

PORTUGAL : Porto, le Douro et Braga, premiers regards

Texte et photos : Marie-Andrée Delisle

Grâce aux vols directs d'Air Transat et d'Air Canada, le Portugal est devenu une destination fétiche pour nombre de Québécois. Et pour cause! Gentils et sans prétention, les Portugais sont très sympa. Cette fois-ci, j'ai découvert Porto, son Douro et sa ville avoisinante de Braga.

Les collines de Porto permettent de jolis points de vue sur la ville et ses nombreux sites historiques. Par ailleurs, les architectes et designers s'en donnent à cœur joie dans la restauration de nombreux immeubles jusque-là abandonnés pendant quelques dizaines d'années et où les visiteurs se faisaient rares. Le fait d'être devenue une capitale européenne de la culture en 2001 (profitant ainsi de programmes de subventions qui lui ont permis de restaurer de nombreux édifices historiques), d'avoir reçu la mention de Patrimoine mondial pour sa région viticole du Haut-Douro la même année et plus récemment d'être largement desservie par Ryanair, ont changé la donne. Le Portugal plaît! Beaucoup!



On y retrouve de nombreux sites patrimoniaux évidemment, et les guides de Porto Walkers savent bien les raconter – deux tournées de 3-4 heures chacune sont offertes et l'on paie ce que l'on veut. Mais la vraie vie de quartiers moins fréquentés est intense, grouillante, plus intéressante.

<https://www.portowalkers.pt/>



La meilleure localisation pour les hôtels se trouve dans le Porto Centro mais la ville se marche assez facilement. La chaîne Ibis (75 €) et l'hôtel MOOV (65 €) offrent des chambres standard raisonnables et bien situées. Les transports en commun vont du métro au tramway et au funiculaire. Celui-ci est situé sur la berge de Porto, tout près du pont Dom-Luis et permet de relier la berge de Porto au quartier de Batalha tout près de la fameuse rue commerçante et piétonne Santa Catarina¹ et de la Rua 31 de Janeiro qu'on n'a qu'à descendre pour

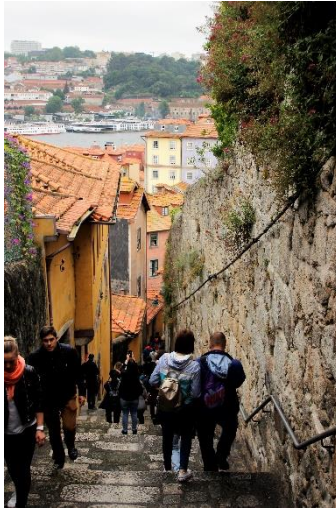
retrouver la station de train Sao Bento et la Praça da Liberdade, point central de la ville.



La ville se partage sur deux rives, soit Porto d'un côté et Gaia de l'autre. Le pont Dom-Luis se traverse à pied sur sa double hauteur et mène vers Gaia en quelques minutes. Celui du bas donne accès aux berges de Gaia, où se trouvent les fameux producteurs de porto qui offrent diverses formules de dégustations. J'ai choisi la petite entreprise locale Porto Walkers; son Porto Wine Tour est payant (25 €) mais en vaut la peine. À la fois intime et riche en informations (qui s'y connaît entre un porto blanc, un tawny, un ruby et un LBV ?), le tour fait visiter de plus petits producteurs davantage colorés. Avec sept

¹ Attention aux aficionados de chaussures! Les magasins abondent de modèles de toutes sortes!

dégustations au programme, j'ai apprécié visiter des maisons moins connues telles la *Ramos Pinto et son musée*, un précurseur de marketing avec ses affiches affriolantes, puis *Eufemia* dans une arrière rue et enfin *Porto Cruz*, de facture moderne avec son auditorium (vidéo inclus), son resto et surtout sa terrasse sur le toit. Cette dernière est un lieu incontournable pour l'apéro au coucher de soleil et pour admirer l'autre côté de la rive (Porto) dans toute sa splendeur. J'y ai goûté le porto rosé, le plus à la mode à l'heure actuelle. Il faut réserver ce tour à l'avance, surtout que ce tour n'est pas offert tous les jours.



On parle souvent de la librairie où s'inspirait J.K. Rowlands pour sa série Harry Potter. Depuis, c'est la cohue à la Livraria Lello, à un point tel qu'on exige une réservation à l'avance avec un coût d'entrée de 5 euros (remboursable avec achat de livre, quelle bonne idée), et attendre en longue ligne pour entrer. Même attente pour le Café Majestic, où écrivait l'auteure : pas de frais d'entrée mais menu à trois fois le prix.

