

ESCAPADES • City Break

VOL DIRECT - DE 2H

NOVO PORTO

Pour ceux qui ont connu Porto il y a quelques années, le contraste est saisissant : nouveaux restaurants, nouveaux bars, nouvelles boutiques design. La ville du Douro vit une véritable renaissance, sans perdre son âme. Desservie depuis Bordeaux trois fois par semaine, toute l'année, Porto séduit par son éclectisme et l'hospitalité des « tripeiros ».

Vous le savez : Emile Duboué (sauf mention)

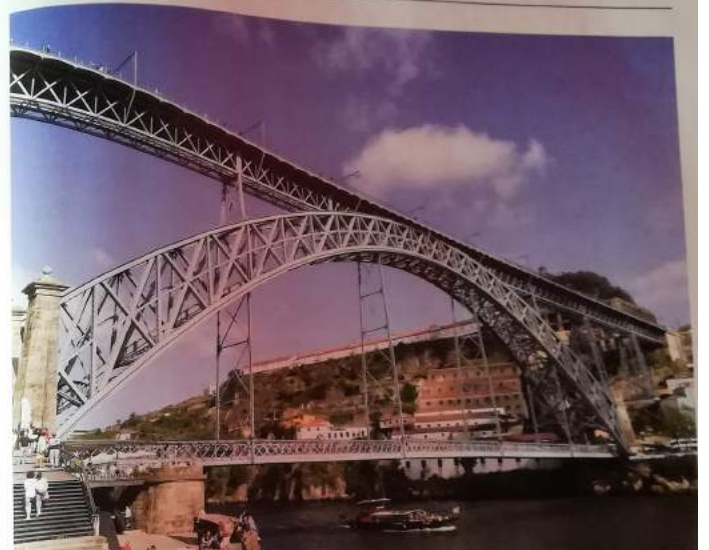




Arrimée aux falaises de granite surplombant le fleuve, la ville atlantique offre généreusement ses façades colorées aux premiers regards. On ne saurait être bien chaussé pour découvrir Porto, même si les tûs-tûs électriques sont une façon alternative à la rando urbaine. Après avoir arpenté les ruelles escarpées du quartier de la Ribeira, le centre historique classé à l'Unesco, vous apprécierez le calme

et la fraîcheur du Centre portugais de photographie. Cet impressionnant édifice abritait la cour d'appel de Porto et une prison jusqu'à la révolution des Œillets en 1974. Expos permanentes et temporaires vous y attendent. À quelques encablures, la rue Miguel-Bombarda est le nouveau spot arty d'une ville en pleine mutation. Un mix de galeries d'arts et de boutiques indé, de mode vintage et d'artisanat local. La boutique The Hemp propose

uniquement des articles issus du chanvre et abrite un joli jardin et un petit restaurant où les locaux se rendent entre amis ou en famille pour un brunch ou un apéro dans une ambiance musicale animée par un DJ. Pour clore cette première journée, poussez la balade jusqu'au Palácio de Cristal, un magnifique jardin public offrant, en plein centre-ville, l'ombre de ses arbres centenaires et des vues vertigineuses sur le fleuve.





"RIEN DE MIEUX QUE DE SE PERDRE DANS LE LABYRINTHE DES RUELLES AUX FAÇADES RÉNOVÉES OU DÉCRÉPIES."

• Ville de contrastes
 jour : Rien de mieux que de se perdre dans le labyrinthe des ruelles aux façades rénovées ou décrépies en forme souvent le long familial. Puis s'arrêter dans une tascas, ses petits restaurants traditionnels à l'accueil

chaleureux. La deuxième ville du Portugal s'apparente à un patchwork architectural de style médiéval, gothique, néoclassique, baroque, Art déco et, bien sûr, contemporain comme le nouveau terminal de croisière en forme de ruban posé sur la jetée de Matosin-

hos. Une belle balade en perspective le long de l'écluse, avant un dernier verre à Praia da Luz pour profiter d'un soleil couchant.

*nom donné aux habitants de Porto d'après la spécialité locale : les ríepas à la mode de Porto.

Nos musts à Porto

INFOS PRATIQUES

Tarif

Le programme MyPorto propose trois tarifs par semaine depuis l'abonnement de Bienvenue à Porto, à partir de 40 euros (hors taxes) pour 1000 euros de services.

Formalités

Le Portugal étant membre de l'Union Européenne et de l'espace Schengen, une simple carte d'identité suffit pour les étrangers français.

