

## PORTUGAL

Nom local : Republica Portuguesa (forme abrégée : Portugal)



### FORMALITES

#### • Passeport

Carte nationale d'identité (maximum 2 mois de séjour) ou passeport (maximum 3 mois de séjour) en cours de validité pour les citoyens français (pour les autres nationalités se renseigner auprès du consulat ou de l'ambassade).

Si vous voyagez avec vos enfants et qu'ils ne figurent pas déjà sur votre passeport, sachez que dorénavant les mineurs, quel que soit leur âge, doivent eux aussi avoir une carte d'identité individuelle ou un passeport individuel. L'inscription sur le livret de famille ne suffit pas. A noter qu'un mineur voyageant sans ses parents devra également se munir d'une autorisation de sortie du territoire que vous pourrez obtenir auprès des services de votre préfecture de police.

Si le ou les enfants voyagent avec l'un des deux parents, ils devront en plus de la carte d'identité présenter une autorisation de sortie du territoire faite par le parent ne voyageant pas avec eux. Cette autorisation est faite par la mairie.

Si le ou les enfants présentent un passeport, cette autorisation n'est pas nécessaire.

#### • Informations complémentaires

Carte européenne d'assurance maladie (CEAM) : elle permet de bénéficier d'une prise en charge sur place de vos dépenses de santé (soins médicaux et pharmaceutiques, hospitalisations). Au moins deux semaines avant votre départ, demandez le formulaire à votre centre de Sécurité sociale. Toutes les informations concernant cette carte sont disponibles sur le site Internet : <http://www.ameli.fr/47/DOC/1376/article.html>.

### SANTE

#### • Vaccins obligatoires

Il n'existe pas de vaccination obligatoire.

#### • Vaccins conseillés

Comme toujours et partout il est important d'être protégé contre :

- diphtérie, tétanos, poliomyélite
- hépatites A et B
- encéphalite à tiques pour les séjours extra-urbains en Europe Centrale
- et éventuellement grippe

#### • Préventions contre le paludisme

Si le paludisme a totalement disparu, même des pays où il a été présent, l'émergence de certaines affections virales transmises par des piqûres de moustiques (dengue, virus "West Nile") rend souhaitable l'utilisation de répulsifs là où les moustiques sont nombreux et incommodants, sans être obligatoirement dangereux ( par exemple, en été en Scandinavie ).

#### • Autres risques parasitaires, infectieux et traumatiques

Si un voyage en Europe n'expose pas aux risques sanitaires "exotiques", les risques comportementaux ou environnementaux peuvent y être les mêmes qu'ailleurs .

Presque tous les biotopes (à l'exception des déserts véritables) existent en Europe . Leurs risques propres aussi. Nous les avons décrits dans "Santé des Voyageurs". Vous les retrouverez en fonction de votre voyage en vous reportant au chapitre correspondant: risques urbains (circulation, petite délinquance..), plongée sous-marine, haute montagne, soleil et chaleur, froid...

#### • Informations pratiques

Les infrastructures sanitaires sont, bien sûr, satisfaisantes partout, mais le coût des soins dans certaines structures privées nécessite de vérifier toutes les clauses du contrat d'assurance-assistance souscrit avant le départ et surtout le montant des frais pris en charge et les clauses d'exclusion (sports extrêmes, âge, maladies préexistantes, grossesse...).

## ➤ ADRESSES UTILES

#### • Ambassade

PARIS

Adr. : 3, rue de Noisiel - 75116 Paris

Tél : 01.47.27.35.29

Fax : 01.47.55.0040

Web : <http://www.embaixada-portugal-fr.org>

Ambassade de FRANCE à LISBONNE

5 Rua de Santos & Velho

1200 Lisboa

tel : 21 / 393 91 00

CONSULATS DE FRANCE au PORTUGAL :

LISBONNE

123 Calçada Marques de Abrantes

tel : 21 / 390 81 31

PORTO

352-2<sup>e</sup>E / Rua Enugénio de Castro

tel : 22 / 609 48 05

ALGARVE

Vila Manaca / Volta das Rolas

8125 Quarteira

tel : 289 / 314 475

MADERE - Funchal

58 Rua do Infante

9000 Funchal

tel : 291 / 200 750

ACORES

Ile de S.Miguel

Rua Carvalho Araujo, 49  
Ponta Delgada  
tel : 296 / 201 840

#### • Office de tourisme

Office du Commerce et du Tourisme du Portugal à PARIS  
135, Bd Haussmann – 75008 Paris  
Tél : 08 11 65 38 38  
Fax : 01 56 88 30 89  
<http://www.portugalinsite.com/>  
<http://www.portugal.org/tourism/index.html>

Office du Tourisme à LISBONNE  
Praça dos Restauradores  
Palacio da Foz (metro : Restauradores)  
tel : 21 346 63 07

Office du Tourisme à PORTO  
Praça D. Joao I, 43  
tel : 22 205 75 14

## ► GEOGRAPHIE

#### • Capitale

Lisbonne

#### • PIB

17000 € par habitant

#### • Superficie

88 798 km<sup>2</sup> incluant les Açores 2329 km<sup>2</sup>, et Madère 778 km<sup>2</sup>, soit 5,9 fois plus petit que la France

#### • Point Culminant

Le Pico (2351 m) dans l'île de Pico, aux Açores. Pour le Portugal continental le mont Torre (1993 m), dans le massif de la Serra da Estrela.

