

LISBONNE

VILLE FESTIN

« Pour commencer, tu m'apparais posée sur le Tage comme une ville qui navigue », écrivait José Cardoso Pires à propos de la Ville Blanche. On y vogue quelques jours, le temps de s'aventurer de cafés en pâtisseries, de tascas traditionnelles en tables d'auteur, avec appétit et curiosité...

PAR LAURIANE GEPNER - PHOTOS LUCY LAUCHT



Les toits de l'Alfama dégingolant jusqu'au Tage.

Bom dia! Aux premières heures du jour, Lisbonne s'éveille, et le soleil entame sa balade sur les façades. Au cœur du Chiado, le ballet des garçons de café du A Brasileira et de la Pastelaria Benard a déjà commencé. Ils virevoltent entre chaises et tables, plateau à la main, servant pingado, cortado et espresso aux lève-tôt venus fouler le pavé lisboète avant le tumulte. Côte à côte, ces cafés historiques traversent les âges avec grâce, comme A Carioca, boutique voisine dont s'échappent des effluves de café fraîchement torréfié. Toutes datent du 19^e siècle et témoignent de l'importance de la culture du café au Portugal. Comptant le Brésil dans son empire colonial, le pays a tenu au siècle précédent le rang de premier producteur de café au monde. Et de la caféine, il en faudra pour arpenter la ville qui foisonne de collines, grimper, descendre et... filer de table en table. Car la capitale portugaise se prête tout particulièrement au food trip, tant la cuisine tient une place de choix dans le cœur (et l'estomac) des Portugais. Prenons le bacalhau, par exemple. Selon la blague populaire, une cuisinière portugaise dit à une autre : « Il y a mille façons de cuisiner la morue », et l'autre lui répond : « Ah, non ! 1001. Il y a ma recette aussi. » Si la cuisine populaire traditionnelle a encore toute sa place à Lisbonne, nombreux sont les jeunes chefs, hommes et femmes, à vouloir lui rendre hommage, à travailler autrement les saveurs connues en y apportant leur regard créatif et voyageur. Amplifié par le chef portugais étoilé Nuno Mendes, basé à Londres mais fier de ses origines, un vent nouveau souffle aujourd'hui sur la scène culinaire lisboète, toujours plus proche des producteurs, privilégiant circuits courts et saisonnalité. Suivez le guide ! Et si vous en voulez encore, n'hésitez pas à réserver l'une des balades gourmandes de Culinary Backstreets (culinarybackstreets.com). Animées par des passionnés, ces visites thématiques parcourent la ville aux sept collines loin des itinéraires touristiques, à la rencontre de personnages phares de la cuisine locale.

NOS BONNES ADRESSES

A PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL (1)

Le très chic Bairro Alto Hotel abrite l'un des secrets les mieux gardés de la ville : un café-pâtisserie. On y choisit sa douceur de prédilection dans la vitrine. Mordre à pleines dents dans le pastel de nata ? Ce serait faire injure au chef étoilé Nuno Mendes, aux commandes des cuisines de l'excellent restaurant Bahr et de la pâtisserie de l'hôtel. Ici, le pastel de nata est servi avec une cuillère : lovée au creux d'une pâte feuilletée croustillante, la crème coule comme dans les souvenirs d'enfance du chef. Autre classique portugais, le jesuita aux amandes est ici revu en version plus légère. Un délice.

Rua do Alecrim, 12. bairroaltohotel.com/fr

PRADO ET PRADO MERCEARIA (2 & 3)

Prado signifie prairie en portugais. Et c'est dans cette direction que cette table contemporaine regarde. On y goûte une cuisine du marché réalisée à partir d'ingrédients issus de petites productions régionales et pilotée par le jeune chef Antonio Galapito. À quelques pas, Prado Mercearia, adresse sœur, permet de goûter à cette cuisine inspirée en version plus informelle. On y déjeune ou prend l'apéro en piochant parmi les suggestions qui changent toutes les semaines selon les arrivages et l'humeur du chef Pedro Forato, un ancien des cuisines du Prado. Dans l'assiette et dans les verres (de vin nature), une seule constante : le goût du Portugal d'aujourd'hui.

