Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2018)
Heft: 100

Artikel: Quelques gorgées de porto
Autor: Pichon, Bernard
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-830832

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 14.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Quelques gorgées de porto

Né en Espagne, le Douro est le grand fleuve du nord du Portugal. Entre Salamanque et Porto, le parcours offre des vues spectaculaires sur les vignes et les coteaux.

Qu'elles soient gastronomiques, œnologiques ou musicales, les croisières fluviales thématiques ont la cote. Dans la foulée, les bateaux affrétés en Espagne et au Portugal font le plein.

Si on envisage un périple d'amont en aval sur le Douro, la première surprise vient de l'ibérique Salamanque, que l'un des affluents du fleuve susnommé traverse de part en part. Dans la citadelle, les monuments médiévaux, Renaissance ou baroques sont si nombreux qu'ils semblent se toucher. Son inscription au patrimoine de l'Unesco concourt à préserver le site. Le respect des traditions s'inscrit sur les façades restaurées ou contemporaines, utilisant la même pierre dorée de Villamayor.

Marquez une pause dans une pâtisserie, histoire de goûter aux amandes de Santa Teresa, aux chochos (gâteaux anisés) ou à de délicats petits fours enrobés de pignons! Prenez un verre dans l'un des nombreux bars — Tio Vivo, Cum Laude, Camelot — plébiscités pour l'ambiance et/ou la musique qu'ils distillent.

TERMINUS À PORTO

Le visiteur a tôt fait de saisir le pouvoir attractif de Porto. On ne tarde pas, cependant, à se plaire dans ce théâtre à ciel ouvert, étagé sur l'embouchure du Douro. On s'y balade à pied ou en empruntant un tram vétuste conçu par les Chinois, attraction qui n'a rien à envier à celle de Hong Kong.

Le photographe se régale des façades tapissées d'azulejos, des bâtiments néoclassiques (impressionnant Palácio da Bolsa) ou Art nouveau, comme cette incroyable librairie Lello, dont l'accès se mérite au terme d'une file pouvant atteindre plusieurs centaines de mètres. Ce cadre délirant aurait inspiré les décorateurs de la saga Harry Potter.

A Porto, si l'on finit toujours par se retrouver sur les rives du fleuve, c'est qu'il y flotte la délicieuse ambiance des anciens dépôts métamorphosés en lieux tendance ouverts aux artistes des rues. Les gens d'ici se souviennent encore du temps où cette zone était squattée par les dealers. On y vient, aujourd'hui, en famille déguster sans se ruiner les mille et une saveurs d'un Portugal généreux en la matière.

BERNARD PICHON

DE CAVE EN CAVE

Qui dit porto pense aux crus cultivés en terrasse le long du fleuve. La Compagnie générale de viticulture de la région Alto Douro remonte à 1756. Sa mission: délimiter la région, enregistrer les vignobles et classer les vins en fonction de leur qualité.

Les grandes maisons locales — souvent en mains britanniques — se flattent d'avoir acquis une belle notoriété internationale, aussi bien pour les rouges que les blancs, et même les rosés. Les viticulteurs sont devenus experts dans la maîtrise de sols apparemment ingrats, caractérisés par l'omniprésence du schiste.

A Porto, plus de 50 000 amateurs visitent annuellement les caves Graham's, riches de quelque 3500 tonneaux. Après les explications techniques, on passe à la dégustation.

LuisPortugal et DR

CLUB

Partez à la découverte du Douro avec *générations!* Notre offre **en page 97.**