

#91
NOV-
EMBRE
2015



LE GUIDE DES MEILLEURS PLANS LATINOS

QUE TAL PARIS?

João Maria Gusmão
+ Pedro Paiva

Carla Filipe

Von Calhau!

AU S

U

D

D'AUJOURD'
HUI

FONDATION
CALOUSTE GULBENKIAN
DÉLEGATION EN FRANCE

50
ANS

16
sept—
13 déc
2015

Art
contemporain
portugais

[sans le Portugal]

Commissaire:
Miguel von Hafe Pérez

Arlindo Silva

Ana Santos

Carlos Bunga

N

Mauro Cerqueira

André Cepeda

E

Sónia Almeida

W

Daniel Barroca



PORTO

C'est au pied de Porto, dans le nord du Portugal, que les eaux de l'impressionnant Douro se jettent dans l'océan Atlantique. Cette cité médiévale s'est patiemment élevée au gré des sinuosités du fleuve et des effluves envoûtantes de son célèbre vin !

Porto, deuxième ville du pays par sa démographie, est mondialement connue pour son vin, mais également pour la diversité et la richesse de son patrimoine architectural ainsi que pour la convivialité légendaire de ses habitants.

Pour visiter le centre historique, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, optez pour la marche à pied. Démarrez votre visite par la gare de **São Bento** et admirez dans le hall d'entrée ses magnifiques **azulejos**. Choisissez ensuite de vous perdre dans la multitude de ruelles menant à la **Sé**, la cathédrale de la ville, bâtie comme une forteresse au XII^e siècle. Descendez ensuite vers le **cais da Ribeira**, un quai haut en couleurs grâce à ses immeubles typiques longeant les rives du Douro et à son **marché en plein air** où vous trouverez de nombreux produits du terroir.

Pour saisir un cliché de carte postale, traversez le **pont Dom Luiz I** et, à mi-chemin, prenez la photo de l'une des vues les plus éblouissantes de la ville. De l'autre côté du pont se trouve le **cais de Gaia**, où l'on trouve de nombreux restaurants de fruits de mer. Poursuivez votre balade en visitant les nombreuses **caves** où l'on stocke et met en bouteille le vin de Porto. Reposez-vous un peu en empruntant le **téléphérique de Gaia** qui remonte jusqu'au pont Dom Luiz I. De là, vous pourrez admirer les toits rouges des maisons qui s'étendent à perte de vue !

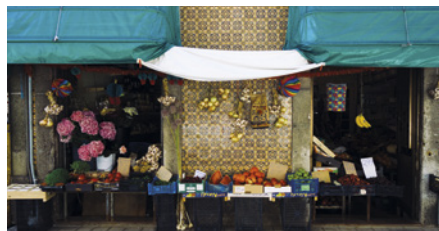
➔ ENTRE ARCHITECTURE ET TRADITION

Un autre point de vue panoramique se trouve au sommet des 225 marches de la **tour dos Clérigos**, construite au XVIII^e siècle. Les **églises baroques do Carmo et das Carmelitas** se trouvent juste à côté, à l'angle de la rue. Dans ces bâtiments, les deux couleurs qui se distinguent le plus sont l'or, typique d'un intérieur richement ornémenté, et le bleu de la façade latérale de l'église do Carmo, décorée d'un panneau d'**azulejos**. Très proche de ce lieu, ne manquez pas le **Centre portugais de la photographie**, bâtiment qui abritait jadis l'ancienne prison et la cour d'appel de la ville. Vous pourrez y découvrir une collection permanente d'appareils photographiques de toutes époques, et même de minuscules appareils dévolus à l'espionnage. La **librairie Lello & Irmão**, considérée comme l'une des plus belles du monde, se trouve à quelques pas de là.



➔ POUR SE DÉTENDRE

La **plage de Matosinhos** et **Anémona** est la plus grande de Porto. Elle est accessible en métro, en bus, ou encore en prenant l'ancien tramway, qui est certes plus lent, mais qui vous laissera en revanche des souvenirs impérissables. Si vous préférez davantage les parcs, rendez-vous au **jardin do Palácio de Cristal**. Ses grottes artificielles, ses fontaines et ses grands espaces verts, où l'on peut pique-niquer tout en observant des paons se balader librement, font de ce lieu un havre de paix. Et si vous aviez d'aventure une petite faim sur le chemin, dégustez le fameux **pastel de nata** de la **confeitaria do Bolhão**, un salon de thé fondé en 1896 qui se trouve juste en face du **marché do Bolhão**.



FICHE PRATIQUE

SE RENSEIGNER : www.visitporto.travel
À VOIR : *L'étrange affaire Angélica*, de Manoel de Oliveira, né à Porto
À FAIRE : C'est sur la rive sud du Douro, côté Villa de Nova de Gaia, que vous trouverez une multitude de caves à visiter. Les immenses fûts où vieillit patiemment le fameux vin sucré n'attendent plus que vous. Bonne dégustation !

