

VIVRE

LE PORTUGAL

VOTRE MAGAZINE DE CULTURE ET LIFESTYLE



Une Grande Découverte

LE PALÁCIO DO GOVERNADOR
RELIE PLUSIEURS MONDES

Côté campagne

VIVEZ LE TOURISME AUTREMENT
AVEC « ALDEIAS DE PORTUGAL »

Et on a pris le train

UN INCROYABLE VOYAGE DE LISBONNE
AU DELTA DU MÉKONG

ART La galerie ArtCatto célèbre ses 15 ans au service de la créativité

AVIATION 50 ans plus tard, le Concorde se raconte encore

RESTAURANT L'Atlantique et la Méditerranée ne font qu'un au « BUGIO »

VIN Venez découvrir des domaines où les vignes se mêlent aux œuvres d'art

N.92 | Mai / Juillet 2026 (trimestrielle) | €2.50 (Cont)



L'EXCELLENCE RÉCOMPENSÉE

L'Algarve vous attend



Parmi plus de 300 agences Fine & Country à travers le monde,
une seule s'est distinguée par trois distinctions majeures:

- ◇ Meilleur Marketing
- ◇ Meilleur Opérateur Européen
- ◇ Meilleur Opérateur International



Cette agence d'exception est ici, au cœur de l'Algarve
Bureaux à Carvoeiro, Albufeira, Almancil et Tavira

2024 | FINE & COUNTRY
PROPERTY AWARDS

Sponsorisé par:


THE SUNDAY TIMES



Image: One Green Way

Fine & Country Algarve – L'Art de l'immobilier de prestige

Que vous rêviez d'une villa sur la côte, d'un refuge rural ou d'un investissement immobilier, notre équipe multilingue vous accompagne avec une expertise reconnue mondialement.

Chaque propriété est une histoire. Laissez-nous raconter la vôtre

 **FINE & COUNTRY**

(Appel réseau fixe national)

Algarve Central et Ouest (Praia do Carvoeiro): +351 282 354 140 | Algarve Central et Triangle d'Or (Almancil): +351 289 396 096
Albufeira: +351 289 396 096 | Algarve Est (Tavira): +351 281 023 263 | Depuis l'Angleterre appelez: 0207 318 0631 | algarve@fineandcountry.com
AMI 9767 | algarve.fineandcountry.com | Siège social international Park Lane Londres | 121 Park Lane, Mayfair, London W1K 7AG, United Kingdom



©Dmitry Rukhlenko / shutterstock

Alors que les beaux jours s'installent et que l'été se dessine peu à peu, notre pays d'adoption se pare de ses plus belles lumières. Les premières journées à la plage, les terrasses animées et l'air doux des soirées qui s'étirent donnent déjà un avant-goût de la saison estivale tant attendue. Des rivages de l'Algarve aux ruelles ensoleillées de Lisbonne, l'envie d'évasion se fait sentir partout. C'est donc le moment d'en profiter chers lecteurs, et pour ce faire, la rédaction de votre magazine préféré vous propose une nouvelle immersion pour « Vivre le Portugal » autrement au fil des pages. C'est tout d'abord dans la capitale que nous vous emmenons, à la découverte du « Palácio do Governador » et de son restaurant « Kan-Jo », où les influences asiatiques rencontrent l'élégance portugaise. À proximité mais dans un autre style, le « BUGIO » à Oeiras, vous accueille pour un déjeuner ensoleillé, les pieds dans l'eau. Puis, cap sur les territoires de « l'intérieur » avec la plateforme « Aldeias de Portugal », véritable invitation à explorer un patrimoine authentique et préservé, loin des foules touristiques. En Algarve, c'est l'art qui sera à l'honneur pour l'anniversaire de la galerie « ArtCatto », cet espace incontournable pour tous les amateurs de peinture ou de sculpture de la région. Enfin, nous vous embarquerons pour un voyage hors du commun avec le livre « Et on a pris le train », récit d'une aventure reliant Lisbonne au Delta du Mékong, et nous finirons à bord du Concorde, qui fait encore parler de lui 50 ans après son premier vol.

Très belle lecture,
Johanna Trevoizan



OPEN MEDIA
GROUP

AUTRES PUBLICATIONS DE L'OPEN MEDIA GROUP
The Resident | Essential Algarve | Clubhouse Algarve
Inside Carvoeiro, Lagoa, Ferragudo Portimão & Silves
Inside Lagos & the Western Algarve



Suivez-nous!



Statut de Rédaction

VIVRE LE PORTUGAL est un magazine trimestriel d'information générale qui traite d'événements régionaux importants. Il s'adresse principalement aux citoyens francophones, résidents ou non au Portugal. Les sujets traités concernent entre autres les loisirs, le lifestyle, le tourisme et l'immobilier.

Le Directeur

Estatuto Editorial

A revista VIVRE LE PORTUGAL é uma revista trimestral de informação geral que pretende dar, através do texto e da imagem, uma ampla cobertura dos mais importantes e significativos acontecimentos regionais e com interesse para os cidadãos franceses, residentes e não residentes em Portugal, em todos os domínios de interesse: lazer, lifestyle, turismo e imobiliária.

O Editor

DIRECTEUR / DIRETOR

Bruce Hawker bruce.h@open-media.net

DESIGNER

Nuno Encarnação nuno.filipe@open-media.net

DIRECTRICE PUBLICITAIRE / DIREÇÃO COMERCIAL

Melanie Kendall melanie@open-media.net

RÉDACTEURS / REDAÇÃO

Alexandra Stilwell, Beatriz Maio, Douglas Hallawell, Johanna Trevoizan

PHOTOGRAPHES / IMAGENS

Aldeias de Portugal, BHFOTO, Nicolas Leray, Palácio do Governador, Salvador Colaço, Vasco Célio / Stills

TRADUCTION ET RÉVISION / TRADUÇÃO E REVISÃO

Johanna Trevoizan

IMPRIMÉ PAR / IMPRESSÃO

Grupo Jomagar, Moraleja de Enmedio, nº 16, 28938 Móstoles, Madrid

ABONNEMENTS / SUBSCRIÇÕES

vivreleportugal@open-media.net

DISTRIBUTEURS / DISTRIBUIÇÃO

VASP - Sociedade de Transportes e Distribuição, Lda
MLP, Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739-511 Aigualva Cacém

VIVRE LE PORTUGAL EST PUBLIÉ PAR OPEN MEDIA SA (CIRCULATION 5 000)

VIVRE LE PORTUGAL É PUBLICADA PELA OPEN MEDIA SA (CIRCULAÇÃO 5 000)

BUREAU DE L'ÉDITEUR ET DE RÉDACTION

SEDE DE EDIÇÃO E REDAÇÃO

Apartado 59, Parque Empresarial do Algarve 7, 8400-431 Lagoa
Tel: +351 918 455 268 | info@open-media.net

DROITS D'AUTEUR VIVRE LE PORTUGAL

DIREITOS DE AUTOR – OPEN MEDIA SA, 2014

La reproduction de tout texte ou d'images contenus dans cette publication sans l'autorisation expresse de l'éditeur est strictement interdite. Bien que tous les efforts ont été faits pour maintenir l'intégrité de nos annonceurs, nous déclinons toute responsabilité pour les problèmes, plaintes ou litiges suite aux réponses de lecteurs à la publicité dans ce magazine.

A reprodução de qualquer parte desta revista é estritamente proibida. Embora se tenham envidado os maiores esforços para manter a integridade dos nossos anunciantes, não aceitamos qualquer responsabilidade por qualquer problema, queixa ou litígio subsequente resultante da reação dos leitores aos anúncios nesta revista.

Publicação registada na Entidade Reguladora para a Comunicação Social com o número 126455

Propriedade Open Media - Design e Publicações, SA | NIF 507 100 492
Acionistas Imagination in Progress Lda 41,75%, Consigliere Ltd 32,75%,
Castelo de Conchas SGPS Lda 25,5%

Diretor Bruce Hawker

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO Presidente Bruce Patrick Hawker
Vogal Bianca Hawker | Fiscal Único Daniel Jorge Gonçalves Vicente
Suplente do Fiscal Único José António de Castro Jorge Ramalhete

- 1 - É garantida a liberdade de imprensa, nos termos da Constituição e da lei.
- 2 - A liberdade de imprensa abrange o direito de informar, de se informar e de ser informado, sem impedimentos nem discriminações.
- 3 - O exercício destes direitos não pode ser impedido ou limitado por qualquer tipo ou forma de censura.

Os conteúdos presentes nesta publicação não dispensam a consulta junto das respetivas entidades.

Terroirs du Portugal

UN VOYAGE CULINAIRE À TRAVERS LE PORTUGAL



DÎNER 18:00 – 21:30 | RESTAURANT ADEGA

EN SAVOIR PLUS



Rua Anneliese Pohl, Alporchinhos · 8400-450 Porches · Portugal
+351 282 310 100 · fb@vilavita Parc · @vilavita Parc resort
vilavita Parc.com

Vila Vita Parc

PASSIONATE ABOUT ALGARVE


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

SOMMAIRE



10 10 LIVRE

« Et on a pris le train » : un récit de voyage inspirant entre Lisbonne et le Delta du Mékong



16 AVIATION

50 ans après son premier vol, l'équipage du Concorde nous offre un témoignage exclusif



24 HÔTEL

Calme, Histoire et gastronomie se croisent au « Palácio do Governador » à Belém

28 ESCAPADE

Loin des villes, venez découvrir les campagnes portugaises grâce à « Aldeias de Portugal »



32 VIN

Voici les domaines viticoles où les œuvres d'art font partie intégrante des vignes

40 RESTAURANT

À Oeiras, le « BUGIO » est une parenthèse iodée ponctuée d'un zeste de Méditerranée

44 ART

ArtCatto, la galerie phare de l'Algarve, célèbre ses 15 ans de création en constante évolution

VILLAMARKET EST UNE AGENCE IMMOBILIÈRE FRANCOPHONE BASÉE
Rua du MFA no 74 à Albufeira et détentrice de la licence AMI no 14870 délivrée par l'IMPIC.

Ce mois-ci nous vous proposons ces 3 propriétés d'exception
aux prix de 449 000 et 475 000 €



TUNES - À PARTIR DE 449 000 €

Maisons jumelées de type V3 + 1 en cour de construction situées dans un lotissement neuf de la ville de Tunes à 12 kms au Nord d'Albufeira qui seront livrées à la fin de l'année 2027.



MONTIJO - 3 CHAMBRES - 475 000 €

Dernier Appartement neuf composé de 3 chambres situé au 2ème étage (avec ascenseur) d'une belle et neuve résidence à Montijo. Cet appartement est composé d'une lumineuse pièce de vie de 30 m² donnant sur une spacieuse terrasse avec barbecue, une cuisine totalement équipée, 3 chambres dont une spacieuse suite parentale avec terrasse, de 2 salles de bains et incluant une place de parking au sous sol. Venez visiter et saisissez cette dernière opportunité !



