

AILLEURS

Lisbonne

UNE CUISINE NOMMÉE DÉSIR

REPORTAGE ANNE-SOPHIE THÉROND PHOTOS AURÉLIO RODRIGUEZ



Sa beauté architecturale et la mosaïque de ses quartiers vibrant jusqu'à la nuit en font depuis longtemps une destination fétiche. Ici, la gourmandise est un héritage culturel et la street food une seconde nature. Il est urgent de (re)découvrir Lisbonne, dont la cuisine, célèbre si bien la rencontre entre tradition et modernité.

Les pieds dans la mer, la tête dans les nuages, Lisbonne est une ville à étages, qui se parcourt de haut en bas et de bas en haut... tantôt en crapahutant à l'assaut de ses sept collines, tantôt en roulant à bord de ses mythiques tramways jaunes qui sillonnent la ville jusqu'à l'embouchure du Tage, dans un bruissement de soupirs et de métal. Indissociable de la capitale, la cuisine fait partie du décor, s'immiscant partout et illustrant un art de se nourrir à toute heure, qu'il s'agisse des cafés historiques aux comptoirs patinés, des petits kiosques sur les places, des pâtisseries aux vitrines débordant de gâteaux et de biscuits, des *tascas* – ces tavernes à la cuisine familiale et copieuse – des cafés historiques aux comptoirs lustrés ou des nouvelles adresses de la bistronomie audacieuse. Mais avant de savourer toutes les facettes culinaires de la ville, une rencontre avec la morue, la passion des Portugais, s'impose. Il y a 1001 façons de la préparer au Portugal, même si son origine est unique: le cabillaud (*gadus morhua*) pêché dans les eaux froides de l'Atlantique Nord, qui prendra le nom de morue une fois salé ou séché. **Le Centre d'interprétation de l'histoire de la morue** a ouvert l'été dernier, en hommage à ces milliers d'hommes qui ►



EN HOMMAGE À UNE TRADITION ANCESTRALE

La morue (*bacalhau*) méritait bien son musée ! C'est chose faite depuis juillet 2020, avec l'ouverture du Centre d'interprétation de l'histoire de La morue, unique au monde. Il raconte cette pêche épique, son histoire et ses traditions avec les moyens multimédias du XXI^e siècle. Pour prolonger l'expérience, arrêtez-vous au restaurant, Terra Nova, et passez par la superbe boutique au décor travaillé en hommage à la *bacalhau*.



Des hauteurs de Lisbonne, on aperçoit le Tage qui relie la ville à la mer, véritable vivier des produits iconiques de la cuisine portugaise.



partaient chaque année à l'aventure pour pêcher la *bacalhau* dans les mers gelées, et passaient des mois loin de leur famille avant de rapporter ce précieux poisson. Histoire, géographie, économie, traditions populaires et culinaires... tous les aspects de la *bacalhau* sont abordés sur un ton pédagogique et ludique, idéal pour s'immerger en famille dans la culture portugaise. Les plus aventureux monteront à bord du doris, (petite barque de 5 à 6 mètres) pour vivre une séquence de pêche à la ligne presque réelle, embruns compris. Les éco-militants visiteront l'espace « *Bacalhau* » 2020 dédié à la pêche durable et responsable. Les mordus de cuisine fonceront à l'espace « *A Mesa* » où défilent, à la manière d'un grand banquet, les photos de plats qui montrent l'incroyable éventail de recettes inspirées par la morue. Il en existe des versions populaires et festives. C'est un ingrédient patrimonial, incontournable dans les familles, et dont les chefs se saisissent toujours pour créer leurs plats signatures...

La modeste sardine est tout aussi emblématique et se consomme en quantité encore plus importante que la morue. En été, il faut goûter aux sardines grillées (*sardinhas assadas*). Fraîches, entières, juste saisies au barbecue, avec leur peau grillée et leur chair fondante, relevées de gros sel, elles s'offrent dans leur savoureuse simplicité. Pour rapporter des sardines en boîte, direction la **Conserveira de Lisboa**. Ouverte en 1930, tout près de la Praça do Comércio, d'abord comme épicerie générale, elle s'est spécialisée dans les conserves de poissons. Regina Ferreira travaille avec ses enfants à perpétuer cette conserverie exigeante sur la qualité : « *On doit voir le miroir des poissons bien disposés dans une bonne huile d'olive* », explique-t-elle. Sous les marques Tricana, Prata do Mar et Minor, la conserverie propose quelque 70 références : sardines portugaises à l'huile d'olive, thon des Açores, maquereau, chinchard, morue, poulpe, coquillages, saumon et toutes sortes de créations originales. On emballera vos conserves dans un papier kraft, noué d'une jolie ficelle colorée, prêtes à offrir !

