

1



2



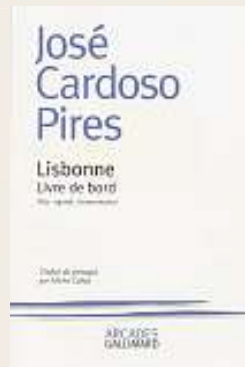
3



4



5



7



6

VOYAGE IMMOBILE À...

LISBONNE.

EN ATTENDANT DES JOURS MEILLEURS, IL EST POSSIBLE DE DÉCOUVRIR LE MONDE SANS QUITTER SA CHAMBRE. AVEC SES COLLINES ARBORÉES, SES RUELLES PAVÉES ET SES PATIOS À L'ABRI DES REGARDS, LA CAPITALE PORTUGAISE A CONSERVÉ TOUTE SA POÉSIE.

Texte Lauriane GEPNER

1- EXPLORER LA VILLE EN SUPER-8

Un mécanicien de bateau cargo (joué par Bruno Ganz) déserte son poste lors d'une escale à Lisbonne. *Dans la ville blanche*, long-métrage d'Alain Tanner sorti en 1983, part sur les traces du héros, qui, muni d'une caméra super-8, se lance dans une errance sensuelle au rythme de fêtes dans des bars de marins et des recoins cachés. À la demande du réalisateur suisse, pas une ligne de scénario : la suite de l'histoire était improvisée chaque matin sur les lieux du tournage. Et le dimanche, jour de repos de l'équipe, Alain Tanner partait explorer Lisbonne avec sa propre super-8, pour émailler son film d'images poétiques de la cité lisboète.

DANS LA VILLE BLANCHE (1983), D'ALAIN TANNER, 19,95 € LE DVD SUR FILMSDOCUMENTAIRES.COM

2- CÉDER AUX SIRÈNES DE LA SAUDADE

La saudade ne se traduit pas. Pas plus qu'elle ne livre ses origines, qui se prêtent aux interprétations les plus fantasques. Dans *Mythologie de la saudade*, l'essayiste Eduardo Lourenço écrit qu'elle est « le blason de la sensibilité portugaise ». À défaut de pouvoir la sonder, il faut l'entendre, cette mélancolie originelle, ce cri du cœur dont le fado a hérité. L'une des grandes *fadistas*, la Lisboète Amália Rodrigues (1920-1999), l'a distillée dans son répertoire, de *Fado Português* à *Gaiavota*. On peut y goûter en se livrant à une session d'écoute ponctuée par les notes joyeuses de la chanson *Lisboa Não Sejas Francesa*, enregistrée en 1952. Résistant à l'influence qu'exerçait alors Paris sur Lisbonne, Amália Rodrigues y déclare sa flamme à la capitale portugaise.

COM QUE VOZ, D'AMÁLIA RODRIGUES, SUR SPOTIFY.

3- S'INVITER CHEZ UN COLLECTIONNEUR D'ART

Le musée exposant la collection d'art du magnat pétrolier et philanthrope Calouste Gulbenkian a ouvert ses portes en 1969. Aujourd'hui, impossible de l'arpenter librement et de faire escale dans son jardin moderniste, mais le lieu se visite virtuellement, entre collection permanente et

exposition du moment — consacrée au maître verrier suisse Lalique. La page « Nouvelles lectures, nouvelles perspectives » croise le regard d'artistes, conservateurs et chercheurs sur l'im-mense collection (qui couvre l'Égypte antique, les maîtres flamands ou l'impressionnisme) alors que « Le choix des curateurs » met exclusivement en lumière des œuvres de l'art moderne, en attendant la réouverture de cette aile en 2022.