ALBUFEIRA - 2 CHAMBRES - 449 950 €

Maison 2 chambres dans une résidence avec piscine commune et vue mer, construite en 2007, proche d'Albufeira et de ses plages. Rez-de-chaussée : hall d'entrée, cuisine équipée, salle de bain et séjour lumineux avec accès à une terrasse ouest. 1er étage : 2 chambres en suite, dont une avec terrasse et vue mer, l'autre avec accès direct à la piscine. 2e étage : spacieux rooftop avec barbecue et une magnifique vue mer. Sous-sol : grande place de parking. Idéale comme maison de vacances ou résidence principale au soleil de l'Algarve.

Consultez notre site

www.villamarket.pt

et réservez votre VILLA de rêve à prix MARKET au **932 440 840**

La peur du dentiste

Toujours d'actualité

La peur du dentiste est l'une des plus répandues chez les adultes. À tel point qu'elle traverse les générations, les milieux sociaux et les niveaux d'éducation et continue d'exister. Mais d'où vient-elle exactement ?

Dans la plupart des cas, son origine est assez claire : des expériences négatives passées. D'anciens rendez-vous marqués par la douleur, une anesthésie inefficace, un manque d'explications ou encore une approche trop technique et peu empathique. Le cerveau humain apprend vite — et lorsqu'un contexte est associé à la douleur ou à l'inconfort, il tend à être évité par la suite.



Dr. Hugo Nascimento

Chez les enfants et les adolescents, le phénomène est encore plus intéressant. Souvent, la peur ne vient pas d'une expérience directe, mais de ce qu'ils entendent à la maison. Des phrases comme « ça fait très mal », « tu vas souffrir » ou « je déteste aller chez le dentiste » agissent comme une forme d'apprentissage indirect. En psychologie, on parle d'apprentissage social : nous intégrons des peurs en observant ou en écoutant les autres, même sans les avoir vécues nous-mêmes.

À cela s'ajoute un autre facteur bien connu : la peur de l'inconnu. Lorsque l'on ne sait pas exactement ce qui va se passer, le cerveau a tendance à anticiper des scénarios négatifs. D'un point de vue neurobiologique, cette anticipation active les

mêmes circuits que la peur réelle, augmentant ainsi l'anxiété, la tension musculaire et la sensibilité à la douleur.

En dentisterie moderne, une spécialité est dédiée à la prise en charge des enfants : la dentisterie pédiatrique, qui intègre des techniques de communication, d'adaptation comportementale et de désensibilisation progressive, largement validées par les données scientifiques.

Chez l'adulte, en revanche, persiste souvent l'idée implicite qu'il « faut supporter ». Pourtant, la peur ne disparaît pas avec l'âge — elle devient simplement plus silencieuse. Les études montrent que l'anxiété dentaire chez l'adulte est fréquemment liée à des expériences précoces, à des souvenirs émotionnels et à une sensation de perte de contrôle, bien plus qu'à une simple tolérance à la douleur.

En pratique clinique, lorsque l'on écoute attentivement un patient adulte souffrant de phobie dentaire, il apparaît clairement que le problème dépasse souvent la seule question de la douleur. La peur centrale est bien souvent la suivante : la peur de perdre le contrôle.

Les données scientifiques montrent de manière constante que la perception de contrôle du patient est l'un des principaux facteurs modulant l'anxiété et la douleur. Plus ce sentiment de contrôle est élevé, plus la réponse au stress diminue, la tension musculaire s'apaise et l'expérience globale s'améliore. En d'autres termes : lorsque le patient est impliqué et acteur des décisions, la peur perd de son emprise.

Surmonter la peur du dentiste ne commence pas sur le fauteuil — mais dans la relation.

Cela passe par l'écoute, l'explication, l'anticipation, la restitution du contrôle au patient et la création d'un cadre prévisible. Le patient sait ce qui va être fait, pourquoi, combien de temps cela prendra et, surtout, qu'il peut interrompre à tout moment.

Cette approche correspond à ce que la science appelle les soins centrés sur le patient — aujourd'hui considérés comme la référence en médecine moderne.

Nous travaillons avec le patient, jamais sur le patient. La relation médecin-patient repose sur un pilier essentiel : la confiance. Celle-ci naît de la compétence technique, mais aussi de l'empathie, de l'écoute et du respect du rythme de chacun. Lorsqu'il se sent au centre, comprend le processus et garde le contrôle, la peur cesse de dicter ses décisions.

Si vous avez évité le dentiste pendant des années par peur ou par anxiété, sachez que vous n'êtes pas seul — et qu'il existe aujourd'hui des approches sûres, humaines et efficaces. Le premier pas est simple : en parler. Le reste se construit ensemble.

Article du Dr Hugo Nascimento, chirurgien-dentiste spécialisé en réhabilitation orale complexe et esthétique. ■

NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS À TOUT MOMENT

24H

SOINS PERMANENTS¹⁾ **24H**

PÉDIATRIE TOUS LES JOURS²⁾

MATERNITÉ / NÉONATOLOGIE³⁾ **24H**

CHIRURGIE CARDIOTHORACIQUE

BLOC OPÉATOIRE

SOINS INTENSIFS **24H**

HOSPITALISATION

EXAMENS DIAGNOSTIQUES

ANALYSE CLINIQUE

ONCOLOGIE

MÉDECINE DENTAIRE

IMAGIOLOGIE

MÉDECINE SPORTIVE

MÉDECINE ESTHÉTIQUE

PHYSIOTHÉRAPIE

1) Seulement HPA Alvor, HPA Gambelas · Faro & HPM Funchal

2) Seulement HPA Gambelas · Faro · Pédiatrie tous les jours, y compris les week-ends et les jours fériés, de 9h à 21h

3) Seulement HPA Gambelas · Faro



HPA Gambelas

GRUPO
**HPA
SAUDE**

PRIVATE HEALTH

grupohpa.com



ALGARVE · Alvor · Gambelas · Albufeira · Faro · Guia · Lagos · Loulé
Monchique · S. Brás Alportel · Vila Real de Santo António · Vilamoura
ALENTEJO · Sines · Beja · Odemira · Vila Nova de Milfontes | MADEIRA · Funchal

Et ils ont pris le train...

Depuis Lisbonne jusqu'au Delta du Mékong, Nicolas et Nihan Leray ont quitté les pavés lisboètes pour prendre les rails et traverser 19 pays.

Voici un avant-goût de ce voyage extraordinaire, à découvrir en ligne ou en livre, en trois tomes

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN, NICOLAS LERAY PHOTOS NICOLAS LERAY

Comment êtes-vous arrivés au Portugal ?

Nous habitons à Istanbul, où j'étais parti en tant qu'expatrié en 2013, quittant ma Bretagne natale. Nous avons envie de bouger, sans forcément rentrer en France pour ma part. Nihan, elle, n'avait jamais vécu ailleurs qu'en Turquie. Elle avait découvert Lisbonne lors d'un voyage quelques années auparavant et en gardait un très bon souvenir, tandis que moi, je ne connaissais pas vraiment.

On a donc décidé de venir voir, d'y rester quelques semaines pour prendre la température, comme on dit. Nous sommes arrivés le 1er avril 2019... et nous ne sommes jamais repartis.

On y a trouvé tous les critères de la ville où nous rêvions d'habiter : le soleil sans la chaleur extrême d'Istanbul en juillet-août, une capitale à taille humaine, une population cosmopolite, le bord de mer, un pays et un peuple accueillants, et ce côté un peu « joyeux bordel anarchique » de Lisbonne qui nous rappelle tant notre grande mégalopole sur les rives du Bosphore.

D'où t'es venu l'idée de rejoindre le Vietnam depuis Lisbonne en train ?

Nous avons déjà fait un grand voyage après nous être mariés en 2018, en partant des États-Unis jusqu'au Brésil. On s'était juré de repartir un jour.

Nihan voulait quitter son travail, elle était surmenée et en quête de sens, et moi, j'arrivais à la fin d'un long et gros projet. C'était aussi l'année de nos 40 ans. Toutes les planètes étaient alignées.



Nicolas et Nihan Leray

De mon côté, je rêvais de la steppe kazakhe depuis des années, depuis que je l'avais survolée lors d'un déplacement à Almaty en 2016. Et puis, ma belle-sœur est d'origine vietnamienne : avec mon frère et leur fille, ma filleule, ils avaient prévu d'aller au Vietnam à l'automne.

Bref, on a regardé notre puzzle de carte du monde de 4 000 pièces, fièrement terminé pendant le confinement, et on s'est dit qu'on pouvait relier tout ça par voie terrestre, en privilégiant au maximum le train.

Pourquoi ce mode de transport plutôt qu'un autre ?

Je le dis dans la préface de mon récit, si je peux me permettre de la citer : Pourquoi le train ? Le moyen de transport

le plus beau que l'Homme ait inventé, je crois. J'aime l'image qu'il renvoie : il est modeste, sans prétention, grand, discret, élégant, fort, humble. Il avance toujours, plus ou moins lentement, mais l'important, c'est d'avancer il me semble, peu importe le rythme. Il a conquis le monde sans fioritures, sans en faire tout un plat, sans attendre la gloire en retour.

Ta vie à lisboète a-t-elle eu une quelconque influence quant à ce projet ?

Oui, si on veut. Nous aimons beaucoup la librairie Palavra de Viãjante, à Lisbonne, vers Santos, une librairie où l'on trouve tout un tas de pépites sur le voyage, les cultures du monde, l'histoire...

Un jour, nous sommes tombés sur Dans l'ombre de Gengis Khan de Julien Peltier, un Français qui parcourt l'Asie centrale sur les traces de ce grand Khan qui a dominé l'Empire mongol au XIIIe siècle, le plus vaste empire que l'histoire ait connu.



A bord de la ligne Bernina, Suisse

Ça nous a donné un coup de fouet supplémentaire pour aller explorer cette steppe si méconnue et intrigante. Donc oui, cette librairie incroyable, au cœur de Lisbonne, nous a en quelque sorte mis le pied à l'étrier.

Et puis partir de Lisbonne, le bout de l'Europe, pour rejoindre le bout de l'Asie par la terre donnait un vrai sens à ce voyage, une sorte de quête vers l'Est.

Comment avez-vous préparé ce voyage, toi et ta femme ?

On a préparé seulement la partie européenne, puisque nous avons pris un pass Interrail, pour lequel il est conseillé de réserver certains trains à l'avance. Nous sommes allés de Lisbonne jusqu'à la frontière géorgienne avec ce ticket, en empruntant 28 trains, c'est une petite merveille ce « pass ».

Nous avons donc plus ou moins pré-réservé nos trajets jusqu'à Izmir, là où est née et a grandi Nihan et où ses parents habitent toujours.

Le reste s'est écrit au fil du voyage, on s'est laissés porter par les rails, tout simplement. J'avais trouvé des cartes papier du réseau ferroviaire d'Asie centrale, plus ou moins fiables, sur lesquelles je dessinais grossièrement des itinéraires, pendant que Nihan nous concoctait les détails, un vrai travail d'équipe !



Paysages lunaires de la vallée de Bozzhira, Kazakhstan



Lacs de Tulpar-Köl, Pamir-Alay, Kirghizistan



Un match improvisé au coeur du Pamir, Jizeu, Tadjikistan



Vallée de Jizeu, Pamir, Tadjikistan

Combien de temps a duré ce périple et combien de pays avez-vous visité ?