#### • Climat

Le Portugal jouit d'un climat atlantique, saint et tonique. La chaleur n'est jamais écrasante, même en plein été, sauf au sud de Lisbonne et du Tage, surtout dans les zones intérieures de la région de l'Alentejo.

Sur le littoral les vents sont frais.

Les hivers sont très doux, sauf en montagne.

La température de l'eau n'est jamais très élevée, sauf en Algarve, mais la mer est tonique, avec pas mal de vagues.

Dans le sud, en Algarve, le printemps commence dès janvier et l'arrière-saison (été de la Saint-Martin) est ensoleillée jusqu'en novembre.

"Avril au Portugal" est sans aucun doute la saison idéale pour visiter le pays. En effet tout est vert et en fleur (même les lauriers roses le long des autoroutes)

Toutefois en mai il peut y avoir pas mal d'averses...

#### • Observations géographiques

Le Portugal est situé à l'ouest de l'Europe, limité au nord et à l'est par l'Espagne (1215km de frontière), et au sud et à l'ouest par l'océan atlantique (700km de côtes).

Le Portugal continental ne dépasse pas les 570 km du nord au sud, ni les 220 km d'est en ouest. Le Cabo da Roca à l'ouest de Lisbonne et Estoril/Cascais est le point occidental extrême - il est d'ailleurs possible d'y faire un petit stop.

Le Portugal continental compte les régions suivantes (du nord au sud et d'ouest en est) : Minho, Tras-os-Montes, Douro, Beira Alta, Beira Litoral, Beira Baixa, Estremadura et Ribatejo, Lisbonne et Setúbal, Alto Alentejo, Baixo Alentejo, et Algarve.

Le Portugal compte 18 zones appelées 'distritos' et 2 régions autonomes : Les Açores et Madère.

Sur le continent le paysage est plutôt montagneux au nord du Tage, et constitué de collines et plaines dans le sud.

Les forêts occupent environ 36% de la superficie du territoire; chaque année ces forêts sont dévastées par de nombreux feux, l'été 2005 aura été un des pires pour les incendies.

Les principaux fleuves : Tejo (Lisbonne), Douro (Porto), Guadiana, Minho, Mondego (Coimbra), Zézere, Sado, Mira, Nabao, Vouga, Tâmega, Lis, Ave, Lima, Cavado.

## • Economie

Le Portugal a adhéré à l'Europe en 1986, et depuis le gouvernement portugais s'efforce de moderniser le pays selon les exigences de Bruxelles.

La main d'oeuvre bon marché a attiré les investisseurs étrangers.

L'inflation de plus de 20% en 1985 est passée aux environs des 3% et le taux de chômage est encore bas par rapport à ses voisins européens.

Malgré les réformes agraires, la classe paysanne, d'ailleurs en constante diminution, n'accède pas à un niveau de vie correct.

Sorti de la récession depuis 1994, le Portugal exporte céréales, olives, agrumes, miel, vin, fruits, liège...

Les industries autochtones restent très fragiles; le textile représente un tiers des emplois dans le secteur secondaire.

L'industrie est constituée de petites entreprises employant 31% de la population active.

Le secteur tertiaire emploie désormais, en grande partie grâce au tourisme, plus de 55% de la population active.

Il n'est pas encore rare de trouver les petites boutiques d'antan, même dans les grandes villes, et l'artisanat est toujours florissant : poteries, tissus, tapisseries, broderies...

## • Faune & Flore

Les arbres les plus répandus sont les chênes verts, les chênes lièges, les oliviers, et les eucalyptus.

Le renard et le sanglier, ainsi que le loup, le lynx et le chat sauvage, constituent la plus grande partie de la faune, surtout dans la région nord, ainsi que dans le parc protégé du Gêres.

## • Ecologie

Depuis l'entrée du Portugal dans l'Europe, de grands efforts sont faits pour l'écologie et l'environnement.

Le littoral est protégé et les zones rurales classées la plupart du temps en zones protégées, dites 'zona verde'.

Le Portugal compte à présent 23 de ces zones protégées sur la plan écologique.

L'association Osmose par exemple, essaie de valoriser à la fois les paysages naturels du pays, le monde rural et les économies traditionnelles.

## TRANSPORT

### • Aérien

Les compagnies qui assurent des liaisons régulières à destination du Portugal : TAP Air Portugal, Air France, Portugalia et Air Luxor.

Sur le Portugal continental les 3 aéroports sont du nord au sud : Porto, Lisbonne et Faro.

### • Train

Pour se rendre en train au Portugal :

- TGV Atlantique jusqu'à Irun, puis changement de train sur le SUD EXPRESSO vers Porto ou Lisbonne (compter 20h de trajet)

- TALGO jusqu'à Madrid, puis changement de train sur le LUSITANIA vers Lisbonne.

Lignes intérieures :

toutes les infos sur [www.cp.pt](http://www.cp.pt).

Vaste réseau de trains qui couvre tout le territoire continental portugais, assurant aussi des liaisons internationales vers Vigo, Madrid et Paris.