GULBENKIAN.PT/MUSEU/EN/MUSEUM-ONLINE/

4- SAVOURER UN BEIGNET DE MORUE

Connus sous le nom de *bolinhos de bacalhau* au nord du Portugal ou *pastéis de bacalhau* dans le centre et le sud, les beignets de morue sont servis dans les *tascas* du pays, au comptoir ou sur un coin de nappe en papier. Leur apparition serait liée à l'importation de la pomme de terre au Portugal, au XVIII^e siècle. Mais il faut attendre 1876 pour trouver trace de la première recette imprimée dans les pages de *L'Art de cuisiner*, de João da Mata. Ce *pastel de bacalhau*, cousin de l'acra de morue, réunit donc pomme de terre, morue, oignon et persil, dans une fine coque de friture. À Paris, on le déguste chez DonAntónia, pâtisserie et épicerie portugaise de renom, près du canal Saint-Martin.

DONANTÓNIA PASTELARIA, 8, RUE DE LA GRANGE-AUX-BELLES, PARIS 10^e. TAKE AWAY À PARIS SUR DONANTONIA.PARIS/COMMANDER

5- MARCHER SUR LES TRACES D'UN POÈTE

Le *Livre de bord* de l'écrivain portugais José Cardoso Pires (1925-1998) s'ouvre sur ces mots adressés à Lisbonne : « Pour commencer, tu m'apparais posée sur le Tage comme une ville qui navigue. » Tutoyant la cité, on y vogue entre la voix et les souvenirs d'enfance de l'auteur, la Lisbonne des écrivains et le cortège de touristes de la capitale en « format carte postale ». La prose nourrie de références, d'images, de sons, d'effluves et d'humour fait de l'ouvrage une lecture dont on voudrait souligner chaque phrase.

LISBONNE, LIVRE DE BORD. VOIX, REGARDS, RESSOUVENANCES (1998), DE JOSÉ CARDOSO PIRES, GALLIMARD, « ARCADES », 104 P., 12 €.

6- RÉVISER L'HISTOIRE DE BULLE EN BULLE

« Pereira prétend » revient comme une litanie dans le livre publié en 1994 par Antonio Tabucchi, dont s'inspire le roman graphique de Pierre-Henry Gomont. L'histoire est celle de Pereira, journaliste chargé de la page culturelle du Lisboa, quotidien conservateur. À la veille de la seconde guerre mondiale, ce triste personnage, décrit avec une tendre ironie, agit exactement selon les règles mises en place par le dictateur António de Oliveira Salazar. Mais sa nouvelle recrue, le jeune Meteiro Rossi, sème le doute avec ses idées anti-fascistes... Cette nouvelle version de Pereira prétend relate le climat de censure sous le régime totalitaire de Salazar, tout en rendant hommage à l'été lisboète.

PEREIRA PRÉTEND, DE PIERRE-HENRY GOMONT, ÉDITIONS SARBACANE, 2016, 160 P., 24 €.

7- SE LOVER DANS UNE ÉTOILE DE BERGER

À en croire les bergers de la Serra da Estrela, aux confins du nord du Portugal, il n'y a pas de meilleure façon de braver le froid que de s'enrouler dans un plaid de laine. Pour les imiter, il faudra se doter d'une réplique de leur *manta lobeira*, couverture traditionnelle tissée en laine longue et épaisse, celle des moutons de la région, les churra. L'originale des bergers est imprimée de rayures de couleurs vives pour effrayer les loups et protéger les troupeaux. Les variantes osent le monochrome jaune, rouge, bleu pour avoir bonne mine au cœur de l'hiver. (M)

LUSA LUSO, 92, BOULEVARD VOLTAIRE, PARIS 11^e. LUSALUSO.COM

**L'ADRESSE**

La Table de Maina.
18, rue Périer, Montrouge (Hauts-de-Seine). Tél. : 01-57-21-25-82.
Ouvert au déjeuner du mardi au vendredi.
Pour le dîner, vendredi et samedi soir.

LE SERVICE

« Click and collect » ou livraison (+ 6 € si le restaurant s'en charge à la place de Uber Eats) directement sur le site latabledemain.com

L'INCONTOURNABLE

Le fondant au chocolat et au yuzu.

L'ADDITION

Environ 18 € par personne.

EN SERVICE COMMANDÉ LA TABLE DE MAÏNA, bento d'intérêt.