Nous sommes partis le 1er avril et revenus à Lisbonne début décembre, soit un peu plus de huit mois. Nous avons traversé 19 pays et pris 67 trains.

Je ne dirais pas forcément « visiter », car pour certains pays, nous n'avons fait que passer. Nous avons consacré beaucoup de temps à l'Asie centrale et à la Chine.

Tu es attaché aux petits plaisirs, aux petits détails de la vie, comme on peut lire dans ton résumé; est-ce que tu as vécu un de tes petits moments lisboètes dans un autre pays durant le voyage ?

Oui, complètement. Je me souviens d'une soirée à Almaty, au Kazakhstan, où nous avons passé des heures à discuter avec un Russe rencontré à la terrasse d'un café. Il faisait une chaleur douce, l'atmosphère était paisible, les gens détendus et chaleureux... À un moment, je me suis dit qu'on se serait presque crus à la terrasse d'un kiosque lisboète, un soir d'été indien. C'était évidemment très différent, et en même temps exactement la même chose. Comme quoi, ces petits moments-là existent partout. On avait aussi parfois une forme de saudade de nos journées passées sur les plages de Carcavelos. En traversant l'Asie centrale, on ne s'attend pas vraiment à croiser la mer... et pourtant, on a réussi à s'offrir deux jours de plage à Issyk-Kul, un lac incroyable aux confins du Kirghizistan, qui donne presque l'impression d'être au bord d'une mer.

Parmi les mille rencontres que vous avez faites, y'en a-t-il une qui t'a particulièrement touchée (mille j'imagine) ?

Ah oui, il y en a évidemment mille ! Mais la première qui me vient à l'esprit, ce sont ces enfants rencontrés dans un micro-village de cinq familles, accessible uniquement à pied, dans le Pamir, au Tadjikistan, à Jizeu pour être exact. Un endroit complètement isolé, où il fait jusqu'à -30°C l'hiver et où la vie semble hors du temps. Avec eux, j'ai joué au foot un matin, à 4.000 mètres d'altitude, moi qui n'avais pas tapé dans un ballon depuis probablement vingt ans, si tant est que l'on puisse dire que j'y ai déjà vraiment joué. Un moment simple, spontané, dans un décor irréel.

Ces gamins m'ont profondément touché.

Peux-tu nous décrire un moment fort vécu dans un train ?

Pareil, il y en a des dizaines ! Tous les trains de nuit déjà, où les colocataires de cabine deviennent peu à peu des co-détenus... (rire) ! Mais celui qui me vient tout de suite à l'esprit, c'est le dernier, au Vietnam. Un train censé traverser le pays du nord au sud en 28 heures, et dans lequel on est finalement restés plus de 50 heures, à cause des inondations et des tempêtes. Le train s'est retrouvé bloqué au milieu de nulle part, littéralement entouré d'eau. On s'est installés là, à attendre, sans réseau, sans aucune information. Notre voisine de cabine ne parlait pas un mot d'anglais, mais on partageait tout, et surtout des sourires, et même des parties de tavla (backgammon). Une sorte de microcosme s'était créé. Une petite vie s'était organisée autour du train. Je crois que je pourrais écrire un livre entier rien que sur ce moment.



Au campement de Tulpar-Köl, Kirghizistan



Village d'Aichun, Yunnan, Chine



Bishkek, Kirghizistan

Après avoir traversé autant de pays, comment vois-tu Lisbonne aujourd'hui ?

Ici, c'est notre petit nid douillet, notre petit paradis. Le voyage, c'est une chose, j'aime les voyages longs, mais je chéris mon chez-moi. Nous aimons Lisbonne : son ciel bleu, sa lumière, sa diversité, son côté parfois nonchalant mais si accueillant, son charme fou. C'est une ville dans laquelle on se sent bien, où l'atmosphère invite à prendre son temps. Bref, notre vision du monde a sans doute beaucoup mûri lors de ce voyage, mais notre regard sur Lisbonne, lui, est resté parfaitement inchangé. Et puis il faut dire que la mer nous avait tant manqué !

Y a-t-il des éléments de ta vie lisboète que tu apprécies encore plus ?

Je crois qu'on l'a compris : être au bord de la mer nous avait profondément manqué. Et ça me fait immédiatement penser à tous ces gens rencontrés dans la steppe, qui n'ont jamais vu la mer, et qui ne la verront probablement jamais. Ça donne à l'océan une valeur particulière.

Enfin, parlons du livre « Et on a pris le train » ; peut-on dire qu'il s'agit d'un carnet de voyage ?

Oui, c'est une sorte de carnet de voyage. Chaque jour, je prenais des notes, et de temps en temps, je m'accordais un moment pour remettre tout ça au propre. Le but initial était simplement de garder une trace de notre périple, je l'ai écrit pour nous deux, pour ne rien oublier, jamais ! Et puis, au fil du voyage, des amis et de la famille ont commencé à le lire, et il semblait leur plaire. Je me suis alors dit que ça pourrait peut-être aller plus loin. À la fin du voyage, j'ai décidé de me lancer dans l'aventure et de le publier. Ce n'est pas un guide, ni un récit « expert », mais plutôt une succession de scènes de vie, de petits instants, parfois anodins, qui, mis bout à bout, racontent un voyage. J'y glisse aussi quelques touches d'histoire, pour donner un peu de contexte aux lieux traversés.



Shah-i Zinda, Samarcande, Ouzbékistan



Dans le 35 train, entre Aralsk et Mangystau, Kazakhstan

Cette séparation en trois tomes définit-elle trois phases de voyage ?

Oui, évidemment, trois zones bien définies. Le premier couvre l'Europe, de Lisbonne au Caucase, aux portes de la Russie. Le deuxième, le plus long, commence en Russie et se termine à l'entrée du Xinjiang, en Chine, avec près de trois mois passés en Asie centrale, dans les « Stans », comme on dit. Et le troisième se déroule en Chine pour près de la moitié du temps, avec une virée en Corée du Sud et un final au Vietnam.

Tu n'es pas un auteur de formation mais as-tu toujours voulu écrire ?

Je ne suis pas auteur de formation, pas du tout même, mais je suis un lecteur curieux et régulier, tout comme Nihan. Nous lisons beaucoup, des romans, des polars, des classiques, et pour ma part, pas mal de récits de voyage. Ce qui m'intéresse surtout, c'est l'Histoire. Je suis assez férù dans ce domaine, et depuis que j'ai vécu en Turquie et travaillé en Russie pendant des années (avant cette maudite guerre), cette zone eurasiatique me fascine : l'Empire ottoman, les Balkans et l'ex-Yougoslavie, les Perses, l'ex-URSS, l'Empire chinois, et plus largement le monde communiste qui a façonné notre monde d'aujourd'hui. Je connais bien leur histoire, et je continue à en apprendre tous les jours.

Tu penses continuer à écrire ou refaire



Dans le 27 train, entre Izmir et Ankara, Turquie



Canyon de Charyn, Kazakhstan

un voyage extraordinaire comme celui-ci ?

Écrire de nouveau, oui, j'aimerais, ce serait même un rêve. Écrire sur l'Histoire, surtout. J'aimerais pouvoir la rendre plus accessible à tous. J'y réfléchis beaucoup. Peut-être même à travers un partenariat avec un dessinateur, pour faire de la BD ? Ce serait génial, je suis un grand amateur de ce format. Pour le moment, je termine le Tome III, qui n'est pas encore complètement remis au propre. Et j'ai aussi un nouveau projet, toujours tourné vers l'Est, mais j'en parlerai plus tard, s'il mûrit dans le bon sens. Et pour répondre à la deuxième partie de la question : un autre long voyage ? Évidemment ! On a tout un tas de projets sur la table. Reste à trouver le moment, le temps, notre bien le plus précieux.

Quand et comment pouvons-nous nous procurer ton récit ?

Le livre est disponible en e-book et en version papier via mon compte Instagram [nicolas_leray_recits](#). Il est possible de le commander en ligne ou de m'envoyer directement un message privé sur ce même compte.

Je peux ensuite l'expédier par la poste en France ou au Portugal (moyennant les frais d'envoi), ou le remettre en main propre à Lisbonne ou à Rennes. ■



Lac de Bled, Slovénie



Gare d'Erzincan, Anatolie orientale, Turquie



Concorde: 50 ans déjà depuis son vol inaugural

Un pilote, une hôtesse et un steward, retraités d'Air France, relatent – en exclusivité – la vie à bord de Concorde suite au vol inaugural de Paris à Rio de Janeiro

TEXTE & PHOTOS ALAIN BATAILLOU, PIERRETTE CATHALA ET DOUGLAS HALLAWELL

Le 21 janvier 1976, une nouvelle ère du transport aérien civil a vu le jour avec les décollages simultanés – de Paris et de Londres - de deux Concorde, d'Air France et de British Airways. Ce jour représentait l'aboutissement d'une formidable coopération franco-britannique qui avait duré quatorze longues années pour concevoir, développer, construire et tester un avion supersonique capable de voler en croisière à deux fois la vitesse du son : Mach 2.

Alain Bataillou, Pierrette Cathala et moi-même faisons partie de ceux qui ont eu le privilège de voler sur l'avion à l'époque – de janvier 1976 à octobre 1982 – où AF disposait de cinq lignes régulières : Rio de Janeiro, Caracas, Washington, New York et Mexico. Et grâce à un partenariat (de janvier 1979 à mai 1980) conclu entre Braniff International Airways, AF et BA, les lignes de Paris et de Londres furent prolongées de Washington à Dallas Fort Worth (Texas) cinq fois par semaine. Ces vols étaient opérés

entièrement par des équipages Braniff à vitesse subsonique pour éviter le bang sonique. Deux autres destinations, Dakar et Santa Maria aux Açores, figuraient aussi dans le réseau Concorde d'AF mais en tant qu'escalas techniques permettant à l'avion de compléter en carburant avant de poursuivre sa route vers Rio ou Caracas.

Par conséquent, cette période de presque sept ans est considérée comme étant celle où le réseau Concorde était à son apogée. Avec une clientèle sud, centrale et nord-américaine, on peut parler également en termes de diversité des cultures et des langues. De ce fait, les annonces à bord comprenaient quatre langues dont le portugais et l'espagnol. Toutefois, ce n'est qu'au bout de quinze mois de procédures que la Cour Suprême américaine a tranché en faveur des deux pays, autorisant AF et BA d'initier, enfin, des vols supersoniques vers New York en novembre 1977. La cinquième destination régulière à intégrer le réseau était Mexico en septembre 1978.

L'autonomie du Concorde étant limitée à quatre heures de vol, la côte est américaine comportait de facto des destinations stratégiques pour les deux compagnies. A seulement 3h40 de Paris CDG, la ligne de New York est devenue aussitôt la plus rentable car, à défaut d'internet, de signatures électroniques et de vidéo-conférences, l'homme d'affaires européen devait se rendre à Manhattan pour négocier et signer son contrat en personne. Le départ de CDG était programmé à 11h pour une arrivée à JFK à 8h40 en heure locale. Un petit déjeuner copieux

était, par ailleurs, proposé aux passagers au salon Concorde à CDG avant embarquement. Quant au service à bord, hôtesses et stewards proposaient la coupe de champagne de bienvenue dès le « push-back » de l'avion et, sachant que le roulage était toujours court, il fallait faire vite !