Il existe de nombreuses options, pour répondre aux besoins de chacun:

- les trains haut de gamme "Alfa pendular", sont les liaisons les plus rapides et les plus confortables entre Lisbonne et l'Algarve, et pour le Nord du pays, avec Porto, Braga ou Guimarães faisant un arrêt à Coimbra et Aveiro.

- le service "Intercidades" (inter villes) offre des liaisons sur les axes Lisbonne-Porto-Braga, Lisbonne-Guarda, Lisbonne-Covilhã, Lisbonne-Alentejo et Lisbonne-Algarve.

- le Sud-Express et le train-hôtel Lusitânia assurent la liaison internationale au départ de Lisbonne et de Porto.

### • Routes

Depuis son entrée dans le marché commun, le Portugal s'est doté d'un très bon réseau routier. Les routes sont plutôt très bonnes et un gros effort a été fait depuis quelques années sur la signalisation.

L'autoroute principale traverse le pays du nord au sud Porto/Lisbonne. Depuis environ 2 ans il est possible de rejoindre Lisbonne à l'Algarve par l'autoroute; ou encore d'aller à Evora, à l'est de Lisbonne, en empruntant le nouveau pont sur le Tage (Tejo), Vasco da Gama.

les autoroutes (auto-estradas) sont souvent à péage.

Les tarifs de l'essence sont inférieurs à ceux pratiqués en France.

La vitesse est limitée à 120km sur les autoroutes.

En cas d'arrêt obligatoire(panne),le triangle de pré-signalisation est obligatoire.

### • Taxi/Loueur

Les taxis ne sont pas très chers, et il est relativement facile d'en trouver dans les grandes villes. On les reconnaît souvent à leur couleur verte & noire (tradition qui est sur le point de se perdre ! )

Les taximètres fonctionnent bien et il n'y a pas de surprises.

## ◉ HOMMES

### • Population

10 102 022 habitants

À ce nombre, il faudrait ajouter quelque 4,7 millions de Portugais ayant quitté leur pays pour s'installer à l'étranger (France, Luxembourg, Allemagne, Canada, USA, etc.).

### • Langues officielles

Le portugais

Le Portugal et 6 autres pays de langue portugaise (anciennes colonies) ont donné naissance en 1996, à une nouvelle communauté : communauté des 'pays lusophones'.

Environ 200 millions de personnes parlent la langue portugaise à travers le monde, dont environ 185 en tant que langue maternelle. On estime qu'en 2025 la population lusophone dans le monde aura connu une croissance de 50%.

### • Langues parlées

Groupe majoritaire : portugais (96 %)

Groupes minoritaires: espagnol, arabe, galicien, mirandais, calo, anglais, allemand, français, tsigane, etc.

On dit les portugais plutôt doués pour les langues; la plupart des personnes parlent français et anglais, surtout dans les grandes villes. Le problème de la langue ne doit pas constituer un obstacle pour vous rendre dans ce pays.

### • Peuples et ethnies

99% de Portugais, 1% d'Africains

En tant qu'ancienne colonie, le Portugal a reçu beaucoup d'immigrants venus d'Angola, du Cap-Vert, du Brésil, de Guinée-Bissau, du Mozambique, de São-Tomé-et-Príncipe et d'Inde. La plupart de ces gens ont changé de langue maternelle pour adopter le portugais. Il y a encore quelques années subsistait une sorte de racisme envers ces 'retornados' (retournés) qui s'est depuis atténué.

### • Religion

Religion catholique.

N'oubliez pas le fameux sanctuaire de Fatima dont les plus importants pèlerinages sont mi mai et mi octobre ; vous croiserez sur les routes de nombreux pèlerins s'y rendant à pied.

### • Fêtes nationales

Fête Nationale le 10 Juin - Fête de Camoes

### • Calendrier des fêtes

Notez que certaines villes ou régions peuvent avoir des jours fériés qui leur sont propres.

Toutefois voici les principaux jours fériés : 1er janvier, mardi gras (variable), vendredi saint (variable), Fête de la Liberté le 25 Avril - Révolution des Oeillets, 1er mai, Corpus Dei (variable), Assomption 15 août, Fête de la République (5 octobre), Toussaint, Restauration de l'Indépendance 1er décembre, Immaculée Conception 8 décembre, Noël.

12-13 mai premier pèlerinage à Fatima .

13 juin : la Saint Antoine (à Lisbonne uniquement). C'est un moment extraordinaire pour visiter Lisbonne et se promener dans les ruelles de l'Alfama. Tout le quartier se transforme en énorme fête populaire avec de petits bals improvisés sur les places, et de nombreux habitants s'improvisent restaurateurs avec quelques tables devant leurs maisons. Dans tout le quartier planent des odeurs de sardines grillées, plat typique lors de ces festivités.

Du printemps à la fin de l'été, la Corrida est pratiquée partout dans le pays. Les arènes de Lisbonne sont d'ailleurs classées. La corrida portugaise ressemble à celle pratiquée en Espagne, toutefois le taureau n'est pas mis à mort dans l'arène, et au Portugal est pratiquée la 'pega' (prise) où une dizaine d'hommes (dits fourcados) doivent maîtriser le taureau à mains nues ! c'est un moment de très vive tension et ces 'fourcados' sont parfois des héros nationaux.

## • Politique

Le Portugal est une démocratie parlementaire.