PAUSE-CAFÉ ET PETISCOS

Flânez maintenant dans le dédale de rues étroites des quartiers historiques de l'Alfama et de Graça et grimpez au pied du Castelo São Jorge, d'où l'on domine toute la ville. C'est le moment de faire une pause-café (*bica*) et de croquer dans un gâteau (*bolo*), avant de ▶



LE GOÛT DE LA MER SOUS TOUTES SES FORMES

Les Portugais sont de grands consommateurs de poissons et de fruits de mer. Grillé, frit, mijoté en sauce, le poisson figure au menu de tous les restaurants. Pour les fruits de mer, cherchez une brasserie (*cervejaria*). La Cervejaria Ramiro, ouverte dans les années 50 est très appréciée des Lisboètes. On y trouve des viviers débordant de langoustes et de crabes, des crevettes de toutes tailles et des huîtres locales. Ci-dessous, les superbes boîtes de sardines de La Conserveira de Lisboa.



UN PETIT SHOT DE GINJA À LA SUAVE AMERTUME

Ce débit de ginja près du Teatro Nacional, dans le Rossio est le plus ancien de la ville. Ouvert en 1840, A Ginjinha Espinheira ne vend qu'un produit, sa ginja maison (liqueur traditionnelle de griottes), à déguster debout sur le trottoir, au milieu des Lisboètes. Ce nectar à la saveur douce-amère titre tranquillement 23°. Il est servi en shot à température ambiante. Pensez à préciser *com* (avec) ou *sem* (sans) cerise : attention au noyau !





GENTLEMAN-RESTAURATEUR ET GLOBE-TROTTER

La cuisine d'André Magalhães (*ci-dessus*) s'exprime pleinement à La Taberna da Rua das Flores, une adresse au charme intimiste, avec ses dix tables en bois taillées pour les tête-à-tête. Ses palourdes tavernières sont sautées avec des cubes de pomme de terre, dans du vin blanc, relevées de coriandre. D'autres recettes lui ont été inspirées par les liens qu'il entretient avec le Japon. Avec un verre de vin portugais nature, on savoure un Lisbonne qui a su garder son histoire en s'ouvrant au monde.



Kanitama, œufs crémeux à la chair de tourteau

Recette d'André Magalhães, Taberna Da Rua das Flores

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 20 MIN

FACILE

200 g de chair de tourteau (ou une boîte de chair de crabe)
 • 6 œufs • 4 c. à café d'œufs de truite • 1 ciboule • ½ c. à soupe d'huile d'olive • ½ c. à soupe de bouillon dashi instantané japonais • Sel et poivre. **POUR LES TEMPURA** • 1 petite botte de champignons japonais Enoki • 100 g de mélange de farine à tempura • 20 cl d'eau gazeuse • 3 cl d'huile pour friture. **USTENSILE** • 1 thermomètre de cuisson.

- Préparez les tempura. Séparez les champignons Enoki en quatre bouquets ouverts en éventail. Mélangez la farine à tempura avec l'eau gazeuse dans un petit bol en utilisant deux baguettes. La pâte doit rester grumeleuse.
- Chauffez l'huile dans une petite cocotte jusqu'à une température d'environ 170 °C. Trempez les bouquets de champignons dans la pâte à tempura et les frire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Séchez-les avec du papier absorbant et réservez-les au chaud.
- Hachez la partie blanche de la ciboule. Ciselez la partie verte et réservez-la. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle à frire. Faites sauter la ciboule blanche jusqu'à ce qu'elle devienne transparente, ajoutez la chair de tourteau et mélangez bien.
- Diluez le dashi dans 5 cl d'eau. Cassez les œufs dans un bol et battez-les. Ajoutez le dashi, salez et poivrez.
- Versez les œufs battus sur la chair de tourteau et laissez sans remuer pendant 30 secondes, puis mélangez le tout avec deux baguettes, en faisant en sorte que l'appareil soit bien brouillé tout en restant crémeux.
- Transférez le tout dans un plat de service (ou 4 plats individuels). Garnissez avec les champignons en tempura, les œufs de truite et la ciboule ciselée. Servez aussitôt ■