Le décollage était pour tous à bord un moment grisant. Lors de sa lancée sur piste, nous étions collés contre nos sièges pendant que l'avion accélérât jusqu'à 400 km/h avant de quitter le tarmac, bien au-delà des 290 km/h d'un Boeing 747. La montée était, elle aussi, plus rapide et à forte pente et se faisait en deux temps car il fallait rester en subsonique pour éviter le bang sonique au-dessus des terres. Puis, une fois éloigné des côtes françaises, la montée vers Mach 1 reprenait de plus belle. Deux machmètres en cabine indiquaient la vitesse et donc l'instant où l'avion franchissait le mur du son et, quelques minutes plus tard, Mach 2,02, sa vitesse de croisière, l'équivalente de 2300 km/h à une altitude de 18200 mètres.

Afin de permettre une rotation équilibrée de sa flotte de sept avions, le Concorde, après son arrivée à JFK, était remorqué au large dans l'attente de décoller le lendemain à 13h pour CDG. De cette façon, AF disposait en permanence d'un avion de réserve à New York. Quant à notre homme d'affaires, il disposait, lui, d'une matinée à Manhattan avant de décoller à 13h pour regagner Paris avec une arrivée à 22h45, moins de douze heures depuis son départ de CDG ! Ceux qui avaient besoin de la journée sur place rentraient à CDG avec un 747 pour un vol de nuit.



Pierrette Cathala en uniforme devant machmètre - publicité AF prise au sol

Avant de passer la plume à Pierrette et Alain, je voudrais souligner le travail remarquable accompli en amont au sol. Dans la mesure où les méthodes de service étaient radicalement différentes de celles en classe « Première » sur un 747 de l'époque, il fallait créer une équipe de huit personnes chargée de préparer des repas spécifiques pour Concorde, notamment des plats chauds en cassolettes (par manque d'espace dans les deux galeries). Un sous-chef de Maxim's, Constant Callier, s'y trouvait aux commandes dès janvier 1976 et sa tâche était donc d'adapter des plats issus de la haute gastronomie française à un service plus rapide qu'en subsonique, compte tenu du temps de vol plus court. Les menus changeaient tous les quinze jours.

Prince, Benji et Gamin :
des passagers pas comme les autres – Pierrette

La vie à bord était souvent ponctuée d'événements inattendus. Ainsi, un beau jour, je vis embarquer sur Paris – New York une charmante passagère accompagnée de son « garde du corps ». Quel ne fut pas mon étonnement devant celui-ci, un superbe caniche royal de couleur noire nommé Prince ! Amie des animaux, la conversation fut très rapidement orientée sur Prince et ses mésaventures de la veille lors de son voyage en soute depuis Nice. A l'ouverture des soutes, Prince avait réussi à s'échapper, semant la panique au milieu des pistes et des avions avant d'être maîtrisé et remis à sa maîtresse.

Etant donné l'absence de chauffage en soute, tout animal voyageant à bord de Concorde devait rester auprès de son maître... Une fois à bord, Prince adopta un comportement exemplaire. Bel argument commercial pour fidéliser une certaine clientèle.

Par la suite, je pris l'habitude de conserver un petit carnet avec moi, sur lequel je notais les noms des toutous de notre

clientèle. Grâce à la « PIL » (passenger information list), je leur réservais un accueil personnalisé, petite attention toujours appréciée de leurs maîtres, et parfois même, je leur établissais un certificat de vol supersonique comme ceux remis à tous les passagers. Je rencontrais ainsi Lili la chienne papillon de Liza Minelli, Moïse le Labrador de Ruppert Everett, le Jack Russell Findezi et sa belle maîtresse Eva Herzigova, Dauchy le petit Yorkshire de Mme Chambers, Tamilo le Scottish de Mme Gabetti (Fiat) mais aussi Rostropovitch avec son teckel Pooks, et Benji, vedette d'une célèbre série télévisée américaine, tous aussi chouchoutés les uns que les autres.

Quant à Gamin, un imposant Berger Suisse, c'est Douglas qui s'en est occupé lors d'un vol à New York. Contraint par le commandant à voyager dans une cage (prévue pour la soute), installée sur la dernière rangée de sièges, ce toutou était en fait le plus gros animal à avoir voyagé dans la cabine d'un de nos sept Concorde. Non seulement la cage occupait deux places, mais vu la taille de la bête, sa maîtresse a dû s'acquitter d'un billet aller/retour 'plein pot' pour Gamin, l'équivalent de 8000€ en l'an 2000 ! Le plus étonnant est que la veuve française, entièrement de blanc vêtu, a demandé à Douglas de servir un repas complet à Gamin : foie gras, langouste mayonnaise, puis tournedos (coupé en dés) et bouquetière de légumes. Et pour remplacer le dessert, un deuxième plat chaud ! L'histoire de cet épisode unique avait fait le tour des équipages grâce à Douglas qui avait immortalisé la scène avec son appareil photo.

Concorde, le Petit Prince et les couchers de soleil – Alain

Tous les passionnés d'aéronautique, et beaucoup d'autres, ont lu les aventures du « Petit Prince » d'Antoine de St-Exupéry. Ce roman, dont le narrateur est un pilote de l'Aéropostale, raconte



Gamin le Berger Suisse fin de repas CDG-JFK hiver 1981



Alain Bataillou, à droite, visite prévol avec Gérard Brugerox, mécanicien navigant

l'aventure d'un aviateur qui se pose dans le désert en panne de moteur, et tente de réparer, comme l'a fait l'auteur !

Le lendemain de son atterrissage forcé une petite voix lui demande : « s'il te plaît, dessine-moi un mouton ». Le pilote s'exécute et fait connaissance avec ce Petit Prince qui vit sur son astéroïde B 612 tellement petit qu'il lui suffit de déplacer sa chaise après ses activités quotidiennes pour observer plusieurs couchers de soleil, 2 ou 3 ou plus le même jour.

Il se trouve que les performances du Concorde qui volait en croisière plus vite que le soleil, à environ 2300 km/heure, nous permettait d'observer cet étonnant spectacle... Nous sommes à la fin 1977 et l'équipage du commandant de bord, M Mimms, prépare – avec moi comme pilote - le vol AF 201 qui doit quitter CDG à 17h00 GMT pour atteindre Caracas en six heures. Le vol direct dépassant l'amplitude de Concorde, nous prévoyons une escale technique de cinquante minutes à Santa Maria.

Pendant que nous préparons ce vol, la nuit tombe ; c'est notre premier coucher de soleil de la journée ! Nous décidons l'emport de 65 tonnes de carburant, quittons le parking à 17h02 pour un décollage de nuit. De Paris à Nantes, ce sera un vol subsonique, à environ 1000 km/h (vitesse inférieure à la vitesse du son) car nous n'avons pas le droit de survoler des zones habitées en supersonique en raison du bang sonique. Nous déterminons le point précis, au large de l'île de Noirmoutier, où nous allons commencer l'accélération pour faire « tomber » le premier bang en mer. A cet endroit, nous mettons les 4 manettes de poussée

des réacteurs en butée avant et actionnons les 4 palettes qui déclenchent les 4 post-combustions des moteurs. Nous sentons très nettement, ainsi que nos passagers, le supplément de poussée qui va nous permettre de passer en supersonique, Mach 1 (environ 1200 km/h) et au-delà vers Mach 2,02 (environ 2300 km/h) obtenus après environ 10 minutes de vol.

Rapidement le miracle se reproduit : au fur et à mesure que nous accélérons dans la nuit une lueur apparaît devant nous, vers l'ouest, et le jour se relève ! Et bientôt l'astre solaire, qui d'habitude se lève à l'est, pointe son nez, monte sur l'horizon ouest et nous éblouit ; il est droit devant nous. Quel spectacle ! Nous allons plus vite que lui !

Le travail pour l'arrivée à Santa Maria ne nous permet pas de trop rêver ; il faut descendre et réduire la vitesse. Le soleil se stabilise un peu dans le ciel et au fur et à mesure que nous ralentissons, il commence à redescendre vers l'horizon. En approche à Santa-Maria et peu après l'atterrissage nous assistons à notre deuxième coucher de soleil de la journée !

Une escale de 48 minutes pour reprendre du carburant (87,5 tonnes ce jour-là) et permettre aux passagers de faire une visite de nuit dans la minuscule aérogare de cette île des Açores et nous remettons en route les réacteurs. Nous quittons le parking à 19h55 GMT, décollons de nuit, la grande flamme de la post-combustion à l'arrière des quatre réacteurs éclairant le paysage et accélérons en continu vers la vitesse supersonique au-dessus de l'océan Atlantique.



Douglas avec 2 mécaniciens Concorde CDG-Santa Maria 9 oct 1981

Et le spectacle étonnant se reproduit ! Vers l'ouest la lueur du jour réapparaît de plus en plus, chassant la nuit, jusqu'à l'éblouissement des premiers rayons du soleil qui va lentement monter dans le ciel, du côté où d'habitude il plonge dans la mer ! Miracle du vol supersonique à Mach 2, environ 50 % plus vite que le soleil sous ces latitudes ! Après 2h20 de vol supersonique le soleil est haut dans le ciel et à 200 milles nautiques (environ 360 km) de Caracas nous commençons la descente en réduisant la vitesse. L'astre du jour reprend alors lentement sa trajectoire normale, sa descente vers l'ouest. Nous atterrissons à 23h00 GMT soit à 18h locale et peu de temps après avoir serré le frein de parking devant l'aérogare, nous assistons à notre troisième coucher de soleil de la journée !!!

Certes, nous n'avons pas vu, comme le Petit Prince plus de quarante couchers de soleil juste en déplaçant sa chaise sur son astéroïde, mais les trois que le Concorde nous a offerts ce jour-là restent un souvenir toujours présent après de si longues années !

De Mach 2,02 à 16 km/h en montgolfière – Douglas

Lors d'un vol retour de JFK en 1981, j'ai pu discuter avec un couple américain qui partait en vacances. Ils ont évoqué un programme riche en événements et le tout organisé par un certain Buddy Bombard. Ce dernier avait eu l'idée géniale d'associer des voyages aller/retour en Concorde avec des balades en montgolfière au-dessus des châteaux de la Loire et la Bour-

gogne, assorties de séjours gastronomiques dans des établissements « relais et châteaux ». De toute évidence, l'agence de Monsieur Bombard ciblait une clientèle américaine fortunée en quête de vacances hors du commun. Sur mes vols suivants je ne manquais donc pas l'occasion de discuter avec des couples américains dans l'espoir de savoir si la formule Bombard rencontrait le succès escompté. Bien entendu, j'étais curieux aussi de connaître en détail le programme infligé aux heureux élus ! Sur des vols retour aux EU j'ai pu me rendre compte à quel point ces voyageurs s'émerveillaient à me relater leurs aventures : par exemple, la sérénité absolue d'une balade au-dessus de prestigieux vignobles français ou la réception champagne après l'atterrissage à l'ombre d'un château médiéval en compagnie de la population locale. Sans oublier visites et dégustations dans certains de ces vignobles ! En somme, une formule haut de gamme pour un tourisme aussi raffiné qu'original grâce en partie à « l'oiseau blanc ».