Travessa das Pedras Negras, 2. pradorestante.com
et rua das Pedras Negras, 35. pradomercearia.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



NOS BONNES ADRESSES

TABERNA DO CALHAU (3)

Dans une autre vie, Leopoldo Calhau était architecte. Aujourd'hui, il officie aux cuisines de Taberna do Calhau et au bar à vin attenant, Bla Bla Glu Glu, dont il a dessiné les espaces. Une taverne de l'Alentejo où l'on retrouve les saveurs typiques de cette région, revisitées avec générosité et sincérité par le chef. Tels ce plat froid inspiré de l'açorda – soupe traditionnelle de cette province du sud –, que l'on saucera avec du pain, ou ce bacalhau à brás dont le jaune d'œuf devient sabayon. On se sent ici comme à la maison, surtout quand arrive le gâteau aux noix maison réalisé par Joana, la mère du chef. On le croit quand il affirme faire ce métier pour rendre les gens heureux. **Largo das Olarias, 23. 21 585 1937.**

CAFÉ SÃO (1 & 2)

Dans un espace aux volumes généreux, le Café São a été ouvert par Sidonie, française d'origine et lisboète de cœur. Un lieu où certains travaillent dans le calme, mais où l'on s'autorise aussi à regarder filer le temps, les gens, et à prendre le pouls de ce quartier d'antiquaires. Dans les tasses en céramique de Cécile Mestelan, d'excellents cafés dont les grains proviennent d'un micro-torréfacteur installé dans le quartier d'Alcântara, près du Tage. Et dans l'assiette ? Viennoiseries et pâtisseries réalisées sur place. **Rua São Bento, 102.**

OFICIO (4)

Entre les murs d'un ancien couvent du cœur historique de Lisbonne, Oficio s'amuse avec les saveurs classiques de la cuisine portugaise. Insolent ? Oui, mais on en redemande : du cochon de lait sous forme d'une grande chips, la sapateira recheada (tourteau farci, une recette d'Algarve) garnie d'une farce au fenouil, à l'estragon, à la moutarde et au citron vert, ou l'huître sauce BBQ. Et puis il y a les moules en escabèche, la raie saisie au feu, la croquette au chorizo et une carte des vins de petits vigneron portugais. Le maître mot est ici le partage, jusqu'au dessert iconique : un gâteau basque servi entier, comme à la maison.

Rua Nova da Trindade, 11 K. oficio-restaurant.negocio.site

O FRADE

À quelques pas du monastère des Hiéronymites, c'est LA table où dîner lorsqu'on vient d'arpenter Belém. Perchés autour du comptoir, on observe la rencontre de l'art de vivre traditionnel de l'Alentejo et l'approche contemporaine du chef Carlos Afonso. Le voilà qui passe de la cuisine à la salle, préparant l'arroz de pato (riz au canard), déjà indétronable, ou concoctant ses fameux œufs au thon jaune séchés et fumés (muxama de atum com ovos). Belle sélection de vins naturels et comptoir tout indiqué pour les tête-à-tête.

Calçada da Ajuda, 14. 939 482 939.

QUIOSQUE SÃO PAULO (5)

Construit en 1782, le plus vieux kiosque de la ville a été repris par André Magalhães, le chef de la très courue Taberna da Rua das Flores, avec une volonté affichée de faire vivre la tradition portugaise en servant des petiscos (petites assiettes) avec les meilleurs produits à des prix accessibles. À goûter, tranquillement installés sur la jolie place, les rissóis de camarão (petits beignets garnis de crevettes), l'incontournable sandwich à la seiche frite, boosté par une mayonnaise épicée et un zeste de citron vert, sans oublier un verre de mata bicho (cocktail à base de Vinho Quinado, de jus de citron et de tonic), à siroter avec modération...

Praça de São Paulo. 213 460 844.



1



2



**MERLU, ŒUFS
ET CORIANDRE**

**EN FICHE
RECETTE**



4



5



Les ruelles escarpées de l'Alfama, où le pittoresque se fraie encore un chemin.



Constança Cordeiro, à la tête du bar à cocktail Toca da Raposa, concocte l'une de ses créations originales. Jus de fruits de saison, ingrédients locaux et herbes fraîches sont sa signature.

1



NOS BONNES ADRESSES

TOCA DA RAPOSA (1)

À tout juste 30 ans, Constança Cordeiro a plus d'une corde à son arc. Elle tient notamment le meilleur bar à cocktail de Lisbonne et un premier rose bonbon qu'elle a ouvert pendant le confinement. Dans le premier, Constança, derrière son bar en marbre, mixe des potions à base d'ingrédients locaux et de saison qu'elle vend dans le second. Une carte de cocktails en circuit court, donc, et des créations liquides délicates, inspirées et parfumées, servies dans un décor qui invite aux conversations intimes.

Rua da Condessa, 45. 968 759 192.

SENHOR UVA (6)

C'est une adresse de poche (30 couverts), mais c'est surtout une bonne pioche. Ouvert par un couple de Canadiens expatriés, ce bar à vin nature a une spécificité : il est végétarien. Dans les assiettes colorées et joliment dressées, un ceviche de jacquier converse avec des touches de nectarine et de piment jaune. Dans une autre, le chou rencontre le dukkah, le radis et une touche miel de pomme, la carotte se pique de shiso, gingembre et noix de macadamia... Une cuisine libre, créative et voyageuse.