Législation : Assemblée de la République avec 226 sièges de députés pour un mandat de 4 ans.

On compte plus de 20 partis politiques.

## • Histoire

Pendant quelques siècles, l'histoire du Portugal fut liée à celle de l'Espagne.

Oublions les âges de pierre : on n'en sait pas grand chose. Commençons un millier d'années av. J.-C. Le Portugal est occupé par des tribus celtes installées sur des collines. C'est l'époque des « castros ». Ces Celtes, comme tous les Celtes sont de sacrés mineurs. De l'embouchure du Tage aux rias de Galice, ils creusent, trouvent de l'étain, de l'or... Et en plus, ils sont sur la route de l'étain qui va de Phénicie à la Cornouaille. Résultat : marins grecs et phéniciens s'arrêtent sur les côtes, fondent des comptoirs et commercent avec les locaux. Le Portugal n'a pas encore de bateaux mais il a des ports, ces ports qui feront son salut. Il en va de même des Galiciens. Normalement, un voyage au Portugal devrait commencer à La Corogne.

Forcément, les Romains interviennent comme ils sont intervenus en Espagne. Le Portugal est une province de l'Hispanie qu'Auguste nomme Lusitanie. Le mot aura du succès. Un chef local soulève Lusitaniens et Galiciens contre l'envahisseur. Ce Vercingétorix lusitanien s'appelle Viriath. Il est le symbole de l'indépendance de la péninsule ibérique orientale.

Arrivent les Barbares, notamment les Alains et les Wisigoths. Eux aussi s'installent sur les débris de l'Empire, essayent d'imposer leur christianisme un peu hérétique, se mettent les populations locales à dos et sont envahis à leur tour par les Musulmans. L'envahisseur envahi, en histoire, c'est l'équivalent de l'arroseur arrosé au cinéma.

Commence alors la Reconquête : il faudra attendre le XIème siècle pour que le nord du Portugal soit libéré de la domination musulmane. C'est alors que le roi de Castille crée le comté du Portugal qui s'étend entre Minho au nord et Douro au sud. Ce comté est donné en fief à un seigneur français Henri de Bourgogne, un de ces innombrables chevaliers français venus combattre l'infidèle pour récupérer quelques avantages. Henri a un fils nommé Alphonse qui décide de s'affranchir de la tutelle de Castille et rompt les liens de vasselage en se proclamant roi du Portugal. Comme le gamin a mauvais caractère et dispose de fortes troupes, le roi de Castille accepte (un peu contraint et forcé, mais il avait d'autres soucis). Alphonse finit la Reconquête en boutant les Musulmans hors du sud Portugal : il prend Santarem puis Lisbonne. Du coup, le Pape reconnaît le royaume de Portugal.

Suivent quelques années difficiles entre Castille et Portugal. Par le fer ou le mariage, les Castillans cherchent à récupérer le Portugal, mais la famille de Bourgogne n'est pas commode et les bourgeois portugais la soutiennent. Au point que lorsqu'un fils de Castille, marié à une infante de Portugal, cherchera à monter légitimement sur le trône, les Cortes lui préféreront un bâtard. Le message est clair : tout sauf un Castillan. Au XIVème siècle, le roi épouse une princesse anglaise : les liens entre Portugal et Angleterre ne se rompent jamais.

A partir du XVème siècle, les Portugais partent à la découverte du monde. Ils commencent pas trop loin, s'emparant de Madère et des Açores. Ensuite, ils accélèrent : le Brésil, Goa, Sao Tomé, Malacca.. Les navigateurs portugais : Vasco de Gama, Magellan, Cabral, sont partout. On se demande parfois comment un si petit pays put conquérir un si vaste empire. Un brillant historien de l'empire lusitanien, René Pélissier affirme que c'est parce qu'en portugais, le même mot, explorar, sert à désigner l'exploration et l'exploitation. Et c'est vrai que commerçants et missionnaires suivent de près (et parfois précédent) les conquérants.

Vers 1490, une guerre de succession secoue l'Espagne : Isabelle la Catholique manque de monter sur le trône à cause d'une demi-sœur, Jeanne. Cette dernière est soutenue par les seigneurs galiciens et, en sous main, par le Portugal. Isabelle finit par exiler Jeanne au Portugal où émigrent également les plus grands seigneurs de Galice. C'est le dernier épisode d'une lutte farouche entre l'évêque de Braga et celui de Santiago de Compostelle. Un siècle auparavant, les rois d'Espagne avaient obtenu du Pape que tout le nord de l'évêché de Braga (soumis au roi de Portugal) soit érigé en évêché de Santiago, soumis au roi de Castille. La Galice sera désormais traitée en colonie espagnole et le Minho servira de frontière.

En 1578, catastrophe ! le roi Sébastien est tué. Il laisse trois prétendants au trône dont Philippe II, fils d'une infante portugaise. Le fils de Charles Quint fait valoir ses droits sans douceur excessive et réunit le Portugal à la couronne



d'Espagne. Forcément, les Portugais vont se révolter et renvoyer Philippe dans son Escorial. En 1640, le duc de Bragance monte sur le trône du Portugal. Ses héritiers régneront jusqu'en 1853.