Nous sommes tous les trois membres de l'association APCOS qui regroupe acteurs et fans de Concorde. Son but principal est de faire vivre le mythe en partageant nos expériences et anecdotes lors de manifestations et par le biais de sa revue et site, 'Concorde Référence'. Philippe Borentin, André Rouayroux et François Adibi, auteurs d'ouvrages sur Concorde, sont des piliers de l'association, aux côtés de Pierre Grange, son président et ex-pilote Concorde. ■



◆ CAFE CENTRAL ◆



OUVERT 7j/7 - de 9h à 17h
Rendez-vous au Café des Délices.
Ombria Algarve Resort, à 8 min de Loulé.

VICEROY
OMBRIA ALGARVE

Pourquoi vivre et investir à Pêra ?

Entre mer et authenticité, Pêra offre un équilibre rare en Algarve : un cadre de vie paisible, proche de tout, où qualité de vie et douceur du quotidien vont de pair

Située dans le district de Faro, Pêra s'impose comme l'un des endroits les plus équilibrés de l'Algarve, aussi bien pour y séjourner que pour s'y installer. Entre zones touristiques animées et villages plus traditionnels, elle offre une combinaison rare de tranquillité, de proximité avec la mer et de qualité de vie.

Choisir de vivre à Pêra, c'est opter pour un rythme plus apaisé sans renoncer aux commodités. À seulement quelques minutes, Armação de Pêra dévoile sa longue plage et sa promenade, idéales pour les balades quotidiennes, le sport en plein air ou simplement profiter du coucher de soleil.

La région permet un contact constant avec la nature, entre falaises, sentiers côtiers et océan toujours à portée de vue, favorisant un mode de vie plus sain et équilibré. Autre atout majeur : son atmosphère chaleureuse. Ici, on prend encore le temps d'échanger, de flâner sur les marchés traditionnels et de savourer les produits locaux.

Le climat doux une grande partie de l'année, les journées ensoleillées et la brise marine rendent le quotidien particulièrement agréable. Sa localisation stratégique permet également d'accéder facilement aux principales villes de l'Algarve, aux services, aux écoles et aux infrastructures, tout en conservant le calme d'un village côtier.



Pour les familles, Pêra offre sécurité et de nombreux espaces extérieurs ; pour les travailleurs à distance, un environnement serein et bien connecté ; pour les retraités, confort, soleil et vie sociale active sans agitation excessive.

En résumé, vivre à Pêra, c'est faire le choix de l'équilibre : la mer et la nature à proximité, une communauté authentique, un climat favorable et un mode de vie centré sur le bien-être. Une option idéale pour ceux qui recherchent la qualité de vie en Algarve, loin des excès mais proche de l'essentiel.

Enfin, à moins de 3 km de distance, on trouve de nombreuses infrastructures comme des golfs, des plages, des centres commerciaux ainsi qu'un accès rapide à l'autoroute reliant les principales villes de la région et l'aéroport de Faro.

Venez vite découvrir les appartements Villas Barrocal à Pêra, une belle qualité de vie vous y attend. ■

Urbanização Barrocal

Edif. Villas Barrocal s/n, 8365-211 Pêra, Algarve – Portugal

+351 914 392 162 | vendas@urbanipera.pt

www.urbanipera.pt

APPARTEMENTS AVEC VUE SUR LA MER

T1-T2 À VENDRE À PARTIR DE: €300.000

Votre résidence secondaire au cœur de l'Algarve



PÊRA

+351 914 392 162
www.urbanipera.pt

urbanipera




Entre deux mondes

Le Palácio do Governador offre une parenthèse à part, où se mêlent héritage historique, luxe discret et gastronomie venue d'ailleurs, portée par le chef André Santos et son Kan.Jō Restaurant & Bar

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN

A l'écart de l'effervescence du centre de Lisbonne, le quartier de Belém dévoile un visage plus apaisé. Entre monuments emblématiques et promenades en bord de Tage, il abrite aussi des adresses plus confidentielles. Parmi elles, le Palácio do Governador, dont les murs chargés d'histoire racontent une autre facette de la ville.

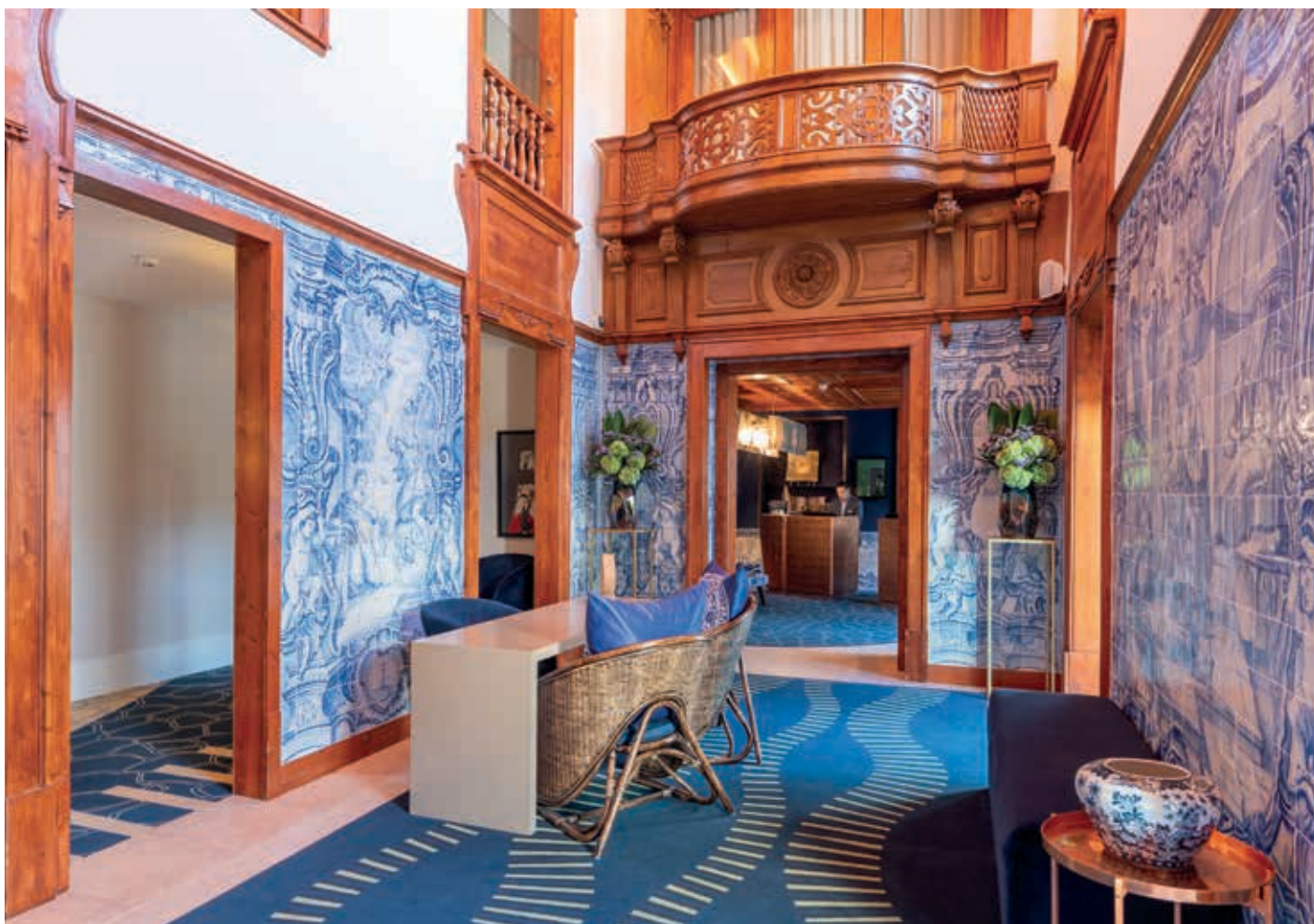
Derrière sa façade élégante, le lieu mêle vestiges anciens et touches contemporaines. Dès l'entrée, l'ambiance est posée : pierre, azulejos, matières nobles... l'ensemble reste sobre, sans en faire trop.

Le bâtiment est directement lié à l'histoire du quartier. Il a été construit sur les anciennes dépendances du gouverneur de la

Tour de Belém, à une époque où le secteur était tourné vers les grandes découvertes. Un emplacement stratégique, ouvert sur le fleuve et sur le monde.

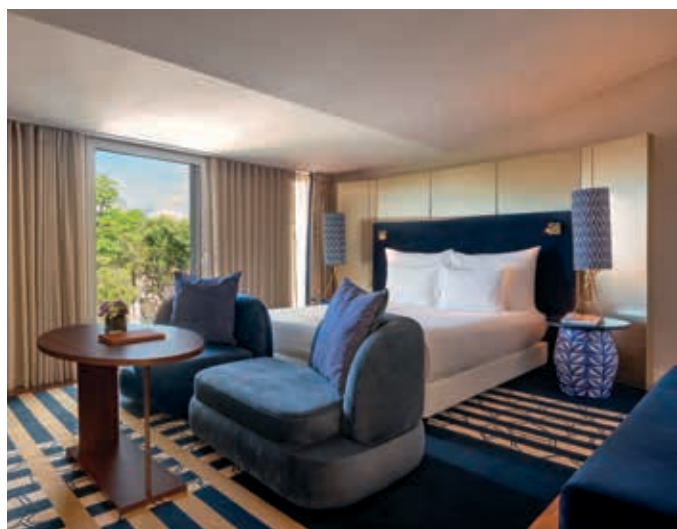
Plus surprenant encore, des vestiges romains ont été découverts lors de la transformation du lieu en hôtel. Certaines traces ont été conservées, et apportent une vraie profondeur au site, sans tomber dans la mise en scène.

Aujourd'hui, l'établissement se présente comme un hôtel de charme, où l'on privilégie le confort sans excès. Les 60 chambres, toutes différentes, jouent sur des lignes épurées et des matériaux naturels. Le résultat est simple et efficace : un cadre reposant, pensé pour déconnecter.



Chef André Santos





Sur place, tout est fait pour ralentir le rythme. Spa, piscines, jardins... rien d'ostentatoire, mais une atmosphère calme qui tranche avec l'agitation du centre-ville.

Longtemps considérés comme une solution par défaut, les restaurants d'hôtels ont largement évolué. Depuis plusieurs années, ils s'imposent comme de vraies destinations, portés par des chefs et des concepts solides. Le Portugal suit clairement cette tendance, avec une scène culinaire dynamique qui s'invite aussi dans les établissements hôteliers. Résultat : une clientèle locale qui pousse désormais les portes de ces lieux, bien au-delà du simple séjour. Une évolution que ce magazine suit de près, tant ces adresses proposent aujourd'hui une expérience complète.

C'est dans cette dynamique que s'inscrit le Kan.Jô Restaurant & Bar, avec une approche contemporaine et accessible, dans un cadre soigné mais sans rigidité et surtout une terrasse spectaculaire, d'été comme d'hiver.

