avec un citron mûri dans les jardins de Lisbonne ou de l'Algarve, c'est absolument génial, devenez très vite dépendant. De la même façon, un carioca de café s'obtient en passant des grains de cafés sous la vapeur brûlante de la machine et en additionnant d'eau bouillante.

HABITUDES ALIMENTAIRES

Vous pouvez vivre longtemps à Lisbonne, surtout en été, de sardines et de poivrons grillés... Mais ce serait oublier qu'on mange bien et varié dans la capitale portugaise et encore assez bon marché dans des milliers de petits restaurants, que le poisson est frais et qu'il y a rarement des pièges dans

un menu, à part les petits amuse-gueules à régler. Les plus modestes restaurants sont des *casas de pasto* (des adresses simples et bon marché) et des *tascas*, des tavernes très nombreuses à Lisbonne, ces petits bistrotis sombres et bien nus ont un rôle social très important : les Lisboètes s'y retrouvent pour déjeuner, boire un *bica* (café) entre amis et bavarder, pendant des heures, sur le temps qui passe ou sur le dernier match du Benfica ou du Sporting.

Dans les catégories supérieures, rendez-vous dans les *cervejarias* (brasseries), les *marisqueiras* (pour le poisson et fruits de mer) ou les *churrasqueiras* (spécialisées en viandes grillées) et puis aussi dans les grands restaurants et les dignes représentants des nouvelles tendances, le « parc restos de Lisbonne » se renouvelle sans cesse. Le menu (*lista* ou *menu*) n'est pas systématiquement proposé car on mange plus souvent à la carte (*ementa*) au Portugal. Efficace : si vous êtes du genre curieux, demandez *o prato do dia* (le plat du jour) ; il présente le double avantage d'être servi rapidement et, bien sûr, d'être frais. Ne vous y trompez pas, les entrées (*acepipes*) disposées sur la table (fromage, charcuterie, pâte à tartiner, beignets, olives) sont payantes

© STÉPHANE SAUVIGNARD



Plat typique à base de poulpes.

Les plats traditionnels

Voici quelques exemples qui vous seront proposés dans les restaurants ou, mieux, chez l'habitant. Certaines recettes proviennent de traditions ancestrales existantes au sein de régions portugaises ou du monde lusophone (Brésil, Angola, Cap-Vert, Goa, etc.).

► **Soupes.** *Sopa saloia* (paysanne), *sopa de camarão* (aux crevettes), *sopa de grão* (aux pois chiches), *canja* (bouillon de poule), *sopa de puré de feijão* (à la purée de haricots rouges) ou le légendaire *caldo verde* (au chou vert coupé finement avec sa rondelle de *chouriço*), etc. Que de choix !

► **Entrées.** *Pataniscas et pastéis de bacalhau* (beignets et gâteaux panés de morue), *caracóis* (escargots), *pasta de sardinhas* (mousse de sardines), *figado de porco grelhado* (foie de porc grillé), *ovas em azeite de alhos* (œufs de poissons à l'huile d'olive et à l'ail), *puddim Paulista* (pudding de São Paulo aux sardines), *salada de feijão*, *salada de orelha* (salade d'oreilles de porc)...

► **Viandes et volailles.** *Frango no churrasco* (poulet grillé à la portugaise), *Pato escondido* (canard caché), *lebre à portuguesa* (civet de lièvre), *favas com chouriço* (fèves au chorizo), *lombinhos de porco com castanhas* (filets mignons aux châtaignes), *iscas* (foie en sauce), *perna de vileta assada com vinho do Porto* (jarret de veau au porto), *sarapatel* (porc mariné façon Goa), *couve lombarda com salsichas* (saucisses au chou frisé), *bifes de cebolada* (steak aux oignons), *carne de porco com lulas* (viande de porc aux calamars).

