

mint

Eat & Explore



Automne 2020 - Gratuit

Alexandre Gauthier ⁶⁶ Tomber nez à nez avec un grizzly ⁷⁸
Destination Alentejo ¹¹⁴ L'exode des chefs ⁴⁸



Bem-vindo ao Alentejo!

D'aucuns disent que l'Alentejo est la plus belle et la plus secrète des régions du Portugal. Le territoire est une ode à la lenteur, à la lumière et au calme. Aux senteurs de lavande, de brise marine et de vacances d'été. À ceux qui ressentent le besoin de se ressourcer, la destination paraît toute indiquée puisqu'on peut y trouver la foule ou la solitude en parcourant des kilomètres de plages presque désertes. Il n'y a rien d'autre à faire que regarder le temps passer. La région regorge de trésors mais comme dans beaucoup d'endroits peu touristiques, ils nécessitent parfois le concours d'un guide qui vous prenne par la main pour saisir les atouts du territoire, au-delà des plages de sable fin. C'est de cette façon que nous avons pensé ce guide. En route.





RUA
DE
SÃO JOÃO
DA
PRAÇA





Destination l'Alentejo

Textes Déborah Pham

FACTS

- La région couvre 30% du pays
- L'Alentejo produit d'excellents vins, notamment naturels.
- La ville d'Evora est classée au patrimoine mondial de l'Unesco.

La plage

Porto Covo, Praia do Carvalhal, Praia de Odeceixe et Vila Nova de Milfontes sont des destinations prisées par les surfeurs. Praia da Costa de Santo André est entourée de lagons et d'une réserve naturelle où admirer les oiseaux.

À VISITER

Evora

Un tremblement de terre a détruit une grande partie de Lisbonne en 1755 mais Evora a été épargnée si bien qu'on peut y admirer à la fois des ruines romaines, de nombreux couvents, des palaces, mais aussi la plus grande cathédrale du pays avec un orgue datant de la Renaissance.

Comporta

Le village tient dans un mouchoir de poche, il n'y a qu'une rue avec de charmants cafés, des restaurants et des boutiques. En revanche, les plages semblent sans fin, bordées de dunes de sable et de fleurs sauvages. On nous a recommandé de nous garer en bord de route et de marcher 10 minutes jusqu'à la plage et nous n'avons pas été déçus.

Monsaraz

La ville médiévale est idéalement perchée au sommet d'une colline ce qui lui permet de jouir d'une vue pittoresque sur les plaines alentours et le lac d'Alqueva.



Sublime Comporta



L'And Vineyards

Le lit

Sublime Comporta

→ EN 261-1, MUDA, CCI 3954,
7570-337 Grândola

L'hôtel s'est niché au beau milieu d'une forêt de chênes-lièges il y a presque sept ans. Le lieu se compose de différents bungalows et de villas propices aux vacances en famille. Le décor contemporain contraste parfaitement avec le côté rustique des matières naturelles. La frontière floue entre l'intérieur et l'extérieur permet de profiter d'une végétation luxuriante et du chant des oiseaux du soir au matin.

Le restaurant gastronomique Sem porta est une pépite dans la région de Muda. On vous recommande la *caldeirada*, un ragoût de poisson typique de la région.

L'And Vineyards

→ Estrada Nacional 4, Herdade das Valadas APARTADO 122,
7050-909 Montemor-o-Novo

Autrefois utilisé pour l'agriculture, le terrain appartenait à la famille du propriétaire de ces lieux, José Cunhal Sendim, depuis le 18^e siècle. Les lignes contemporaines réussissent à sublimer la nature sans jamais prendre le dessus. Comme souvent dans la région, la nature est omniprésente.

On aime tout particulièrement la Sky View Suite qui permet d'observer les étoiles allongé dans son lit. Un lieu magique.

L'assiette

Cavalariça

→ R. Do Secador 9,
7580-642 Comporta

La scène prend place dans une ancienne écurie reconvertie en restaurant conçu comme une ode à la région. Ici, on ne mange que du bon et du fait-maison. Les assiettes sont pleines de tonus et de charme avec des associations plutôt simples mais d'une efficacité redoutable.