Le Portugal a quand même du mal à maintenir ses possessions d'outre-mer : on ne peut pas se battre sur tous les fronts. Allié à l'Angleterre, le pays reste malgré tout à l'écart des grands conflits jusqu'aux guerres napoléoniennes. Là, la situation change. Napoléon envoie au Portugal ses meilleurs généraux : Sout, Masséna... L'Angleterre, elle, a envoyé Wellington. Après quelques années, les troupes françaises, battues à plate couture, laissent la place aux Anglais. Le roi Jean VI s'étant réfugié au Brésil, lorsque les Français quittent le pays, c'est un Anglais, William Carr qui devient gouverneur du Portugal. Jean VI, depuis Sao Paulo, le nomme même Régent de Portugal.

Le fils aîné de Jean VI, Pierre, n'a aucune envie de revenir au Portugal. Il se proclame Empereur du Brésil et laisse le trône à sa fille Marie. Forcément, le frère de Pierre (et oncle de Marie) s'y oppose en invoquant la loi salique. Marie épouse un prince allemand, cousin des rois d'Angleterre et la situation se normalise. Mais Pierre avait aussi imposé une monarchie constitutionnelle avec un Parlement fort. Entre conservateurs et libéraux, le torchon brûle. Quelques soubresauts plus tard, en 1910, la République est proclamée.

Forcément, ça ne suffit pas à calmer le jeu. Les partis s'affrontent de plus belle. Seize ans et huit présidents plus tard, l'armée prend le pouvoir et impose à la tête du pays Antonio Salazar. Celui-ci, professeur d'économie, va mener une politique autoritaire, puis carrément dictatoriale, avec notamment la police d'état (PIDE), sorte de police secrète dont 'tout le monde et personne n'était membre' avec des dénonciations en tout genre souvent par son propre voisin dont personne ne soupçonnait son appartenance à cette police secrète.

Salazar reste à l'écart de la Seconde Guerre Mondiale, puis se rapproche des Américains. A sa mort, en 1970, son successeur, Caetano récupère un pays en plein trouble, dont l'économie chancelle et les colonies s'éloignent. Les guerres coloniales épuisent le pays.

En 1974, c'est la Révolution des Œillets, initiée par l'armée sous la férule du général Spínola. Le pays se libéralise, les colonies accèdent à l'indépendance les unes après les autres. La révolution se fait sans bain de sang, les habitants sympathisent avec les soldats en leur offrant des œillets. Le film de l'actrice et réalisatrice portugaise Maria de Medeiros 'Capitaines d'Avril' retrace bien cette période et l'atmosphère du moment.

En 1986, le Portugal rejoint l'Union Européenne et Mario Soares devient Président de la République. Le Portugal est entré dans les temps modernes.

## • Personnalités

Tout d'abord les grands navigateurs :

- Henri le Navigateur : au début du XV<sup>e</sup> siècle, met en oeuvre les premières expéditions maritimes portugaises aux frontières de l'inconnu. Il fonde la première entreprise moderne d'exploitation systématique du monde ! A sa mort une petite partie de l'Atlantique a été découverte et le littoral de l'Afrique de l'Ouest a été reconnu par des marins portugais.
- Afonso de Albuquerque
- Pedro Alvares Cabral - découvrit le Brésil en 1500
- Bartolomeu Dias
- Vasco da Gama - prouva qu'on pouvait atteindre l'Asie par la mer en arrivant en Inde en 1498, en contournant l'Afrique par le Cap de Bonne Espérance. La route des Indes était ouverte !
- Fernao Magalhaes, dit Magellan - premier européen à traverser le Pacifique, donc premier navigateur à faire un tour du monde.

Quelques écrivains (traduits en français) :

FERNANDO PESSOA (1888-1935)

Pessoa est sans doute le plus connu et le plus apprécié des écrivains portugais (il est représenté assis à la terrasse du café A Brasileira à Lisbonne, et sa tombe est dans le cloître du couvent des Hiéronimites également à Lisbonne).

LUIS DE CAMOES (1525-1580)

ALMEIDA GARRETT (1799-1854)

CAMILO CASTELO BRANCO (1825-1890)

JULIO DINIS (1839-1871)

ALEXANDRE HERCULANO (1810-1877)

ECA DE QUEIROS (1845-1900)

FERNADO NAMORA (1919-1989)

SOPHIA DE MELLO BREYNER ANDERSEN (1919-2004)

MIGUEL TORGA (1907-1995)

JOSE SARAMAGO (1922- ) Il a reçu en 1995 le prix Camões et le prix Nobel de littérature en 1998.

Les peintres :

La peinture portugaise, soumise à des influences diverses s'illustre au XVe s. à travers les oeuvres de Nuno Gonçalves (1448-1481), fondateur de l'école de Lisbonne et auteur du Polyptyque de Saint Vincent de la cathédrale de Lisbonne. De nombreux peintres anonymes se sont illustrés dans l'art du portrait à côté de Cristovão de Morais. Parmi les peintres contemporains figurent Vieira da Silva, (qui vécut à Paris), Paula Reys, Menez et Julio Pomar. Manuel Cargaleiro, Maluda...