L'elevator de Santa Justa, impressionnant ascenseur néogothique, relie le quartier de Baixa (au niveau de la mer) à celui du Chiado (sur les hauteurs), un repère d'adresses gourmandes.



s'arrêter en terrasse pour grignoter des *petiscos* (version portugaise des tapas) ou encore de se laisser tenter par un plat inscrit à l'ardoise d'une taverne traditionnelle (*tasca*). On trotte ensuite vers les quartiers de Baixa et Rossio, au cœur de la ville. Reconstitué après le tremblement de terre de 1755 et percé de larges avenues bordées de bâtiments de pierre cossus, le centre-ville se prolonge jusqu'à la majestueuse Praça do Comércio, au bord de l'estuaire du Tage. Baixa concentre nombre de restaurants touristiques et abrite aussi des valeurs sûres: A *Ginjinha Espinheira*, la *Manteigaria Silva*, épicerie fine traditionnelle, la *Confeitaria Nacional*, grand salon de thé au charme suranné sur la Praça da Figueira. Pour sa vie animée le soir et ses restaurants étoilés, il faut se hisser jusqu'au quartier du Chiado, relié par l'ascenseur de Santa Justa, et admirer le point de vue sur la ville. C'est au cœur de ce quartier élégant qu'André Magalhães a ouvert la *Taberna da Rua das Flores*. Ce gentleman restaurateur, ancien journaliste et grand voyageur, se passionne pour l'histoire de la cuisine portugaise et la tradition populaire des kiosques, ces constructions réhabilitées en cafés-terrasses, qui préparaient autrefois des casse-croûte solides pour les travailleurs. Il a repris l'un des plus anciens, vers le marché da Ribeira et compte bien participer au redéploiement de cette belle tradition lisboète.

SACRÉE MODERNITÉ

Vous voulez découvrir en un seul lieu une pluralité d'ambiances ? foncez au **Bairro do Avillez**, un concept original lancé en 2016 par le chef José Avillez. Sur 1000 m², ses quatre restaurants sont ouverts tous les jours, et leurs cuisines sont indépendantes. On peut y goûter une centaine de plats, à partir de 12-20 €. Dans le patio, le restaurant *Pâteo* propose fruits de mer et poissons. À l'étage, la *Pizzaria Lisboa* joue la carte jeune et familiale; le *Mini Bar*, dévoile un cabaret gourmand installé dans une ancienne chapelle, et enfin la *Taberna* propose un service plus informel construit autour des fameux *petiscos*. Une impressionnante fresque monte à l'assaut des murs, essaimant ses azulejos dans un joyeux tourbillon jusqu'au plafond. José Avillez est autodidacte et revendique un apprentissage permanent : « *Petit, j'aimais manger. Pour moi, Noël c'était les plaisirs de la table, bien avant les cadeaux! ... J'ai fait des* ▶



LE CYRIL LIGNAC PORTUGAIS, C'EST LUI!

En jean et baskets, José Avillez se fond dans la clientèle de quadras branchés qui navigue dans son *Mini Bar (ci-dessous)*. Le chef au sourire charmeur fut le premier deux étoiles à figurer dans le guide Michelin du Portugal, en 2014, pour son restaurant *Belcanto*. Ambassadeur de la gastronomie portugaise à l'international, il l'est aussi dans son propre pays, avec dix-huit restaurants au Portugal, dont 16 à Lisbonne, et une émission télé qui lui assure une belle médiatisation.



Bacalhau à Brás

Recette de José Avillez, restaurant Páteo - Bairro do Avillez

POUR 4 PERSONNES PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 20 MIN

ASSEZ FACILE

400 g de morue dessalée • 500 g de pommes de terre • 8 œufs bio + 4 jaunes d'œufs bio • 3 oignons pelés • 1 gousse d'ail • Quelques brins de persil • Huile d'olive vierge • Fleur de sel, poivre noir du moulin.

- Pochez la morue 2 min dans une grande quantité d'eau bouillante. Ensuite, nettoyez-la en enlevant la peau et les arêtes, réservez-la.
- Taillez les pommes de terre en allumettes. Chauffez l'huile d'olive à 190 °C et faites-les frire jusqu'à ce

qu'elles soient dorées. Réservez-les sur du papier absorbant.

