

Porto, le vin qui cachait une ville



PORTO (PORTUGAL). Vue panoramique du centre historique de Porto, une ville à savourer, pas seulement pour son célèbre vin.

(OFFICE DU TOURISME DE PORTO)

À DÉCOUVRIR. Tout le monde connaît le porto, le plus célèbre breuvage du Portugal. Mais c'est aussi le nom porté par la deuxième, plus grande ville du pays, une destination idéale au printemps.



PORTO (PORTUGAL)
DE NOTRE ENVOYÉ SPÉCIAL

La ville de Porto ne renie pas son illustre breuvage. Mais elle essaie d'exister par elle-même et entreprend d'attirer les tounstes pour d'autres charmes que ceux du nectar rouge ou blanc. Difficile pourtant d'oublier l'omniprésent vin cuit, popularisé par les Anglais au XIX^e siècle, qui en importaient des milliers d'hectolitres (*lire ci-dessous*)

La ville est située à l'embouchure du fleuve Douro. Son vignoble s'étend sur des centaines de kilomètres à l'est, mais le vin de porto est vieilli pendant trois ans dans les caves de la ville, notamment celles de Sandeman, représentée par la célèbre silhouette du Don, en cape et chapeau à la Zorro, dont la silhouette est popularisée dans le monde entier.

Mais pour ceux que la visite des caves ne comble pas, Porto offre bien d'autres d'attraits.

Le magnifique marché aux fleurs et aux victuailles, par exemple, constitue l'âme de la métropole. Datant de 1915, il offre toutes sortes de fromages de brebis et de vache, de charcuterie — chorizos, boudins —, de poulpes, de poissons, notamment la célèbre morue. Ses stands sont tenus par des commerçants passionnés, comme Abilio et Ernestina, qui vendent de la charcuterie et de la viande « depuis cinquante-six ans ». Mais la vénérable institution est menacée de transformation en centre commercial, ce qui provoque la colère de nombreux habitants...

Cultiver une image moderne

Dans les brasseries, comme la Brasileira, on pourra déguster d'exquis petits flancs ronds. Les amoureux des belles-lettres adoreront flâner dans la magnifique librairie Lello, à la façade Art déco, datant de 1881, classée sérieusement « parmi les trois plus belles librairies au monde » par le journal britannique « The Guardian ». Plus classique, Porto compte de nombreuses églises, au style baroque, chargées de feuilles d'or, avec parfois plus de 7 kg d'or par église ! Depuis quelques dizaines d'années, beaucoup de couvents et de monastères sont pourtant vendus à des grands groupes pour être transformés

en hôtels ou en résidences de luxe. C'est le cas de l'Intercontinental, qui ouvrira prochainement place de la Liberté, autrefois un monastère.

Porto garde aussi une tradition républicaine. « C'est ici qu'a eu lieu la révolution libérale au XIX^e siècle. Le plus ancien journal du Portugal, le *Jornal de noticias*, est édité à Porto », remarque Catarina Placido, guide auprès de l'office de tourisme de la ville. Mais c'est à Lisbonne, la rivale du Sud, que la République a été proclamée en 1910, avant un coup d'Etat en 1926, terminé par la révolution des Œillets de 1974, marquant le retour à la démocratie.

Aujourd'hui, Porto veut cultiver — parfois à l'excès — le visage d'une ville moderne. La plus belle réussite dans ce domaine est la magnifique cité de la musique, inaugurée en 2005, et dessinée par le grand architecte néerlandais Rem Koolhaas. Dans ce diamant brut de couleur argent et or, futuriste dans sa conception, différentes salles à l'acoustique incomparable, dont la principale accueille plus de 120 personnes, permettent d'écouter « toutes les musiques », de la plus classique à la plus contemporaine.

Avant un concert, on peut aller flâner au bord de l'océan — souvent frais, à peine plus de 16 °C en moyenne dans l'eau — et manger un morceau dans les petites échoppes qui regardent... vers le grand large.