À table, le repas se construit progressivement. Les premières assiettes donnent le ton. Le « crudo » de thon des Açores, accompagné d'un leche de tigre au ponzu et aji, mise sur la fraîcheur et l'équilibre. Les gyozas de légumes et tofu, servis chauds avec leur sauce cho-ganjang, apportent une touche plus douce mais bien travaillée.

Puis viennent les textures : les baos de morue en tempura, croustillants à l'extérieur et fondants à cœur, ou encore les wontons frits à la crevette et patate douce, relevés d'une mayonnaise au curry vert. Des plats simples en apparence, mais efficaces.

La suite monte légèrement en intensité. Le filet de mérou sauce teriyaki est bien exécuté, avec une cuisson précise et des notes légèrement caramélisées. Le curry rouge de crevettes, au lait de coco et citronnelle, reste équilibré, sans excès d'épices. Côté viande, le bœuf bulgogi et le porc façon char siu jouent sur des saveurs plus marquées, entre fumé et sucré-salé.

Les accompagnements — riz frit, broccolini au beurre de citron vert et matcha, kimchi — complètent l'ensemble sans surcharger, chacun apportant un contraste utile.

En dessert, la même logique : une mousse au chocolat au sésame avec chantilly au poivre sichuan, ou un parfait mangue-curcuma accompagné d'une glace de riz noir : rien de trop, mais des associations qui fonctionnent.

En fin de compte, le Palácio do Governador dépasse le simple cadre hôtelier, tout comme le Kan.Jô dépasse celui du restaurant d'hôtel. L'ensemble forme une adresse cohérente, où l'on vient autant pour le lieu que pour l'expérience. Une autre manière de découvrir Lisbonne. ■



Fujaco, Viseu

Retour aux racines

Avec « Aldeias de Portugal », le tourisme rural devient une véritable expérience de vie, rythmée par les traditions, la nature et des rencontres sincères

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN

À l'heure où tout va toujours plus vite, où les villes imposent leur rythme et leur agitation, nombreux sont ceux qui ressentent le besoin de ralentir, prendre l'air, changer de décor pour retrouver une forme de simplicité. Un voyageur en quête de calme et d'authenticité cherchera alors naturellement à s'éloigner du tumulte pour se tourner vers des destinations plus discrètes.

C'est dans cette logique que s'inscrit le projet Aldeias de Portugal. Plus qu'un simple réseau de destinations, l'initiative propose une autre manière de voyager, plus ancrée, plus humaine, tournée vers un Portugal moins visible mais bien vivant.

En quittant la ville pour se rendre dans une « aldeia », le changement se fait progressivement. Les routes se resserrent, les paysages s'ouvrent, les maisons en pierre apparaissent et l'ambiance ralentit d'elle-même, sans effort. Une fois arrivé l'expérience prend une autre dimension. Ici, pas de parcours figé ni de tourisme standardisé. On prend le temps, simplement.



Almalaguês, Coimbra



Fujaco, Viseu



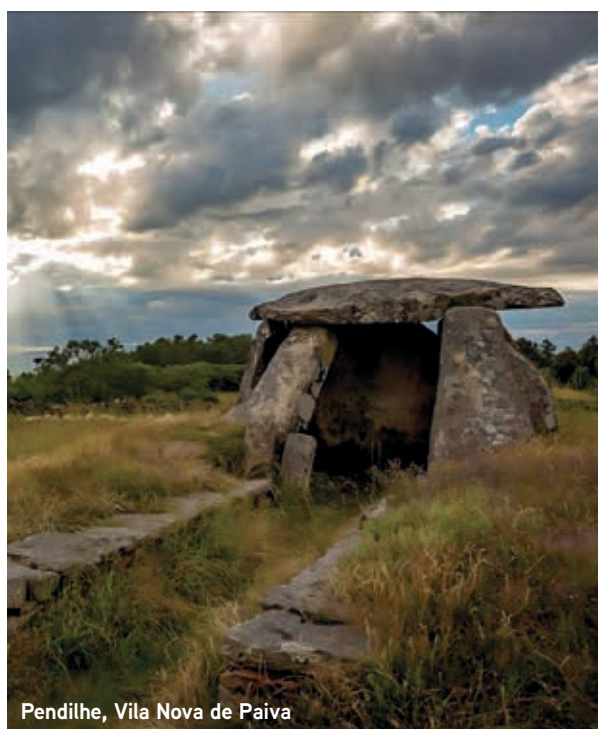
Pendilhe, Vila Nova de Paiva



Picote, Miranda do Douro



Picote, Miranda do Douro



Pendilhe, Vila Nova de Paiva

Très vite, le visiteur comprend qu'il ne s'agit pas d'un séjour classique. On peut être invité à goûter un pain tout juste sorti du four, à participer à une activité agricole ou simplement à échanger avec les habitants. L'expérience repose sur ces petits moments, qui font toute la différence et peu à peu, on passe du statut de touriste à celui d'invité.

Si ce modèle existe c'est grâce à l'ATA (Associação do Turismo de Aldeia), fondée en 1999 avec comme objectif de redonner vie aux territoires ruraux. En 2005, sa restructuration marque un tournant, avec une ambition élargie : valoriser les ressources locales, soutenir les communautés et créer des opportunités économiques durables.

Mais surtout, le projet repose sur l'idée que le tourisme peut être un levier positif, à condition de respecter l'identité des lieux. Avec Aldeias de Portugal et ses différentes « rotas » (parcours thématiques), le but n'est pas de transformer les villages, mais de les accompagner dans leur développement, sans altérer leur authenticité.

Tout se construit à l'échelle locale puisque chaque village fait partie d'un réseau collaboratif, où habitants, associations et acteurs du territoire travaillent ensemble. Loin d'être figés, ces lieux continuent de vivre au rythme de leurs traditions, de leurs célébrations et de leurs usages.

Sur place, les journées ne se ressemblent pas, et selon la période, il est possible d'assister à une fête traditionnelle ou de participer à des activités rurales. Les plus curieux pourront explorer les parcours liés à l'Histoire, à l'art ou à la spiritualité, tandis que d'autres privilégieront la nature, entre randonnées et paysages préservés. Quant aux gourmands, ils pourront déguster produits locaux, plats traditionnels et vins du terroir qui feront de chaque repas une expérience unique.

Avant même le départ, la plateforme permet de préparer son séjour en détail. Choix des villages, itinéraires, activités, hébergements... tout est pensé pour organiser son voyage facilement. Il suffit de regarder la carte du Portugal avec toutes les « aldeias » partenaires, les photos présentées, les thématiques proposées et le tour est joué.

Au-delà de l'expérience touristique, Aldeias de Portugal porte une ambition plus large : celle de préserver des territoires, soutenir des communautés et transmettre un patrimoine vivant. Car au fond, ce projet raconte un autre Portugal. Un Portugal qui ne cherche pas à se transformer, mais à partager ce qu'il est. Et lorsque le voyage touche à sa fin, une chose est certaine : on ne repart pas tout à fait de la même manière. Peut-être simplement avec l'envie de revenir. ■



Paderne, Algarve



Paderne, Algarve

L'art en bouteille

À la découverte des domaines qui célèbrent
leur terroir à travers l'art contemporain

TEXTE ALEXANDRA STILWELL



Que ce soit pour affirmer une identité visuelle, se positionner ou simplement célébrer la beauté, les étiquettes de vin sont devenues de véritables œuvres d'art. Depuis que Château Mouton Rothschild a fait appel à l'affichiste Jean Carlu pour illustrer son millésime 1924, l'étiquette est passée au rang d'expression artistique à part entière. Résultat : des bouteilles qui racontent une histoire et des collections enrichies d'une dimension unique, celle de l'art sur bouteille.

Depuis près d'un siècle, ce célèbre producteur français collabore avec des artistes de renom comme Pablo Picasso, Salvador Dalí, Joan Miró, Marc Chagall, Andy Warhol, Francis Bacon ou encore David Hockney. Presque 100 ans plus tard, une première artiste portugaise rejoint cette prestigieuse lignée : Joana Vasconcelos. Connue pour ses installations monumentales et joyeusement démesurées, elle signe l'étiquette du millésime 2023, un assemblage de Cabernet Sauvignon et Merlot (environ 450 €) avec son œuvre Paraíso.

Au Portugal, c'est Esporão qui a ouvert la voie dès 1985, en intégrant l'art à ses étiquettes dès la création du domaine. Depuis, la maison perpétue la tradition en invitant des artistes à imaginer les visuels de sa gamme « Reserva », transformant chaque millésime en pièce de collection. La dernière cuvée rouge,



« Reserva 2022 » (20 €), un assemblage de cinq cépages, met en avant une œuvre d'Eduardo Aires. Il y mêle technologie et esthétique rétro des années 80, avec un dégradé métallique vibrant qui dialogue visuellement avec la décennie de naissance du domaine.

En cassant les codes, Esporão a inspiré toute une génération de producteurs à repenser l'étiquette classique façon « carte de visite ». Aujourd'hui, au Portugal, le vin croise de plus en plus le design, l'illustration, la photo ou même le graffiti. Résultat : des bouteilles qui attirent le regard avant même d'être ouvertes et qui racontent déjà quelque chose de ceux qui les produisent. Certains misent même sur des collaborations avec des artistes contemporains pour créer des éditions limitées ultra-collectibles.

Exemple marquant : pour ses 25 ans, Quanta Terra, dans le Douro, a invité l'artiste portugais Alexandre Farto, alias Vhils, à intervenir directement sur le verre de 250 magnums de 5 litres d'Iris 2019. Chaque pièce, gravée à la main, était vendue 1 695 €.

D'autres vont encore plus loin, en mode 3D. Dans le Dão, le vigneron Carlos Raposo a lancé « Defio x Carlos Raposo, Vinhas Velhas Branco 2023 » (48,90 €), un blanc dont l'étiquette est... en laine de mouton, réalisée par la manufacture Burel dans la



Serra da Estrela. De son côté, Ermelinda Freitas a collaboré avec la joaillière et artiste en biodesign Olga Noronha pour créer une étiquette en filigrane 3D pour son vin premium « Destemido » (850 €), un assemblage de castelão, syrah, alicante bouschet et cabernet sauvignon.

Dans l'Algarve, au domaine Morgado do Quintão, les étiquettes colorées et abstraites racontent une histoire familiale profondément intime. Héritier d'une longue tradition, Filipe Caldas de Vasconcelos a choisi d'habiller ses bouteilles avec les œuvres de sa mère, Teresa. Un hommage touchant à cette artiste et professeure disparue, dont la vision continue de façonner l'identité du domaine. Chaque année, une de ses œuvres devient une étiquette, perpétuant son héritage.

« Ce n'est pas juste rendre hommage. C'est se souvenir d'elle en dégustant le vin. Quand je prends une bouteille de « Clarete », je pense à une création de ma mère. Et en la buvant, j'ai l'impression de déguster son vin. C'est un moment intime, presque suspendu », confie-t-il.