- Pelez et coupez l'oignon en rondelles. Hachez finement l'ail. Dans une sauteuse à fond épais, faites-les suer dans l'huile d'olive, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- Ajoutez la morue, mélangez. Ajoutez les pommes de terre, les œufs et les jaunes d'œufs (après les avoir légèrement battus ensemble) et assaisonnez avec du sel, du poivre noir fraîchement moulu et le persil finement haché (gardez-en un peu). Continuez à

remuer jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

- Dressez, saupoudrez d'un peu plus de persil, ajoutez des « olives explosives »* et servez immédiatement ■

* La Bacalhau à Brás est servie à Páteo avec des « olives explosives », une préparation moléculaire à base de jus d'olives vertes et d'huile d'olive infusée avec de l'orange, du citron, de l'ail et du thym. Vous pouvez les remplacer par des olives vertes dénoyautées, marinées dans cette huile parfumée.





LE PÁTEO, UNE ENVIE DE MER SOUS LA VERRIÈRE

C'est l'une des tables du Bairro do Avillez, le Páteo, installé sous une vertigineuse verrière. L'endroit est idéal pour savourer les fruits de mer que le chef José Avillez affectionne, et surtout la *bacalhau a Bras* (ci-contre), recette typique de Lisbonne, dans sa version onctueuse et suave, avec une quantité d'œufs qui surpasse la recette initiale, déjà très généreuse.



études artistiques, et après quelques stages de cuisine, j'ai compris que j'étais fait pour ça ». Le pionnier de la gastronomie moderne portugaise est respectueux de la culture et de la tradition, ce qui ne l'empêche pas de secouer les classiques portugais à l'écran, dans son émission « Combinações Improváveis » (combinaisons improbables) qui compte déjà deux saisons à succès. Il y propose une collection de recettes originales et décomplexées. Un état d'esprit qui inspire aussi les cartes de ses restaurants.

ENTRE BOSNIE ET PORTUGAL

Ljubomir Stanisic, le nouvel étoilé Michelin de l'année, né dans la Bosnie en guerre, est arrivé au Portugal à 19 ans. Sa cuisine se situe au croisement de ces deux pays et il la pratique avec un appétit d'ogre et un enthousiasme communicatif. Son parcours s'est construit à force de volonté et de travail acharné. Il ouvre son premier restaurant, **100 Maneiras** à Cascais, puis il s'installe à Lisbonne, où il se lance dans une version gastronomique abordable en 2009. Depuis, l'adresse a déménagé quelques numéros plus loin, pour se fixer dans le quartier du Bairro Alto jouxtant le Chiado. Avec ses associés, Nelson Santos et Nuno Faria, il est entouré d'une équipe aimantée par sa personnalité. Le lieu tient du fantastique, entre grotte végétale et cabinet de curiosité sur fond de pierre, velours et bois brut. Un four hors normes construit sur-mesure ►

Crevettes à l'ail et au piment

Recettes de José Avillez, restaurant Páteo - Bairro do Avillez

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION 20 MIN CUISSON 10 MIN

FACILE

20 crevettes moyennes crues • 16 cl de vin blanc • 20 g de beurre • 2 gousses d'ail pelées et dégermées • 1 piment rouge • Quelques brins de coriandre fraîche • Huile d'olive • Fleur de sel.

- Décortiquez les crevettes en laissant l'extrémité de la queue. Pelez et dégermez l'ail. Émincez finement le piment. Ciselez la coriandre. Chauffez un filet d'huile d'olive et l'ail dans une casserole de taille moyenne, à feu moyen. Ajoutez les crevettes et faites-les sauter quelques minutes. Assaisonnez de fleur de sel ôtez-les de la casserole et réservez-les.
- Dans la même casserole, faites sauter le piment. Déglacez avec le vin blanc, ajoutez un peu d'eau, la coriandre et le beurre. Remuez jusqu'à ce que le beurre fonde et que la sauce soit bien mélangée.
- Dressez les crevettes au centre d'une assiette creuse. Versez la sauce et servez immédiatement ■



LE BISTRO FOU D'UN CHEF SURDOUÉ

Ljubomir Stanisc a ouvert le Bistro 100 Maneiras, en 2010, avec son associé Nuno Faria. Ils ont métamorphosé cette *tasca* traditionnelle art déco en une maison blanche peuplée de livres, de miroirs, de végétaux fous, de sculptures d'insectes et d'œuvres d'art. Son bar à cocktails est l'un des meilleurs de la ville, sa carte des vins pointue propose vins naturels, vieux millésimes et cuvées exclusives. L'équipe en salle excelle dans les accords mets-vins bistro-bonomiques, inspirés par les cuisines du monde.