Les chanteurs et musiciens :

#### LE FADO

le Portugal ne serait pas le Portugal sans le fado, dont la plus grande interprète fut Amalia Rodrigues, considérée par tous comme la Edith Piaf du Portugal. Elle marqua à jamais la musique et la vie du peuple portugais, elle continue à inspirer la nouvelle génération d'artistes comme par exemple : le groupe Madredeus, la jeune chanteuse de fado Mariza qui est considérée comme la nouvelle Amalia Rodrigues, ou encore Misia qui chante aussi un fado plus moderne et qui vit en France.

#### LE CLASSIQUE

Francisco António de Almeida est, au XVIIIe s., le premier créateur portugais d'œuvres lyriques et Bontempo (1715-1842), le premier symphoniste et le précurseur de la musique moderne portugaise. Au XIXe s., parmi les plus typiques représentants de la tendance néoclassique, figurent les compositeurs Luis de Freitas Branco et Jorge Crones de Vasconcelos.

Si Fernando Lopes Graça (1906) est connu comme auteur d'opéras, la voix de Tomas Alcaide est célèbre dans toute l'Europe. Maria João Pires est une pianiste de renommée mondiale.

#### LE CINEMA

La figure marquante du cinéma portugais est Manoel de Oliveira; on peut citer aussi António Reis, Paulo Rocha, João Botelho et João César Monteiro.

#### • Cuisine

La cuisine est très variée et la traditionnelle image de la morue est largement dépassée !

Le Portugal reste un des pays où l'on découvre dans les restaurants à la fois le coté familial et le service raffiné.

Sachez que l'on vous apporte souvent à table, avant de passer votre commande, des amuse-gueule (fromage frais coupé, olives, beurre, pain...) qui vous seront comptés dans l'addition si vous les consommez; tout comme le pain qui apparaît sur la note.

Voici quelques idées de plats à découvrir :

**CALDO VERDE** : potage de pommes de terre et de légumes verts hachés très fins, en général du chou vert ou de jeunes pousses de choux ou de navets. Parfois on y ajoute quelques rondelles de chorizo.

Le caldo verde est la soupe nationale - notez d'ailleurs qu'au Portugal la soupe constitue souvent une entrée, même en été !

**CANJA** : sorte de poule au pot avec du riz ou des pâtes et des abats.

**ACORDA ALENTEJANA** : soupe à base de pain dur de la veille, oeufs, huile d'olive, coriandre...

le même plat dit 'açorda de marisco' existe avec des crevettes, palourdes, épices...

**ARROZ DE MARISCO** : sorte de risotto avec de fruits de mer, très populaire dans tout le pays !

**O BACALHAU** (la morue)

Comme les fromages en France, au Portugal il existe 365 manières de préparer la morue !

pour les petits creux vous trouverez un peu partout dans les restaurants et dans les cafés (près des gateaux), les 'pasteis de bacalhau' sorte de beignets à base de morue et de purée de pomme de terre.

Parmi les classiques de la morue :

**BACALHAU COZIDO** : c'est le plat de morue traditionnel avec la morue cuite à l'eau et avec des pommes de terre, le tout arrosé d'huile d'olive et vinaigre; parfois on peut aussi vous proposer pommes de terre et pois chiches. c'est aussi le plat traditionnel à Noël, accompagné de jeunes pousses de navets et de pain de maïs.

**BACALHAU ASSADO** : rôti au four, souvent accompagné aussi de pommes au four et oignons

**BACALHAU ASSADO NA BRASA** : littéralement 'grillé sur la braise' - souvent éfiloché et accompagné de pommes de terre cuites dans la cendre (batata a murro), le tout arrosé d'huile d'olive

**BACALHAU A BRAS** : morue, oignons, pommes de terre émincées, oeufs brouillés, olives noires, persil.



**BACALHAU A GOMES DE SA** : c'est sans doute le premier plat de morue à tenter pour ceux qui veulent s'essayer à la morue. Morue éfilochée, oignons, pommes de terre et oeufs durs en rondelles, huile d'olive, olives, ail, persil, et un peu de lait, le tout cuit au four et légèrement gratiné.

D'autres plats :

**A CALDEIRADA** : sorte de bouillabaisse dont la composition varie selon les régions.

**CARNE DE PORCO ALENTEJANA** : souvent servis dans une marmite en terre, petits morceaux de porc cuits avec de l'ail, des épices, du saindoux, et des palourdes dans leurs coquilles.

**FRANGO** : c'est le poulet, très répandu sur tout le pays, en général grillé sur les braises, servi dans les 'churrascarias' ou à emporter

**FEIJOADA DE CHOCO** : haricots rouges et calamars

**COZIDO A PORTUGUESA** : pot au feu à la portugaise

**CATAPLANA** : plat très à la mode au Portugal, les lisboètes n'hésitent pas à traverser le Taje pour aller le déguster dans les anciens villages de pêcheurs. Le cataplana est une sorte de grand plat du type grande poêle incurvée avec un couvercle, où l'on cuit lentement à l'étuvée divers aliments : viandes, morceaux de poissons et fruits de mer, avec des légumes et des épices. La 'cataplana de peixe' de poisson est le plus couru.

**LES POISSONS** :

grand choix de poissons 'cozido' (cuit), 'grelhado' (grillé) ou assado (au four)

Quelques noms à retenir :

Cherne : mérrou

Espada : poisson épée ( et non espadon 'Espardate' )

Pescada : merlan

Linguado : sole

Raia : raie ( souvent servi salée, comme la morue)

Enguias : anguilles ( surtout région de Aveiro )

Sardinha : dans tous les coins du pays, il traîne toujours des odeurs de sardines grillées...