Quanta Terra



Morgado do Quintão



Quinta do Quetzal

©LAIS PEREIRA



Dans cette même dynamique d'ouverture, Filipe a développé un projet d'œnotourisme et lancé des résidences artistiques. Des artistes émergents viennent y séjourner et créer une œuvre destinée à une étiquette. « Il y a une vraie intimité avec nos étiquettes. Ce ne sont pas des œuvres achetées, ce sont des relations construites », explique-t-il.

La dernière étiquette, signée par la photographe espagnole Eva Diaz, s'inspire de l'eau stagnante, une métaphore de son propre blocage créatif. L'œuvre illustre son passage au domaine et sa capacité à dépasser cette phase. Elle habille le « Vinhas Velhas Branco 2022 »(50 €), élaboré à partir de vieilles vignes de crato branco, classé parmi les 30 meilleurs vins portugais l'an dernier.

Certains producteurs vont encore plus loin en intégrant carrément des galeries ou musées dans leurs domaines. C'est le cas de Joe Berardo, célèbre collectionneur, fondateur du Musée d'Art Contemporain du Centre Culturel de Belém à Lisbonne. À la tête du groupe Bacalhôa, il possède plusieurs domaines comme la Quinta do Carmo, la Quinta da Bacalhôa ou les Caves Aliança. Si ses étiquettes restent classiques, ses propriétés accueillent d'imposantes œuvres d'art contemporain.

Plus discret mais tout aussi pointu, Quinta do Quetzal, au cœur de l'Alentejo, mêle vin, gastronomie et art contemporain sur un domaine de 52,5 hectares. Fondé par le couple néerlandais Cees et Inge de Bruin-Heijn, ce lieu moderne tranche avec son environnement rural. L'art y est partout : sur les étiquettes de la gamme Quetzal Arte comme dans leur centre d'art.

Les étiquettes s'inspirent directement des œuvres exposées sur place. La première édition (2024) mettait à l'honneur l'artiste



zoomarine®

— ANOS 35 YEARS —



Nouveau!

NAUTILUS



Zoomarine est fièrement accrédité par



zoomarine.pt





turque Müge Yilmaz, avec une création inspirée de sa sculpture « Goddess of Harvest ». La suivante présente une œuvre du Belge Kasper Bosmans, inspirée d'une fresque réalisée spécialement pour le domaine.

Enfin, Howard's Folly, à Estremoz, pousse le concept encore plus loin en combinant vin, art... et engagement solidaire. Fondé par l'entrepreneur britannique Howard Bilton, ce projet inclut la Sovereign Art Foundation, qui aide des enfants vulnérables grâce à l'art-thérapie.

Les œuvres présentes sur les étiquettes viennent soit des enfants accompagnés, soit d'étudiants en art, soit d'artistes finalistes de concours. Par exemple, l'étiquette du « White Reserva 22 » (26 €), ornée de l'œuvre « Ellipse », est signée Vasco Mural. Certaines collaborations incluent aussi des artistes de renommée internationale, comme Michael Craig-Martin.

Et puis il y a des signatures plus rares, comme celle de Howard Hodgkin sur le millésime 2012, l'un des grands peintres abstraits britanniques. Une manière de boucler la boucle avec élégance entre vin et art. ■





PORTUGAL LUXURY PROPERTY

Découvrez des maisons qui
correspondent à votre *style de vie*
Contactez-nous dès aujourd'hui !



Située dans une copropriété fermée, cette grande villa familiale de 5 chambres avec de nombreux espaces de divertissement, un design exceptionnel et des équipements haut de gamme.

EPC B – Prix : 1 350 000 €



Villa familiale contemporaine de 3+2 chambres à Carvoeiro, dotée d'une piscine privée, de jardins aménagés, d'espaces intérieurs spacieux, et offrant un accès facile aux plages et aux commodités locales.

EPC B – PRIX : 1 749 000 €



Grande villa familiale de 3+1 chambres avec piscine privée, vastes terrasses et jardins luxuriants à Carvoeiro.

EPC B PRIX : 995 000 €



Dernière villa de 3 chambres disponible, avec grand jardin et accès à une piscine commune dans une copropriété privée.

EPC A PRIX : 798 000 €



office@plpproperty.com



www.plpproperty.com



+351 282 352 076

Rua do Barranco, 8400-508 Carvoeiro

AMI10264



Là où la Méditerranée vient flirter avec l'Atlantique

**À Oeiras, le BUGIO s'impose comme la nouvelle escale solaire
face à la mer, célébrant ces déjeuners qui s'étirent,
le regard perdu dans la lumière et l'esprit Dolce Vita**

TEXTE ALEXANDRA STILWELL PHOTOS SALVADOR COLAÇO



Connu pour ses adresses audacieuses – décors spectaculaires, menus à partager, cocktails colorés – à Lisbonne (Praia no Parque) et en Algarve (Praia na Villa), le Groupe Praia signe ici une nouvelle maison, cette fois les pieds dans l'eau. Baptisé Bugio, en hommage au petit fort circulaire à l'entrée du Tage, le lieu réinvente un spot emblématique de la marina d'Oeiras et le rend à la vie locale : une vraie place de village suspendue au-dessus de l'eau, où se croisent mer, gastronomie et moments à rallonge entre amis ou en famille. Restaurant, bar et grande terrasse tournée vers l'horizon composent un espace à vivre du midi au soir, au rythme des fins d'après-midi sans heure et des soirées d'été qui ne veulent pas finir.

Perché en haut de la marina, à mi-chemin entre Lisbonne et Cascais, le restaurant-bar s'ouvre sur une vaste terrasse avec vue panoramique sur l'Atlantique. Avec 120 couverts (80 en salle, 40 en terrasse), BUGIO puise dans les cuisines du sud de l'Italie, de la Grèce, de l'Algarve et d'Ibiza. Il retient l'essentiel : la générosité, la fraîcheur, le goût du partage, portés par une esthétique

libre et contemporaine, les yeux rivés sur la mer et la terre.

Pensé pour se vivre non-stop, BUGIO est l'adresse des grandes tablées face à l'océan, des déjeuners baignés de lumière et des dîners qui glissent tranquillement vers la nuit. Le week-end, le lieu devient naturellement le point de rendez-vous des familles et des bandes de copains : une carte faite pour grignoter, partager, trinquer et profiter intensément de l'instant.

La décoration, signée par l'architecte Rodrigo Machado Soares avec l'agence NIU, plante un décor à la fois brut et raffiné : matières chaleureuses, teintes inspirées des rivages méditerranéens, lumière pensée par Joana Forjaz Lighting Design, avec suspensions et appliques or-rose qui réchauffent les soirs d'été comme les fins de journée d'hiver.

Au fond de la salle, de grands rideaux de velours ocre apportent une touche théâtrale. À leurs côtés, un bar spectaculaire invite à s'attarder autour d'un cocktail signature ou d'un verre de vin, porté par une bande sonore imaginée pour une ambiance cool et détendue. Ici, on cultive autant l'élégance que le



plaisir : belle sélection de vins, champagnes et bulles, carte ludique de cocktails (huit créations signature, entre 12 € et 16 €, comme une promesse d'été éternel sur la Méditerranée), mocktails sans alcool, sangrias (rouge, rosé, mousseux ou champagne). Les amateurs de spritz auront, eux, le choix entre quatre variations de ce grand classique italien.

En cuisine, la partition est signée par le chef exécutif Lúcio Bastos, également aux commandes des autres projets du Groupe Praia. Il propose ici une carte fluide, qui s'adapte à tous les moments : apéritifs en terrasse, dîners plus gastronomiques, tapas improvisées au coucher du soleil.

Pour ouvrir le bal – ou « avant la plongée », comme l'annonce le menu – une série de petites assiettes à picorer : huîtres nature (six pièces, 18 €), carpaccio de poulpe ou de bœuf (18 € et 17 €), coquilles Saint-Jacques grillées (19 €), gambas à l'ail (19 €), burrata aux fraises macérées (16 €). Des assiettes faites pour se partager, les yeux tournés vers la ligne d'horizon.

La suite se choisit à la carte : salades (avocat, grecque, niçoise, entre 14 € et 19 €), pâtes (linguine, raviolis, penne ou pappardelle, entre 18 € et 23 €), risottos onctueux et, en star, un riz noir aux gambas carabineiros (32 €), déjà en passe de





devenir l'incontournable de la maison. Côté viande : picanha, bavette, entrecôte portugaise (30 €), avec un choix de garnitures et de sauces à mixer selon l'envie.

Les amoureux de la mer optent pour le thon tonnato (26 €), le bar sauce beurre blanc (24 €) ou les gambas grillées (36 €). À partager, de grands plats généreux pour 2 à 4 personnes : cataplana de fruits de mer (69 €), calamars farcis (72 €), T-bone florentin (85 €) ou, incontournable en bord de mer, poisson grillé au sel (prix selon arrivage).

Les desserts prolongent la parenthèse comme une dernière lumière de fin de journée : mousse au chocolat et fleur de sel (6,50 €), petit gâteau au caramel (7,50 €), tiramisu (7 €), baklava aux pistaches (8,50 €), en clin d'œil aux rivages d'Orient.

Une fois par mois, le déjeuner du samedi prend des accents brésiliens avec la « Feijoada à Brasileira », cousine tropicale du cassoulet, suivie d'un groupe de samba et de son répertoire chaleureux qui donne envie de rallonger la table... et l'après-midi.

Plus qu'un restaurant ou un bar, BUGIO se vit comme une maison ouverte sur la mer, de midi à minuit. Un refuge à la fois authentique et vibrant, où l'on prend le temps autour d'un verre de vin, où l'horizon est partout, l'atmosphère reste légère et les saveurs s'inscrivent longtemps dans la mémoire. ■





Gillian Catto et Frederic da Ponte

©VASCO CÉLIO/STILLS

La galerie en fête

L'espace « ArtCatto » fête ses 15 ans avec une année d'expositions placée sous le signe de la continuité, de l'innovation et de l'excellence artistique

TEXTE BEATRIZ MAIO

Cette année, la galerie ArtCatto, à Loulé, célèbre ses 15 ans. Quinze années de parcours dont l'équipe est aujourd'hui fière et qui renforcent plus que jamais sa volonté d'aller encore plus loin, en proposant des expériences toujours plus riches aux artistes, aux collectionneurs et aux visiteurs.

Fidèle à son ADN depuis ses débuts, la galerie continue de défendre une vision claire : excellence artistique, relations solides et expositions de qualité. Pour sa fondatrice Gillian Catto, cette nouvelle étape s'inscrit naturellement dans « la continuité de la croissance et du succès de la galerie. »

Au programme cette année : des expositions mettant à l'honneur des artistes reconnus, mais aussi de nouveaux talents qui viendront insuffler fraîcheur et émotions inédites. L'idée ? Trouver le juste équilibre entre « continuité et innovation », en faisant dialoguer figures établies et artistes émergents. « Chaque visite doit être captivante, inspirante et refléter la qualité et la vision qui définissent ArtCatto », explique le directeur de la galerie, Frederic Da Ponte.

Jusqu'au 15 juin, la galerie dévoilera de nouvelles œuvres d'Erika Toliusis, Annalù Boeretto et Darryn Eggleton, aux côtés

des toiles du peintre Michael F. Rumsby. Une programmation audacieuse et créative pour marquer ces quinze années de « croissance constante et d'engagement », souligne Frederic Da Ponte.