Sur la promenade, face aux 'barcos robelos' (anciennes barques qui transportaient les barils de vin), les amateurs de poissons et de terrasses sont servis ! Le Fish Fix possède la terrasse la plus près du Douro, tout à côté du pont Dom-Luis.

Plus à l'ouest, la promenade le long des quais mène au quartier Ribeira, autre site intéressant pour ses points de vue, ses choix d'hôtels et de restos. Pour ceux qui veulent se payer un peu plus que le standard, le My Ribeira Guesthouse (à partir de 110 €) est une belle découverte. Super coin pour siroter un porto le long des quais.

Inaugurée en 1916, Sao Bento est la station ferroviaire régionale. Elle est lambrissée de magnifiques azulejos, ces fameuses tuiles d'un bleu azur qui racontent la vie de l'époque. D'ici partent les trains pour Braga, Guimaraes et Aveiro, de jolies villes riches en histoire et en monuments. À ne pas mêler avec la gare de Campanha, par laquelle transitent les trains de tout le pays.



Braga

J'ai fait un saut à Braga pour présenter ma conférence sur le tourisme créatif (voir autre article) dans le cadre de la 2^e Conférence internationale de CREATOUR, dont les projets sont orchestrés par cinq universités du Portugal (Coimbra, Minho, Algarve, Evora et Lisboa). Braga est une ville de la renaissance et aux allures baroques; très catholiques (les églises ne se comptent plus!). Braga se trouve dans la région du Minho, à une heure en train au nord de Port; c'est la région du Vinho Verde, pétillant et plein de fraîcheur, que j'ai redécouvert avec plaisir! Des tours pédestres gratuits sont offerts tous les jours à 11h ou 15h, à partir de l'Arco da Porta Nova, devant l'office de tourisme. J'ai eu peu de temps pour la visiter étant donné la conférence, mais j'ai pu goûter de très bonnes cuisines chez Cosinha da Sé, Copa et Velhos

Tempos. L'Ibis Centro est un fameux petit hôtel sans prétention qui correspond au goût des voyageurs en quête de chambres standard mais suffisantes et très bien décorées.

Vallée du Douro

Mais pour clore décemment le sujet, la visite à la région du Douro est un incontournable. La meilleure option demeure le train à partir de la station Sao Bento. Le train longe la vallée sur une plus longue distance que le bus ou la voiture. Il faut mettre deux heures pour atteindre Regua ou Pinhão et luncher au bord du Douro puis prendre l'une des croisières qui sillonnent la vallée, faisant découvrir les côtes et les *quintas* (grandes maisons viticoles) de toutes parts. La Quinta do Panascal qui propose entre autres des sentiers auto-guidés et divers forfaits de dégustation). Ici, les vignes fourniront soit du porto, soit du 'vin de table' comme on dit ici, mais en réalité ce sont des vins mis en bouteille qui n'ont rien à voir avec les vins 'maison'.

Sinon, et encore mieux, *Douro Wellcome*, un tour opérateur local, propose des séjours d'une à trois nuits dans le Douro, en autonomie : Wines with soul (<http://dourowellcome.com/en/wines-with-soul.html>); ses séjours comprennent des arrêts chez des producteurs locaux, des repas de cuisine locale et des hébergements typiques. Il est possible de le faire en voiture de location depuis Porto ou depuis la station de train de Regua. Tout indiqué comme pause de quelques jours après des heures de visites de villes comme Porto et Lisbonne!

Douro Wellcome se spécialise en activités d'écotourisme, de tourisme de nature et d'ateliers créatifs. L'entreprise a développé une section précisément sur le tourisme créatif afin de faire connaître les communautés rurales et leur histoire.





NOTES de VOYAGE :

- Anglais parlé assez couramment et aussi parfois le français
- Les passages piétonniers sont totalement respectés, on ne regarde même plus si une auto allait s'en venir !
- Tout se marche.
- Plusieurs restaurants et boutiques n'acceptent pas la carte de crédit.
- Plein de restos pour tous les budgets et tous avec WiFi.
- Quartier des arts dans le District Bombarda : partir de la rue Miguel Bombarda, commencer à la rue Adolfo Casais Monteiro jusqu'à Rua Cedofeita, pour y retrouver une ambiance davantage locale et pour les galeries d'art contemporain.
- Un *Cartoville* est très utile.
- Pas la peine d'essayer le *francesinha*, très riche croque monsieur à la portugaise mais farci avec de la viande, du jambon et du steak et arrosé d'une sauce grasse!
- Vaut mieux aller dans le sucré : j'ai mangé des natas pour un bon bout! Mais attention, les croissants peuvent être sucrés, ça donne un tout autre goût au croissant jambon-fromage.
- Les tapas sont appelés *petiscos*.
- Verres de porto ou de vin, dont le vinho verde, se vendent pour quelques 2-4 €.