► **Poissons, coquillages et crustacés.** *Lulas com camarão* (beignets de calamars farcis aux crevettes), *favas com chocos* (seiches aux fèves), *caldeirada de Lisboa* (plat complet du pêcheur), *amêijoas na cataplana* (casserole de coquillages au chorizo), *camarão à Goa* (curry de crevettes façon Goa), *omelete do Algarve* (gâteau d'œufs : sardines, fromage, légumes...), *bacalhau na cataplana* (morue aux palourdes), *arroz de lulas* (riz aux calamars), *peixe espada com molho de escabeche* (tranches de sabre en escabeche).

► **Légumes.** *Pudim saleio* (flan paysan), *bolo salgado de feijão branco* (gâteau salé aux haricots blancs), *mangusto* (choux aux pommes de terre), *legumes estufados* (légumes à l'étouffée), *batatas à la Virginia* (pommes de terre au paprika), *puré de cebola gratinado* (purée d'oignons en gratin). En accompagnement, hormis les incontournables (frites, riz ou pommes de terre bouillies), toutes sortes de légumes verts : *acelgas* (blettes), *bróculos* (brocolis), *espinafres* (épinards) ou *grelos* (pousses de navet)...

et se révèlent parfois plus chères que le plat de résistance lui-même !

À côté de cette cuisine traditionnelle et de quelques fast-foods (certains même spécialisés en soupe) ou encore des snacks brasseries de la chaîne Portvgália, dans les sites très fréquentés par les vacanciers étrangers il est assez facile de dénicher des restaurants qui proposent une cuisine aux goûts internationaux. Cette dernière a connu, avec le boom touristique de ces quarante dernières années, un développement considérable. Et là, l'étendue est très large, cela va aussi bien du snack insipide discount qu'au restaurant français de style en passant par le bar à sushis. Dans la catégorie « Cuisine d'ailleurs » à Lisbonne, l'offre est vaste : restaurants indiens, italiens ou asiatiques. Parallèlement à tout cela, notez quelques bons restaurants

brésiliens ou africains (Cap Vert, Angola...) ainsi que, sous l'impulsion d'une clientèle à la recherche de bien-être et d'économie, quelques self-services et restaurants végétariens populaires, parfois rattachés à des centres de diététique ou des centres spiritualistes.

Les repas restent des moments essentiels. Le petit déjeuner (*pequeno almoço*) est en général frugal, sauf dans les pousadas et les grands hôtels qui en mettent plein la vue avec un imposant buffet. On déjeune entre midi et 14h30, on dîne assez tôt, essentiellement pour pouvoir flâner après et aller chercher le cornet ou le petit pot de glace en saison. Le soir, certains restaurants arrêtent de servir dès 21h30 ou 22h. Au prix du repas, il faut ajouter le prix du couvert, du pain et de l'eau, mis parfois d'office sur la table, rarement gratuits !



Cliquez ici pour acheter et télécharger l'édition complète du Petit Futé LISBONNE 2014

(ePub, PDF, Mobipocket ou Streaming)

6.49 €



ePub (*.epub)

Ce format offre l'avis des internautes, une galerie photos. Les adresses sont géolocalisables, les numéros de téléphone, les email et les liens sont actifs (cliquables). Il est basé sur XHTML (le format de texte majoritairement utilisé sur le Web), et donc théoriquement lisible sur tous types de périphériques, grâce à de nombreux logiciels de lecture, souvent disponibles gratuitement. Exemple : Adobe Digital Editions®



PDF (*.pdf)

Format lisible avec un lecteur compatible PDF, tel Adobe Acrobat Reader®, dont la dernière version, entièrement gratuite, est accessible sur le site Adobe.



Mobipocket (*.prc)

Format lisible avec le lecteur Mobipocket®, particulièrement pratique pour les appareils mobiles (téléphones, tablettes), et certains e-reader (cybook et Kindle). Voir le site mobipocket pour plus d'informations.



Accès streaming

Format vous permettant d'accéder en streaming aux ouvrages via notre liseuse web. Pour accéder à ce format, vous devez impérativement disposer d'une connexion Internet et d'une largeur d'écran supérieure à 800 pixels. Actuellement compatible avec Firefox 3 ou supérieur, Safari 4 et Internet Explorer 7 ou supérieur.