Mousse de chèvre frais, sorbet goyave et crumble amande

Recette adaptée du livre *Bistromania* du chef Ljubomir Stanisc

POUR 8 PERSONNES PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 15 MIN

RÉFRIGÉRATION 3 H SANS SORBETIÈRE

DÉLICAT

POUR LE SORBET • 500 g de purée de goyave • 140 g de sucre • 30 g de glucose • 1 c. à café de stabilisateur pour glace (facultatif).
POUR LE CRUMBLE AMANDE • 20 g de farine • 20 g de sucre • 10 g de beurre • 10 g de poudre d'amande. **POUR LA MOUSSE DE FROMAGE FRAIS** • 300 g de mascarpone • 100 g de fromage de chèvre frais • 150 g de fromage frais à tartiner type cream cheese • 40 cl de lait • 200 g de sucre glace.

- **Préparez le sorbet.** Faites fondre le sucre et le glucose dans 28 cl d'eau chaude. Laissez refroidir. Ajoutez la purée de goyave et le stabilisateur. Placez dans une sorbetière et laissez turbiner ou dans un bac au congélateur au moins 3 h. Dans ce cas sortez la glace et mixez-la avant de la servir.
- **Préchauffez le four à 150 °C.** Mélangez les ingrédients du crumble du bout des doigts jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Étalez le crumble sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfournez pour 15 min, en remuant toutes les 5 min. Le crumble ne doit pas colorer. Laissez-le refroidir.
- **Pour la mousse.** Veillez à ce que tous les ingrédients soient bien froids. Mélangez le lait et le sucre. Fouettez le fromage de chèvre, le fromage à tartiner et le mascarpone. Incorporez peu à peu le lait sucré jusqu'à obtenir une consistance de mousse (vous n'utiliserez peut-être pas tout le lait). Mettez la mousse dans une poche à douille et réservez-la au frais.
- **Dressez à la dernière minute.** Dans chaque assiette, placez une boule de sorbet, recouvrez-la d'un dôme de mousse de fromage disposé en spirale à la poche à douille. Parsemez de crumble. Vous pouvez également ajouter des pétales et fleurs comestibles si vous le souhaitez ■



ET SI ON S'OFFRAIT UN GÂTEAU CORNET ?

Joana Alves tient un bouquet de *cornucopia*, un gâteau formé d'une corolle de pâte frite à l'huile d'olive, garnie d'une crème aux jaunes d'œufs. Cette création de la maison familiale Alcôa, fondée par sa mère Paula à Alcobaça, a remporté en 2013, le premier prix au Salon international des douceurs et liqueurs conventuelles. « *Il faut du temps, des gens et du savoir-faire* », commente Joana.

témoigne de son sens de la démesure et de sa générosité. Ses menus dégustation osent tout, sous des titres pétillants d'humour, signés par son épouse journaliste Monica.