Tout au long de l'année, ArtCatto mettra également en lumière le « talent et la vision exceptionnels » d'artistes portugais comme Pedro Guimarães, Mario Henrique et Rogério Timóteo, mais aussi de figures internationales telles que Tommaso Ottieri et Jisbar.

L'équipe se dit particulièrement enthousiaste à l'idée de présenter ces nouvelles expositions, soigneusement conçues pour révéler l'énergie et l'univers de chaque artiste. « Nous avons hâte de découvrir les réactions du public. Chaque exposition est pensée comme une expérience unique, portée par la diversité et la passion », confie le directeur.

Les artistes sont choisis non seulement pour leur talent et leur fidélité, mais aussi pour leur capacité à créer une véritable synergie avec la galerie. « Nous voulons que l'expérience soit positive et enrichissante pour tout le monde », précise Gillian Catto.

Avec plus de 40 ans d'expérience dans le monde des galeries, Gillian Catto revient sur un parcours hors norme : « J'ai eu une vie incroyable dans l'art ; j'ai rencontré des artistes, suivi leur évolution, tissé des liens avec des collectionneurs... et bien sûr, je me suis entourée d'une équipe exceptionnelle.»

Difficile pour elle de choisir un moment marquant parmi tant d'années. Mais elle évoque néanmoins une aventure particulière : « Collaborer avec les gouvernements indien et chinois pour faire découvrir leur culture au Portugal à travers l'art, c'était une expérience unique.»

Aujourd'hui encore, le défi reste le même : « découvrir des artistes remarquables capables de rejoindre la sélection d'ArtCatto ».

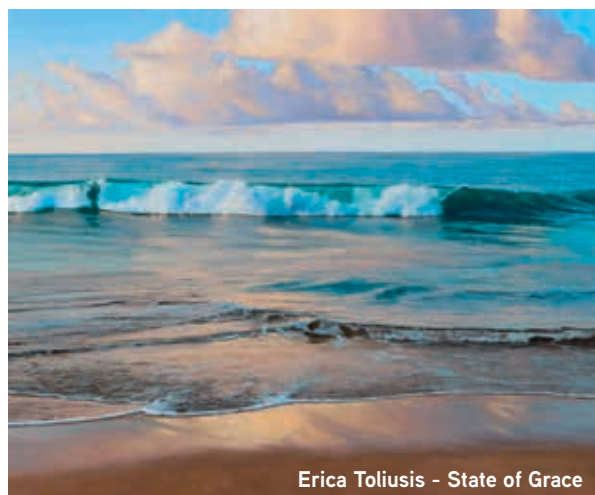
Consciente de l'évolution constante du marché, la galerie reste à l'affût des nouvelles tendances et des approches émergentes. Explorer, expérimenter, collaborer avec différents univers est une nécessité pour continuer à évoluer tout en restant fidèle à son identité.



©BHFOTO



Darryn Eggleton



Erica Toliusis - State of Grace



©VASCO CÉLIO/STILLS



©BHFOTO

« Nous réfléchissons en permanence à de nouvelles opportunités », explique Gillian Catto. Mais chaque projet est étudié avec soin, pour s'assurer qu'il s'intègre parfaitement à la vision de la galerie et qu'il apporte une vraie valeur au public. L'objectif : proposer des expositions cohérentes, impactantes, et renforcer le lien entre artistes et visiteurs.

Prochainement, ArtCatto lancera un nouveau projet au Portugal, avant de s'ouvrir davantage à l'international. « Nous voulons consolider la marque tout en poursuivant un développement naturel et réfléchi », explique Frederic Da Ponte.

En parallèle, la galerie continuera de présenter une sélection d'artistes dans des lieux d'exception, notamment au Conrad Algarve, où elle accueille régulièrement des collectionneurs internationaux. Son espace au Vila Vita Parc, à Porches, restera également actif toute l'année, avec expositions, événements et nouveautés dans un cadre dynamique et accessible.

Point d'orgue de cette année anniversaire : la grande soirée pour célébrer les 15 ans de la galerie, plus tard dans l'année. ■

ROSADO
ADVOGADOS
CABINET D'AVOCATS

Principaux domaines d'activité

Acquisition et vente de biens immobiliers au Portugal
Droit des sociétés et des contrats · Prêts hypothécaires
Testaments et successions · Questions fiscales et le régime spécial RNH

Dr. Pedro Bastos Rosado

Avocat et Professeur de l' Université de l' Algarve
ON PARLE FRANÇAIS

PORTIMÃO
Rua Direita, 43, 4º Andar
8500-624 Portimão

CARVOEIRO
Edifício Internacional, N.º27, 3º Esq.
8400-505 Carvoeiro

FARO
Rua de Stº António, nº 2 A, 1º Andar
8000-283 Faro

Tel: +351 282 420 000 · Email: prosado@rosadolawyers.com · Web: www.rosadoadvogados.com



essential-algarve.com | portugalresident.com | barlavento.pt
inside-algarve.com | clubhousealgarve.com



OPEN MEDIA
GROUP



Fraîcheur tropicale

Le domaine Arvad Winery
lance son premier Sauvignon
Blanc monocépage

TEXTE ALEXANDRA STILWELL

Réputé pour l'élaboration de vins mono-cépages d'exception, le vigneron Bernardo Cabral révèle ici toute la fraîcheur de ce cépage à travers une cuvée d'une grande douceur. Issu de raisins cultivés dans les vignobles riverains de Silves, ce vin exprime pleinement son terroir, baigné de soleil le jour et imprégné de la fraîcheur de la vallée à la nuit tombée. Dans le verre, sa robe jaune laisse apparaître de subtils reflets verdâtres, signe de sa vivacité. Porté par de délicates notes de fruits tropicaux, de litchi et d'asperge blanche, il se distingue par une texture soyeuse, une belle fraîcheur, une structure équilibrée et une finale persistante. ■

Un accompagnement sur mesure à chaque étape

A Lagos, l'immobilier va bien au-delà de la simple acquisition : il incarne un art de vivre, un héritage et un investissement durable. Du centre historique au paysage spectaculaire de Ponta da Piedade, en passant par la marina, la ville séduit une clientèle internationale en quête de qualité de vie et de valorisation patrimoniale. Dans ce contexte, Abaco Properties se distingue comme une agence boutique fondée sur la transparence, l'expertise et une connaissance fine du marché local. L'un des projets majeurs qui façonne l'avenir de Lagos est l'extension de la Marina de Lagos, visant à moderniser les infrastructures et à développer de nouveaux espaces résidentiels et de loisirs. Une évolution qui renforce l'attractivité de la ville et son potentiel d'investissement à long terme. Grâce à sa maîtrise des micro-marchés, Abaco accompagne ses clients dans des projets variés : villa contemporaine à Porto de Mós, appartement proche de Meia Praia ou bien à rénover dans le centre.

Acheter ou vendre au Portugal implique une parfaite maîtrise des aspects juridiques et administratifs. En collaboration avec des experts, l'agence assure un suivi fluide à chaque étape. Côté vendeurs, elle mise sur une stratégie de valorisation et une visibilité internationale ciblée. Quant aux investisseurs, ils trou-



vent à Lagos un marché dynamique, porté par le tourisme, les nomades digitaux et les retraités séduits par l'Algarve. Plus qu'une transaction, Abaco Properties accompagne un véritable projet de vie. Grâce à son approche personnalisée et à son ancrage local, l'agence s'impose comme un acteur clé d'un marché en pleine évolution, où bien choisir son partenaire fait toute la différence. ■

MARINA BAY VIEWS



Abaco
algarve
AMI: 10429

Marina de Lagos
Núcleo Gil Eanes Loja 07
8600-780 Lagos
+351 282 044 886
* Call to Portuguese Landline

Veuillez consulter notre site Web
pour découvrir d'autres propriétés
www.abaco-properties.com





CLINICA VIVINA CABRITA

Quand avez-vous pris soin de vos yeux pour la dernière fois?

PROTÉGEZ VOTRE VUE

Rua Aboim Ascensão, 34, 8000-198 Faro • Tél: +351 917 597 347 • Tél: +351 289 894 400 • oftalmologia@limcabrita.pt • www.clinicavivinacabrta.pt

URGENCE DENTAIRE



00351 91 888 28 28

sorriso.matinal.geral@gmail.com



SPÉCIALITÉS

Médecine dentaire adulte / Enfants

Chirurgie buccale • Implantologie • Orthodontie (appareils)
Prothèse fixe et amovible • Esthétique dentaire
Endodontie • Radiologie digital • Orthophonie

R. Francisco Sá Carneiro lote D, loja B, 8400-386 Lagoa • 00351 282 098 449



vivreleportugal.com

ABONNEZ-VOUS

vivre
LE PORTUGAL

1 AN D'ABONNEMENT
Portugal € 20
Europe € 30
Rest of the world € 40
Digital € 15

Les membres de l'Union des Français de l'Étranger bénéficient d'une réduction de 10% sur l'abonnement*. *preuve d'adhésion requise

Nom _____

Adresse _____

Pays _____ Code Postale _____ Téléphone _____ Email _____

MOYENS DE PAIEMENTS ACCEPTÉS:

Par internet: www.paypal.com/subscriptions.ealgarve@open-media.net

Par virement bancaire: IBAN: PT50 0269 0256 00207629136 36

Les preuves de paiement par virement bancaire devront être envoyées à Open Media via e-mail: info@open-media.net

Pour plus d'information contactez-nous: info@open-media.net | 282 341 310

Abonnement Vivre le Portugal, Open Media, Apartado 59, 8401-901 Lagoa, Portugal subscriptions.open-media.net



O SEU **PARCEIRO** DE NEGÓCIOS

PORTUGAL - FRANÇA

VOTRE **PARTENAIRE** D'AFFAIRES
FRANCE – PORTUGAL



JUNTE-SE À NOSSA REDE
e descubra um mundo de vantagens:

Rede de contactos internacional

Club de negócios

Apoio à criação e desenvolvimento de empresas

Descobrir novos clientes

Encontrar parceiros de negócios

» e **muito mais!**

REJOIGNEZ NOTRE RÉSEAU
et découvrez un monde d'avantages:

Réseau international de contacts

Club d'affaires

Création et développement d'entreprises

Trouver de nouveaux clients

Rencontrer vos partenaires d'affaires

» et **beaucoup plus!**

Mais de **130 anos** de experiência ao serviço das empresas
Plus de **130 ans** d'expertise au service des entreprises

PORSCHE



Plus loin ensemble.

LE CAYENNE S E-HYBRID.

À découvrir au Centre Porsche de Faro.

Centro Porsche Faro
EN 125, km 98,9, CP 643 - Arneiro
8005-412 Faro
Tel. (+351) 289 888 911
www.porsche-faro.com

Cayenne S E-Hybrid (WLTP): Consommation combinée: 10,6 - 9,8 l/100 km.
Consommation combinée en cycle mixte: 31,9 - 29,4 kWh/100 km. Émissions combinées de CO₂: 217 - 204 g/km.