MARC PAVET

PRATIQUE

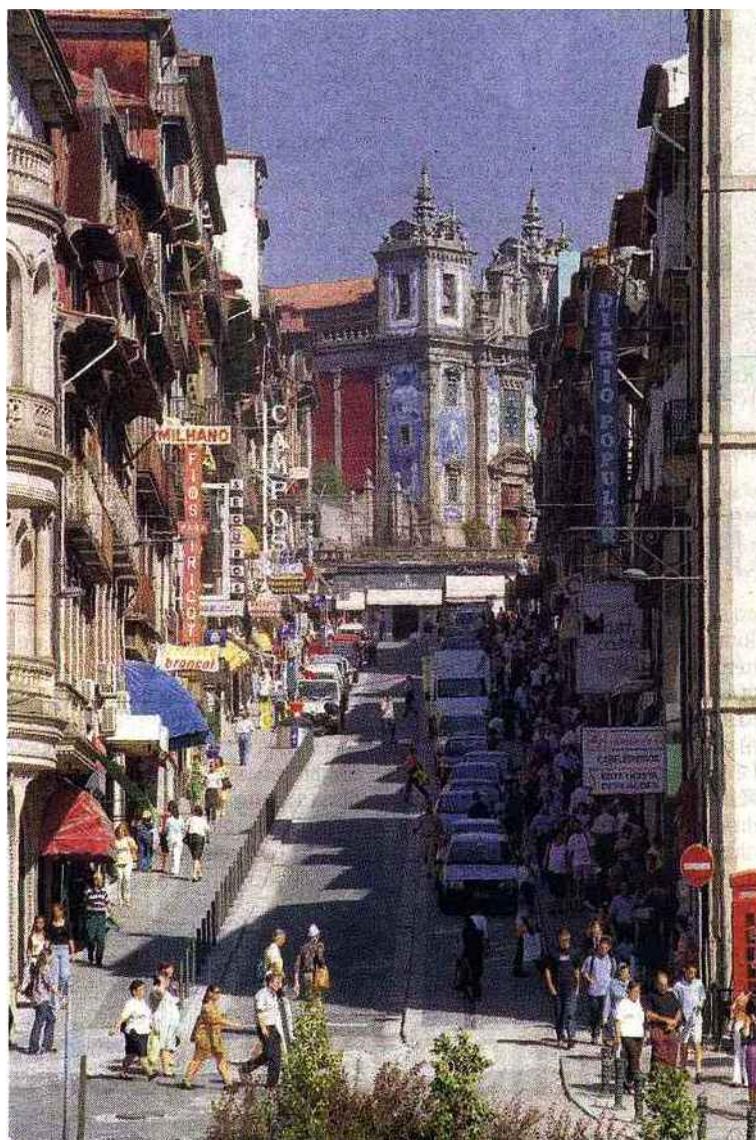
■ **Y aller.** Plusieurs compagnies comme EasyJet ou Ryanair proposent des vols peu chers pour Porto. Chez Transavia.com (low-cost d'Air France KLM), le vol aller-retour est à partir de 101 €.

■ **Croisières sur place.** Plusieurs agences proposent des croisières de 45 à 55 minutes permettant, au fil du fleuve Douro, de visiter certains chais des grandes caves de Porto. De 8 € à 10 € par personne.

■ **A voir.** Le marché aux fleurs et aux victuailles, la Cité de la

musique et le café le Brasileira. On peut manger au bord du fleuve, dans des petits restaurants, avec vue sur les caves de Porto.

■ **Se loger.** Pour les petits budgets, pensez à la pension Astoria, dont les chambres donnent sur le fleuve. Comptez environ 30 € la nuit (tél. 00.351.222.008.175). Original et dans une catégorie de prix un peu plus haut de gamme : l'hôtel Teatro (un ancien théâtre reconverti), à partir de 80 €, avec un design inhabituel et une baignoire dans la chambre !

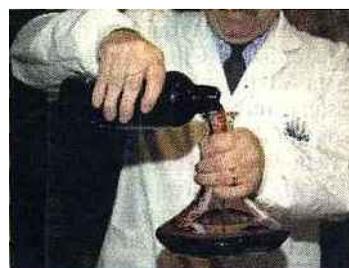


PORTO. Porto abrite de nombreuses églises dans le centre-ville. (OFFICE DU TOURISME)

Les Français plébiscitent le cru

Les Français sont les plus gros consommateurs de porto « Vous êtes nos meilleurs clients. Le porto est plus populaire en France que chez nous », explique-t-on à l'office du tourisme de la ville. Dans les caves de Sandeman, au bord du fleuve, des tonneaux de 20 000 l vieillissent en fûts de chêne. Les Français plébiscitent les portos classiques d'apéritif, alors que les Américains préfèrent les variétés haut de gamme, dites vintage, correspondant à certaines années de récoltes exceptionnelles. Historiquement, le

porto est un vin cuit portugais consommé « lors des grands événements, notamment les mariages ou les fêtes de famille, car c'est une boisson assez chère », explique un caviste. Mais il a été popularisé par les Anglais, très présents aux XVIII^e et XIX^e siècles pour contrer les influences françaises en Espagne « Les Anglais l'ont adoré. Ils ont créé de grandes maisons, comme Sandeman, fondée à Londres par un Écossais en 1790 », précise l'office du tourisme. Aujourd'hui, le plus grand producteur est



Le porto est un vin cuit popularisé par les Anglais. (OFFICE DU TOURISME)

l'écossais Symington (caves Grahm's), devant le français la Martiniquaise (Porto Cruz), et le portugais Sogrape, qui détient Sandeman. **MP**