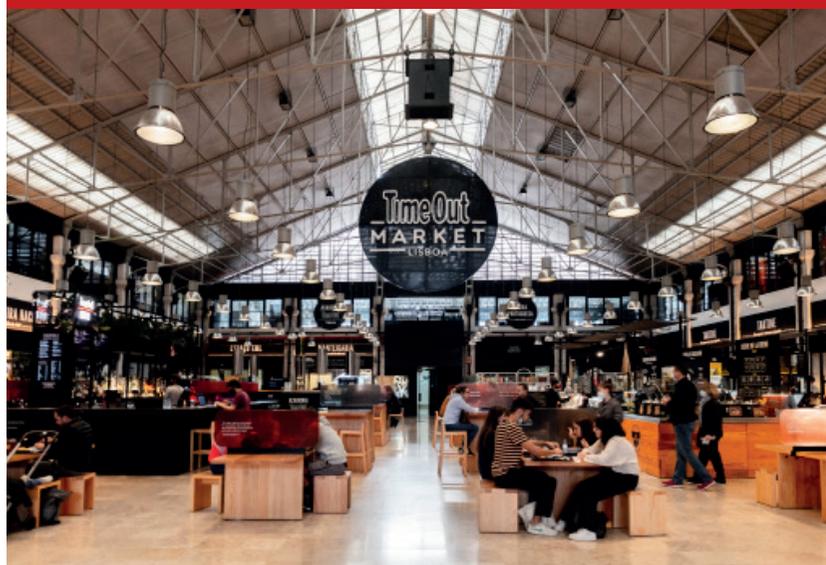
LES DÉLICES DU COUVENT

La pâtisserie Alcôa apporte une bulle de douceurs sur le Chiado avec ses pâtisseries de couvent, typiquement portugaises. Jusqu'au **xxx^e siècle**, chaque ville possédait son couvent et chaque couvent ses spécialités, préparées à partir d'un ingrédient phare : le jaune d'œuf – les blancs étant utilisés pour amidonner le linge et clarifier les vins. Avec du sucre, parfois des amandes, de la farine et de la pulpe de courge spaghetti, les nonnes ont fabriqué de multiples variantes raffinées et délicates, chaque couvent rivalisant de créativité. Le patrimoine gourmand du couvent des moines cisterciens d'Alcobaça a été sauvé de l'oubli grâce à Paula Alves, qui a collecté ces recettes conventuelles et continue de les fabriquer dans la pâtisserie d'Alcobaça, fondée en 1957. Tout est fait à la main, dans de grands chaudrons en cuivre, reproduisant les gestes et recettes du XIX^e siècle. Une employée se consacre exclusivement à casser les œufs et à séparer les blancs des jaunes. Joana, la fille de Paula, est l'ambassadrice à Lisbonne de ces trésors de couvent qui ont la couleur dorée, la finesse et le ciselage de pièces d'orfèvrerie. Elle leur a trouvé un écrin dans le Chiado : un ancien bureau de loterie, décoré de fresque de carreaux signés. Joana a mis deux ans à l'aménager avant d'ouvrir en 2017. Le comptoir contemporain en bois permet de déguster sur place ces gâteaux aux noms bien



LISBONNE, AUX ORIGINES DE TIME OUT

Time Out, c'est d'abord un city-guide, décliné en *food court*, qui a fait des petits dans le monde entier. Une équipe de journalistes de Lisbonne est à l'origine du concept. Ils ont ouvert leur premier Time Out Market en 2014, dans un bâtiment historique, le Mercado da Ribeira, qui réunit sous le même toit le meilleur des chefs et des produits nationaux, dans une ambiance cool. On peut y grignoter des *peixinhos da horta* (petits poissons du jardin), une recette traditionnelle de beignets de haricots verts (*ci-dessus*).





ALMA, L'ART DE LA BISTRONOMIE CHIC

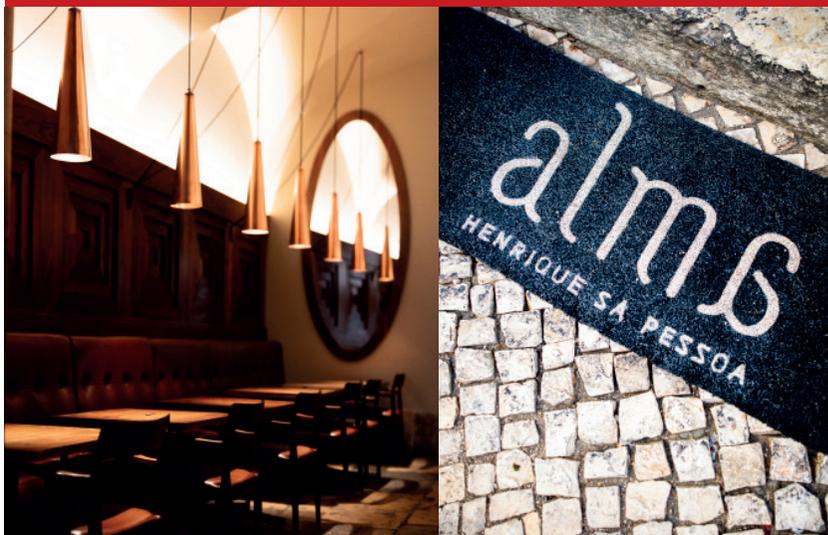
Chez Alma, les flacons ont remplacé les livres sur les étagères. Le chef Henrique Sá Pessoa a repris l'entrepôt de Bertrand, la plus ancienne librairie du monde, fondée en 1732 dans le quartier du Chiado, pour y ouvrir son restaurant gastronomique en 2009. Une, puis deux étoiles Michelin en 2018 récompensent cette proposition bistronomique chic et décontractée, à l'image de son chef en élégant tablier rayé noir et blanc.



inspirés: friandises de nonnes (*mimos de freira*), mottes royales (*torrões reais*), fromages du paradis (*queijinhos do céu*), lard du ciel (*toucinho do céu*), œufs de paradis (*ovos do paraíso*), délicatesse des dieux (*manjar do deuses*)...