Et, samedi 2016
www.visitportugal.com



HÔTEL TOREL AVANTGARDE

Ouvert il y a tout juste un an dans un immeuble années 30, le Torel Avantgarde est un petit bijou d'architecture et de design qui célèbre deux facettes importantes de Porto : l'art et le vin. De la magnifique porte en bois sculptée par l'artiste Paulo Neves au mobilier design, en passant par les peintures du plasticien Jorge Cuval, l'hôtel

profite pleinement de la richesse du décor local. Les 47 chambres, toutes uniques et extrêmement confortables, se voient dans un style naturel, l'hôtelier privilégiant au plâtre de fleurs faites main et la peinture offrant son panorama sur le Douro... Partir du Torel Avantgarde en feu chateaux et découvrir, à l'image d'Anglet, l'une des propriétés, aux petits soins pour ses clients. La table du jeune chef Miguel Carneiro, à la tête du restaurant The Digby situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, permettra de découvrir une cuisine hautement contemporaine où prédominent toutes les saveurs de la gastronomie portugaise, que vous y logiez ou non.
 Rua da Restauração, 336 - 4810-202 112-087



RESTAURANT ALMESA

Situé dans un quartier typique connu pour son marché du Bolhão et ses vieux épiceries, Almesa est un restaurant gastronomique informel où chaque détail compte : décoration, choix de la vaisselle et des ustensiles, de la lumière... Créé en novembre 2017 par un couple de entrepreneurs talentueux - João Curs et Sofia Amaral Gomes à l'accueil -, ce, tout à été pensé pour mettre en valeur le travail d'artisans de João, pâtisseries de formation, riges de moules à l'ail noir, madesiras de saucisse à la gelée de pomme ou farofeira à base de farine de riz fournie de la mayonnaise de pois, de betterave et de patate. Une adresse inégalable pour découvrir la nouveauté culinaire lusitanienne.
 Rua Fernandes Tomás, 873
 Du mardi au samedi sur réservation - 351 22 202 8120



PORTO TASTE TOUR

Pour découvrir les secrets de Porto par le prisme de sa gastronomie, « la visite », ne passe pas à côté du Porto Taste Tour de Miguel. Grand voyageur, amoureux de sa ville et autour du blog Portuguese.com, Miguel nous plonge au cœur même de la tradition culinaire portugaise. Une distribution d'une demi-pièce dans la vieille ville aussi enthousiasmante pour le jus que pour l'esprit. Avec Miguel, point de franciscains mais un sandwich à la viande marinée pendant des heures, servi dans un pain au maïs très tendre. De la charcuterie coupée au couteau arrosée d'un vin très vert, au coin d'un bar tenu par père et fils. Un marché ouvert où les marchands étaient tous les jours leurs produits de l'arrière pays.
 E-mail : portotaste@gmail.com
 Tél. 00351 936 781 929

Nos musts à Porto



HÔTEL TOREL AVANTGARDE

Ouvert il y a tout juste un an dans un immeuble années 30, le Torel Avantgarde est un petit bijou d'architecture et de design qui célèbre deux facettes importantes de Porto : l'art et le vin. De la magnifique porte en bois sculptée par l'artiste Paulo Neves au mobilier design, en passant par les peintures du plasticien Jorge Curval, l'hôtel profite joliment de la richesse du savoir-faire local. Les 47 chambres, toutes uniques et extrêmement confortables, le spa aux murs de mousse naturelle, l'étonnant jardin intérieur au plafond de fleurs faites main et la piscine offrant son panorama sur le Douro... font du Torel Avantgarde un lieu chaleureux et accueillant, à l'image d'Ingrid, l'une des propriétaires, aux petits soins pour ses clients. La table du jeune chef Miguel Carvalho, à la tête du restaurant The Digby situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, permettra de découvrir une cuisine résolument contemporaine où prédominent toutes les saveurs de la gastronomie portugaise, que vous y logiez ou non.

Rua da Restauração, 336. +351 220 110 081

📌 INFOS PRATIQUES

Y aller

La compagnie **Ryanair** propose trois A/R par semaine depuis l'aéroport de Bordeaux-Mérignac à partir de 40 euros l'A/R. Compter 1h15 de vol.

Formalités

Le Portugal étant membre de l'Union Européenne et de l'espace Schengen, une simple carte d'identité suffit pour les voyageurs français.

En savoir plus

www.visitportugal.com/fr