Lulas : calamars

Polvo : poulpe

**LES FROMAGES** :

**Queijo da Serra ou do Rabaçal** : fromage à base de lait de brebis et de chèvre (10%), originaire de la région de la Serra da Estrela, mais que l'on trouve partout dans le pays. Celui produit au sud de Coimbra, dit 'queijo do Rabaçal' est très réputé à cause du léger parfum qui lui est donné par les 'herbas santas' ( herbes saintes ) qui poussent dans la région de Rabaçal. Ce fromage peut se manger frais, salé ou saupoudré de sucre, puis plus ou moins dur; d'ailleurs les plus vieux se conservent souvent dans de l'huile d'olive et on les déguste à l'apéritif.

**Fromage Azeitão** : près de Lisbonne, pâte molle.

**LES PATISSERIES**

On mange beaucoup de gâteaux dans tout le pays, vous en trouverez un peu partout, non seulement dans les pâtisseries, mais également dans la plupart des cafés et bars. D'ailleurs très souvent, l'après midi les gens sortent de leur bureau pour aller au café du coin boire quelque chose, accompagné d'une pâtisserie !

Quelques pâtisseries :

**TOUCINHO DO CEU** (lard du ciel !) : sucre, amandes, jaunes d'oeufs, farine, beurre, confiture...

**PAPOS DE ANJO** (estomac d'ange) : confiture de fruits, oeufs, sucre, cannelle...

**BARRIGA DE FREIRA** ( ventre de nonne ) : sucre, beurre, beaucoup de jaunes d'oeufs...

**PUDIM ou FLAN** : proche du flan

**LEITE CREME** : type flan mais plus crémeux

**ARROZ DOCE** riz au lait, mais plus sec que le traditionnel riz au lait, et décoré avec de la cannelle - c'est un dessert traditionnel, servi souvent lors de mariages ou baptêmes par exemple.

**PASTEL DE NATA** : c'est sans aucun doute le gâteau le plus connu du Portugal... sorte de petit flan très crémeux, dans une pâte feuilletée, saupoudré de cannelle et/ou de sucre glace. A Lisbonne il faut impérativement faire une visite à la fameuse pâtisserie 'Pasteis de Belem', près du couvent des Hyéronimites, où le tout Lisbonne se déplace pour acheter et déguster ces fameux flans... n'hésitez pas à rentrer dans le dédale de salles à l'arrière du comptoir.

## • Boisson

### LES PRINCIPAUX VINS :

Le Vinho Verde (littéralement vin vert) est produit dans le nord du pays, il est très léger, blanc ou rouge, et surtout c'est le pétillant qui en fait un vin à part. Il est en général à consommer très frais lors de repas ou à l'apéritif. Produit dans la même région, le Vinho Maduro (mûr) qui est également un vin sec, mais non pétillant.

Quelques autres noms de vins célèbres :

le DAO : rouge

le BUCELAS : blanc sec, acidulé

le REGUENGOS : un des meilleurs vins rouges, assez fruité

le COLARES : tarif élevé pour ce vin produit dans la région de Sintra en petite quantité (blanc)

le MOSCATEL : blanc doré et doux plutôt pour l'apéritif

le AMARGUINHA ou AMENDOA AMARGA : liqueur d'amande amère, très doux, typique de l'Algarve - il est parfois utilisé dans des pâtisseries ou dans les salades de fruits

LA BIÈRE est très appréciée au Portugal (même en accompagnement des repas) parmi les plus demandées: Super Bock / Sagres / Cristal / Imperial ( cette dernière a d'ailleurs donné son nom au 'demi' )

### LE PORTO

il est produit dans la région à l'est de Porto sur des terrains arides et calcinés par le soleil.

La fermentation du jus de raisin et rapidement stoppée et on y ajoute environ 1/5 d'eau de vie.

la production a commencé au XVII<sup>e</sup> siècle, et elle a connu son essor avec l'alliance anglaise dès 1703.

Il existe deux familles de porto :

les 'blend' qui sont réalisés avec des vins d'assemblages vieillies en fût, donc millésimés (le tinto ou red, les ruby, les twny, les white) et ceux de la famille 'récolte unique' issus des vendanges d'une année.

Sachez que le porto n'est commercialisé qu'en bouteilles, ne vous laissez pas tenter par la vente en vrac...

Ne manquez pas à Lisbonne le 'Solar do Vinho do Porto' dans le quartier du Bairro Alto où la carte des portos est impressionnante !

### LE CAFE

Vous pouvez commander 'un café' mais depuis quelques années le mot 'bica'(café serré) est le plus utilisé.

Le 'carioca' est un café plus léger,

le 'garoto' est un crème

le 'galao' est un café au lait mais servi dans un grand verre.

## • Savoir-vivre

Il n'y a pas de règles de savoir-vivre particulières, mais sachez qu'au Portugal, comme en Italie, beaucoup de portugais se sentent flattés si on les appelle par leur titre : Monsieur le Docteur (senhor doutor), ou Monsieur l'Ingénieur (senhor engenheiro). Ces titres viennent des diplômes obtenus lors de leurs études universitaires.