Sublime Comporta Beach Club

Filhao

→ Tv. das Mascarenhas 16,
7000-557 Évora

Des nappes blanches, des serveurs en uniforme et une carte à faire pâlir les plus gourmands d'entre nous. N'y venez pas pour une diète car on y sert une cuisine traditionnelle et nourricière. On aime l'atmosphère hors du temps et les découpes en salle. Mention spéciale pour les jous de cochon dans une sauce au vin rouge.

O Maçá

→ Estrada Nacional 114,
Porta 24, Lavre

Petit resto qui ne paye pas de mine sur le bord de la route.

À l'intérieur, les infos tournent en boucles et seuls quelques locaux sont attablés et dégustent leur plat du jour accompagné d'un pichet de vin. Un lieu plein de charme comme on n'en trouve peu avec une cuisine familiale et généreuse!

Sabores de Monsaraz

→ Largo São Bartolomeu 5,
7200-175 Monsaraz

Détour par la ville fortifiée de Monsaraz pour goûter à quelques plats typiques de la région en profitant d'une jolie vue en terrasse. Dans le style ? Une taverne rustique aux assiettes généreuses un peu comme à la maison mais en mieux.

Le goûter

Pão de Rala

→ R. de Cicioso 47,
7000-658 Évora

On s'y rend pour prendre un café et déguster aux pâtisseries traditionnelles préparées comme au couvent.

Pao de Rala, Beijinhos de Freira (baisers de nonne), *encharcadas* (une pâtisserie conventuelle préparée à l'aide de jaunes d'œufs et de sucre, ndr) et autres douceurs vous attendent dans cette belle boutique décorée d'*azulejos*.

Le verre

Sublime Comporta Beach Club

→ EN 261-1, Muda, CCI 3954,
7570-337 Grândola

Pour boire un verre en admirant le coucher de soleil, peu de lieux égalent celui-ci. On y vient pour siroter un cocktail, déjeuner ou même dîner. Si vous êtes à la recherche d'une plage privée pour vous faire dorloter, le lieu semble tout indiqué.

Quinta do Quetzal

→ Estrada das Sesmarias,
Apartado 19 7960-909 Vidigueira

Le spot idéal pour un déjeuner ou un verre de vin afin d'admirer le paysage pittoresque avec des vignes à perte de vue. À cheval entre la cave à vin et le lieu de culture, ce lieu offre un espace d'exposition dédié à l'art contemporain.

Un détour par Lisbonne

Faire son marché

→ EN 261-1, MUDA, CCI 3954, 7570-337 Grândola

Chaque samedi matin, des fermiers locaux se réunissent sur la jolie place Principe Real Garden de 9h à 15h. On y trouve évidemment fruits et légumes mais aussi fleurs, huile d'olive, confitures et pain artisanal. De quoi se concocter un pique-nique local et délicieux.

Prado

→ Travessa das Pedras Negras, 2 1100-404 Lisboa

Des assiettes (très) bien ficelées, une jolie carte de vins naturels et une décoration minimaliste, bienvenue dans le restaurant du chef António Galapito. Fondé par l'équipe à l'origine des superbes résidences The Lisboans, le restaurant Prado vaut à lui seul le détour avec sa cuisine *farm-to-table*. Mention spéciale pour le beurre maison et la fraîcheur inouïe des produits.

The Independente Suites & Terrace

→ R. de São Pedro de Alcântara 83, 1250-238 Lisboa

Créé par quatre frères, l'hôtel est à la fois une auberge de jeunesse et un hôtel avec ses chambres spacieuses décorées d'objets chinés. Le lieu est idéalement situé entre Bairro Alto et Principe

Real. On apprécie particulièrement le restaurant The Decadente qui s'inscrit dans une mouvance zéro déchet et propose un menu tissé autour du barbecue.

Fondation Calouste Gulbenkian

→ Av. de Berna, 45A, 1067-001 Lisbone

Ce lieu culturel tout à fait pluridisciplinaire regroupe

à la fois un centre d'art moderne (avec une des plus grandes collections privées d'Europe), une librairie, un lieu dédié à la recherche, un auditorium ainsi que des jardins. Ces derniers sont inspirés de jardins japonais et offrent une atmosphère paisible lorsqu'on souhaite échapper à l'agitation de la ville.



The Independente



Prado