RECONFINEMENT ET COUVRE-FEU OBLIGENT, DE NOMBREUX RESTAURANTS SE SONT CONVERTIS À LA VENTE À EMPORTER. À MONTRouGE, AU SUD DE PARIS, LA CHEFFE MAÏNA-SOPHIE CONIL BRISE LA GLACE AVEC SES PLATS AUX SAVEURS HYBRIDES, RELIANT L'ASIE ET L'AMÉRIQUE DU SUD.

Texte Marie ALINE

LORSQUE, CHAQUE SEMAINE, depuis six mois, une connaissance estimable envoie des signaux positifs concernant son bento du jour, il faut réagir. C'est-à-dire, aller sur place (même si cela semble au bout du monde), passer commande, déjeuner avec cette personne encore peu connue, déguster et, éventuellement, faire vraiment connaissance avec la lanceuse d'alerte en question. Et ce, même si les giboulées de mars sévissent.

Arrivée au bout de la ligne 4 du métro parisien, Mairie-de-Montrouge, l'aventurière téméraire, ici pour vous servir, ferme sa veste de bure jusqu'au dernier bouton et entreprend une remontée de l'avenue de la République, face au vent, direction le 18, rue Périer. Du monde s'agite devant les commerces de bouche de l'artère principale. En revanche, après avoir tourné à gauche, enfin à destination, le trottoir est désert. Une boutique dite « du futur », où des gadgets du passé sont vendus, précède La Table de Maina, objectif du voyage. À l'intérieur, un monsieur, bonhomme, accueille avec chaleur. Derrière lui, une femme assidue s'active devant une dizaine de baos coupés en deux qu'elle s'apprête à fourrer de poitrine de cochon fondante. L'hésitation avait été terrible au moment de la commande, entre le

fameux bento, les baos et le black cod mariné quarante-huit heures au miso (comme celui du célèbre Nobu Matsuhisa chez qui Maïna a travaillé après avoir fait ses classes auprès des frères Pourcel, de Joël Robuchon et d'Alain Ducasse).

Maïna lève la tête, d'ailleurs. Avec douceur et gentillesse, elle demande le prénom que l'on a laissé sur le site Internet. Réchauffée par tant de simplicité, l'exploratrice intrépide en profite pour demander si elle peut ajouter un dessert du jour. Bien sûr. Le commis sort un fondant au chocolat et le met dans le sac en papier kraft, le plongeur-cuisinier apporte un tronçon de saumon à la cheffe, le monsieur de l'accueil entame la conversation. Autour de lui, des dizaines de bouteilles de rhum arrangé aux recettes folles (mélisse, goyave...) intriguent. Il est midi pile, un petit shot (un poil trop sucré) réchauffe pour le reste du trajet. Ding dong. La connaissance ouvre la porte, plus sûre de ce qu'il y a dans le sac que des conversations qui vont suivre.

Mais la bonne cuisine a toujours réuni les plus timides. Dans le bento, les kakiage (tempura), friture de légumes et de poissons tapis sous des copeaux de bonite séchée, tout chauds, tout croustillants, annoncent la température. Les pousses d'épinard fraîches, assaisonnées d'une vinaigrette soya-sésame, attendrissent la teneur des premières révélations. Les ramens truffés de poulet au paprika et de légumes frits en tout genre rythment (malgré un peu trop de gras) le dialogue plein de rebondissements. Un artichaut et son amertume sucrée, une tête de chou-fleur et sa texture joueuse, les oignons frits pour un retour au consensus. Une bouchée de kimchi et c'est explosif. Heureusement, le ceviche mélangé au quinoa, lui, est un peu fadasse et fait redescendre les émotions. Le fondant au chocolat yuzu (et éclats discrets de pralins) est somptueux de finesse, bon présage pour la suite de la relation. Il sera dorénavant difficile de distinguer l'éclectisme du repas, de celui de l'hôtesse et du quartier de Montrouge où elle a élu domicile. Tenter l'aventure, quelle qu'elle soit, est toujours récompensé. ☺