## • Achats-souvenirs

Le porto.

Les poteries (le fameux coq de Barcelos).

La céramique et les porcelaines :

La marque la plus réputée est 'Vista Alegre', ancienne fabrique royale.

Les broderies (linge de maison):

Évitez les boutiques 'à touriste', achetez plutôt sur les marchés régionaux en dehors des grandes villes.

Les tapis :

Ceux de Arraiolos sont les plus réputés.

Les azulejos :

Ces carreaux de céramique bleus, blancs et parfois jaunes, décorent les gares, les jardins, les fontaines et les palais. A Lisbonne, ne manquez pas un petit détour à la brasserie Cervejaria da Trindade et à ses fameux panneaux d'azulejos. Certains carreaux du XVIII<sup>e</sup> siècle se négocient à prix d'or... attention à ceux vendus sur les marchés aux puces qui sont loin d'être d'époque, ce qui toutefois ne gâche rien à leur beauté !

## INFOS PRATIQUES

### • Code Devise

EUR

### • Décalage horaire

GMT soit -1 heure par rapport à la France toute l'année pour le Portugal continental et Madère et -2heures pour les Açores

### • Argent

Les cartes bancaires VISA sont acceptées dans la plupart des restaurants et des hôtels, néanmoins encore beaucoup de commerçants les refusent, notamment dans les stations service. Il existe en effet au Portugal une visa « locale » appelée Multibanco.

Cependant vous trouverez des distributeurs dans toutes les villes, même les plus petites.

Les banques sont ouvertes en général du lundi au vendredi de 9 h à 15 h.

### • Electricité

220 V. Les prises sont identiques aux prises françaises.

### • Horaires

Les commerces fonctionnent du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 9h à 13h.

Les grands centres commerciaux sont très à la mode au Portugal et ils sont ouverts tous les jours et jusqu'à très tard.

En général, les musées sont fermés le lundi et les jours fériés. Vous trouverez toutes les informations pratiques sur les musées portugais sur : [www.ipmuseus.pt](http://www.ipmuseus.pt)

### • Poste

Bureaux de poste ouverts du lundi au vendredi de 8h à 18h . Il existe 2 types de boîtes aux lettres, les rouges et les bleues, ces dernières sont pour les courriers rapides. Le courrier marche plutôt bien.

### • Téléphone

Cartes téléphoniques en vente dans les bureaux de tabacs et kiosques à journaux.

Pour appeler le Portugal : 00-351- suivi de l'indicatif de la région, puis du numéro du correspondant

Pour appeler la France : 00-33- suivi de neuf chiffres (ne pas composer le 0)

### • Couverture GSM

Assez bonne. Pour plus de détails contactez le service clientèle de votre opérateur.

### • Médias

Les quotidiens les plus lus sont le Diario de Noticias (à Lisbonne) et le Jornal de Noticias (à Porto). Parmi les hebdomadaires les plus connus il y a le Expresso et le Independente.

La presse de langue française est en kiosque dès le lendemain de sa parution dans les villes les plus touristiques et les stations balnéaires.

Côté télévision, RTP1, la première chaîne d'Etat, diffuse chaque été des informations internationales et nationales en français (horaires indiqués sur le programme de télévision).

La plupart des hôtels proposent des bouquets satellites avec chaînes françaises (au minimum TV5)

### • Internet

De plus en plus, cafés, musées, bibliothèques et bureaux de poste disposent de bornes Internet, gratuites pour certaines. Cyber-cafés dans toutes les villes de quelque importance avec connections haute débit.

### • Lexique

Ribeira	vallée
Boca	col
Lévada	canal d'irrigation
Poios	terrasses cultivées
Palheiro	petite cabane, traditionnellement couverte d'un toit végétal
Quinta	propriété avec une demeure
Caminho	chemin
Strada	route

Mar mer  
Merceria épicerie  
Paneria boulangerie  
Supermercado supermarché

• **Bibliographie**

"Madère", Guide de Voyage Berlitz (pratique et bien documenté)"Portugal", Guide vert Michelin.  
"Madère - Açores", Guide poche Marcus (1998)  
"Portugal Madère Açores" Hachette Collection Voir  
"Açores Madère" Petit futé  
"Vivre à Madère", J.Chardonne, Grasset (Coll. Cahier Rouge) - roman  
"Plantes et fleurs de Madeira", A. Da Costa, L. de Franquiho et F. Ribeiro.  
"Femmes de Porto, Pim et autres histoires", A. Tabuccci, C. Bourgeois, Coll. 10x18 (roman)  
"Gros temps sur l'archipel", Victor Menesio, Ed. de la Différence (roman)  
"Paysages de Madère", John et Pat Underwood, Ed. Sunflower

• **Cartographie**

Madeira : Collins 1.70.000  
Madeira - Freytag & Berndt 1.50 000  
Porto Santo – Carte au 1/70 000 à l' Office du tourisme à Madère et Porto Santo.  
Açores - Ed Turinha 1 : 75 000  
Canaries, Açores, Madère – Ed Blay Foldex 357 1 :400 000



**TERRES  
D'ADVENTURE**  
« LE VOYAGE A PIED »

[www.terdav.com](http://www.terdav.com)

N° Indigo 0 825 700 825