UN AMBASSADEUR DE LA CUISINE PORTUGAISE

Lointain descendant des navigateurs portugais qui sillonnaient la planète, Henrique Sá Pessoa est un chef globe-trotter. Il a appris la cuisine aux USA, débuté à Londres, exercé en Australie, avant de regagner son Portugal natal et de le conquérir via 24TV Kitchen, ses émissions cultes qui revisitent la cuisine portugaise. Il combine solide technique et connaissance de la culture culinaire locale pour réinventer le « *restaurant portugais moderne* », dont il est l'ambassadeur à Macao. Le chef évoque le « *fine dining* », pour parler de sa cuisine d'auteur et prône un service attentif mais débarrassé de tout formalisme. Tables en bois brut, banquettes en cuir fauve pour son restaurant Alma, chaleureux et élégant. « *Pas de nappe blanche ni d'argenterie, pas de déploiement de serveurs, j'ai toujours voulu rester accessible* », se justifie Henrique. Sa cuisine célèbre les produits de la mer qui baigne le pays, dans son menu *Costa a Costa*, qui comprend cette *caldeirada de peixe e marisco*, chaudière de poissons et de fruits de mer, au bouillon sapide et délicat, relevé de quelques fines feuilles de chou, comme un clin d'œil à un autre produit très présent dans la cuisine portugaise. Henrique Sá Pessoa est très lié à l'Espagne et aime beaucoup Barcelone. Il y est allé en stage notamment à El Celler de Can Roca,





TAPISCO, LA MOVIDA À LA LISBOÈTE

Henrique Sá Pessoa ouvre Tapisco en 2017, la première vermoutherie de Lisbonne. Il y associe les tapas espagnoles et les petiscos portugais aux vermouths traditionnels, blancs ou rouges, et aux cocktails. Dans la rue animée Dom Pedro V, Tapisco a des airs de *diner* américain des années 50 revisité par la movida. L'équipe de Tapisco, supervisée par Joana Duarte, sort des assiettes copieuses et très gourmandes aux influences croisées.

en 2015, l'année où l'établissement fut sacré « meilleur restaurant du monde ». Il y retourne régulièrement pour rendre visite à sa famille et se régaler de tapas et de vermouth. Cette passion pour l'Espagne l'a incité à ouvrir Tapisco en 2017 où il propose le meilleur des deux pays à picorer !

MYTHIQUES PASTÉIS DE NATA

Belém ? C'est le nom de l'avant-port de Lisbonne sur les bords du Tage, au cœur des échanges commerciaux qui ont fait la richesse du Portugal. Mais c'est aussi, pour tous les Lisboètes, le nom d'une pâtisserie, l'*Antiga Confeitaria de Belém*, un endroit mythique depuis 1837, pour ses pastéis de nata. La fameuse tartelette, coiffée d'un flan aux œufs et poudrée de sucre glace et de cannelle, est une recette de couvent, associée partout dans le monde à la ville de Lisbonne. La recette originelle, fabriquée dans « l'Atelier du Secret », vient du monastère des Hiéronymites.

Fabriquée et dressée chaque jour à la main, une collection d'irrésistibles tartelettes passe au four avant de parader dans les vitrines. S'il est difficile de percer leur secret de fabrication, l'observation attentive des étapes laisse entrevoir une pâte feuilletée très beurrée, roulée sur elle-même et réétalée dans le sens de la coupe. Ce croustillant inimitable et cette crème onctueuse, associés au sublime décor de l'*Antiga Confeitaria* ne voyagent pas. Une seule solution pour savourer cet instant de gourmandise absolue, au moins une fois dans sa vie, embarquer pour Lisbonne... ■



Salade de poulpe

Recettes de Tapisco, Henrique Sá Pessoa

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MIN CUISSON 1 H 50

ASSEZ FACILE

400 g de poulpe congelé • 320 g de pommes de terre

• ½ poivron vert • ½ poivron rouge • 1 oignon rouge • 2 oignons jaunes • 2 tomates • 3 gousses d'ail • 2 feuilles de laurier • Ail en poudre • Huile d'olive • Fleur de sel.