Rua de Santo Amaro, 66 A. senhoruva.com

CAVALARIÇA LISBOA

Après avoir ouvert à Comporta sa première adresse dans une ancienne écurie laissée à l'abandon, le chef Bruno Caseiro a doublé la mise à Lisbonne. Grande idée ! En s'attablant, on découvre vite que le menu est de ceux où l'on veut tout goûter. Toujours à la recherche de nouveaux produits de petits producteurs aux quatre coins du Portugal, le chef joue sa partition inspirée, à mi-chemin entre street food et gastronomie. Une table ludique à ne manquer sous aucun prétexte.

Rua da Boavista, 86. cavalarica.com

SEM (2, 3 & 4)

Moitié bar à vin, moitié table d'auteur, Sem est une adresse engagée. On y picore ou on y dîne selon une stricte politique zéro déchet, inspirée du restaurant londonien Silo où les deux chefs et cofondateurs ont fait leurs classes. La carte évolue au gré des saisons et du panier des producteurs, sélectionnés pour leurs pratiques d'agriculture régénératrice. Seul bémol, le prix des vins reste assez onéreux.

Rua das Escolas Gerais, 120. restaurantsem.com

Où dormir

THE LISBOANS (5)

Et si Prado n'était pas seulement l'une des tables les plus courues de la ville mais aussi un hôtel ? C'est sur ce principe, et à quelques pas du restaurant éponyme, que The Lisboans a été créé. Une poignée d'appartements d'une ou deux chambres dans l'air du temps, avec – Prado oblige – de bons produits dans le frigo ! Et le petit déjeuner est livré devant la porte chaque matin. Parfait pour prendre quelques forces avant d'arpenter les ruelles de l'Alfama à quelques rues de là. Comptez environ 200 € la nuit.

Travessa do Almada, 9. thelisboans.com



2



3



4



5



6



Un tableau lisboète : ruelle pavée, lumière rasante et façade de terra cotta. Au loin, le monastère de Sao Vicente de Fora veille au grain.

ET AUSSI

LA TOURNÉE DES TASCAS

Impossible d'être à Lisbonne sans goûter à la cuisine servie dans les tascas de la ville, ces tables portugaises traditionnelles, authentiques et sans prétention. À l'origine, la plupart des tascas servaient de l'alcool et quelques snacks, avant d'évoluer vers une cuisine plus roborative. On y goûte des recettes traditionnelles régionales, souvent reflets de l'origine du propriétaire. Quelques règles à observer pour la tournée des tascas : ne pas se laisser décontenancer par l'éclairage au néon ou les nappes en papier, regarder l'assiette de ses voisins, goûter aux suggestions du jour et aux spécialités de la maison.

- **O Velho Eurico**, largo São Cristóvão, 3.
- **Imperial de Campo de Ourique**, rua Correia Teles, 67.
- **Estrela d'Ouro**, rua da Graça, 24.
- **Das Flores**, ouvert seulement pour le déjeuner, rua das Flores, 76.
- **Maçã Verde**, rua dos Caminhos de Ferro, 84.

À RAPPORTER

- Les belles céramiques de **Marquise (3)**, boutique d'artisanat qui se double d'un café caché dans un jardin. Rua Nova da Piedade, 33.
- Des conserves de **Sol e Pesca**. Maquereau, thon, sardine, avec ou sans huile, nature, à la tomate ou au piment. Rua Nova do Carvalho, 44.
- Les mélanges de thés maison de la **Companhia Portuguesa do Chá (1)**. Le earl grey à la bergamote portugaise est incontournable. Rua do Poço dos Negros, 105.
- Pour décorer une table de belles bougies, direction la **Caza das Vellas Loreto (4)**, adresse iconique depuis 1789. Rua do Loreto, 53.
- Du café, des biscuits traditionnels des quatre coins du Portugal chez **A Mariazinha**, une jolie adresse à remonter le temps. Avenida Rio de Janeiro, 25 B.
- Si vous êtes venus jusqu'ici, explorez le quartier cool d'Alvalade et faites une pause chez **Isco**, café et boulangerie artisanale. Rua José d'Esaguy, 10 D.
- Les délices de producteurs à **Comida Independente (2)**, bar à vin et épicerie engagée. Sablés décadents de Barü, jeune marque de la pâtissière Juliana Penteado, fromages de petits artisans, vins nature et charcuteries de porc noir de l'Alentejo. L'échope organise aussi le marché des producteurs tous les samedis matin. Rua Cais do Tojo, 28. Plus d'infos sur comida-independente.myshopify.com
- Quelques azulejos chez **Cortiço e Netos**. Dans cette boutique, tous sont issus d'anciennes séries d'usines qui ont fermé leurs portes. Rua Maria Andrade, 37 D.



1



2



3



4