POUR LA VINAIGRETTE • 12 cl d'huile d'olive vierge • 6 cl de vinaigre de vin blanc • 28 g de coriandre fraîche ciselée • 4 g de racine de coriandre • 20 g de paprika fumé.

- Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée une vingtaine de minutes. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- Préchauffez le four à 200 °C. Coupez les tomates et les oignons jaunes en quartiers. Décongelez et lavez soigneusement le poulpe. Retirez les yeux et le bec. Disposez-le sur une lèchefrite avec les oignons et les tomates, les gousses d'ail en chemise et le laurier. Arrosez d'huile d'olive et couvrez de papier aluminium. Enfouissez pour 1 h 30. Sortez le poulpe et laissez-le refroidir.
- Hachez finement l'oignon rouge et les poivrons. Mettez-les dans un saladier et assaisonnez-les d'huile d'olive, d'ail en poudre et de fleur de sel. Réservez-les.
- Découpez le poulpe en morceaux de la taille d'une bouchée. Pelez et découpez les pommes de terre en cubes de la même taille. Ajoutez-les au mélange oignon-poivron.
- Mélangez l'ensemble des ingrédients de la vinaigrette, sauf les racines de coriandre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement avec fleur de sel et l'huile d'olive.
- Versez la vinaigrette dans le saladier, mélangez délicatement. Parsemez de racine de coriandre ciselée avant de servir ■



UN TICKET POUR LE PARADIS DES DOUCEURS

Miguel Clarinha, directeur et responsable de la fabrication de l'Antiga Confeitaria de Belém, représente la sixième génération à la tête de l'entreprise familiale. En 2019, l'atelier produisait 20 000 à 25 000 pièces par jour. Les clients se presseront bientôt de nouveau devant la porte pour goûter à cet inimitable pastéis de Belém et entrevoir le ballet de sa fabrication avant de se délecter de cette recette secrète au feuilletage craquant.



POUR ALLER PLUS LOIN

• CANTINA DO AZIZ, CUISINE AFRO-PORTUGAISE

Le restaurant Cantina do Aziz ouvre une porte sur le Mozambique, pays natal de la cheffe Jeny Sulemange. Cette jeune cheffe a déjà ouvert un restaurant pop-up à New-York et un autre à Leeds et publié son livre de recettes. Une adresse simple et chaleureuse, en plein quartier Mouraria.

cantinhodoaziz.com

• THE LITTLE WINE BAR, UN CHOUETTE BAR À VINS

Ce bar à vin dans le Chiado, avec sa terrasse de poche, propose des formules dégustation de vins secs portugais et de Porto, avec des petits plats traditionnels maison et des planches de charcuterie et fromage.

facebook.com/thelittlewinebar

• MANTEIGARIA SILVA : ÉPICERIE TRADITIONNELLE

Depuis 130 ans, Manteigaria Silva propose uniquement des produits portugais, « sourcés » auprès d'artisans de qualité dans tout le pays : morue, charcuterie, fromage, vin, conserves et confitures.

<https://l.manteigariasilva.pt>

• COMIDA INDEPENDENTE, ÉPICERIE MILITANTE

L'épicerie locavore pionnière des circuits courts à Lisbonne. Plus de 700 produits et 150 artisans du goût.

comidaindependente.pt

• CONFEITARIA NACIONAL, SALON DE THE DE TRADITION

La vitrine à dorures aligne les plateaux de gâteaux et biscuits sur des napperons en dentelle de papier. Une adresse quasi bi-centenaire qui invite à prendre dès le matin un gâteau et un café : la gourmandise nationale a porté les deux à un niveau d'excellence.

confeitarianacional.com

• QUEIJARIA : FROMAGES ARTISANAUX PORTUGAIS

La fromagerie d'un passionné, Pédro Cardozo, qui se consacre depuis 2014 aux fromages artisanaux du pays.

queijaria.pt

• LX FACTORY, LIEU HYBRIDE URBAIN

Ancienne manufacture de textile, ce tiers lieu vaut le détour pour son architecture, ses restaurants dont la sympathique Cantina, avec son four à bois et ses magasins dont une librairie.

lxfactory.com

Merci à Turismo de Lisboa et à l'office de Tourisme du Portugal pour leur aide et leur accompagnement pour ce reportage. Retrouvez les adresses de tous les établissements cités en p. 128.