

VIVre

LE PORTUGAL

VOTRE MAGAZINE DE CULTURE ET LIFESTYLE

Entre Douro et Vinho Verde

TROIS QUINTAS, UN SEUL VOYAGE

Porto version 2.0

VENEZ EXPLORER LA VILLE INVICTA AUTREMENT

Le luxe a un nouvel accent

PARFUMS, MADE IN PORTUGAL

GASTRONOMIE Le Victoria Golf Resort & Spa réinvente ses deux tables
LOISIRS Zoomarine célèbre 35 ans de divertissement au service de la mer
RESTAURANT « Terra », un pari gourmand où se mêlent Orient et Portugal
SANTÉ L'Algarve rejoint le plus grand réseau de soins privés du pays

N.93 | Août / Octobre 2026 (trimestrielle) | €2.50 (Cont)



5 607727 115052



00093

FINE & COUNTRY

UNE RÉGION, *Une Multitude de styles de vies.*

Entre mer, campagne, ville et golf, l'Algarve offre une multitude de styles de vie. Fine & Country Algarve vous accompagne pour trouver la maison qui vous ressemble.



Agence de Carvoeiro



Carvoeiro / 1 395 000 € / FC1126VC / Classe énergétique C
Villa de 3 chambres avec piscine chauffée près de Carvoeiro

Agence d'Albufeira



Vilamoura / 922 580 € / UNC_004_T2_0 / Classe énergétique A
Appartements de luxe en résidence touristique front de mer



Agence d'Almancil



Estói / 2 350 000 € / FC646GT / Classe énergétique A
Villa contemporaine avec piscine et vue sur la mer

Agence de Tavira



Tavira / 695 000 € / FC093TV / Classe énergétique C
Duplex de 3 chambres avec terrasses, piscine et parking privé

(Appel réseau fixe national)



©Dmitry Rukhlenko / shutterstock

Août s'installe sur la Péninsule avec ses journées interminables, ses terrasses qui ne désespèrent pas et cette lumière si particulière qui rend le Portugal presque irréel en fin d'après-midi. Puis viendra septembre, et avec lui la douceur d'une rentrée toute portugaise, où les vendanges animent déjà les coteaux du Douro. Enfin, octobre refermera la parenthèse estivale avec ses teintes dorées, parfaites pour arpenter le pays autrement. Une saison généreuse, que la rédaction de votre magazine préféré vous invite à « Vivre le Portugal » en beauté au fil de ces trois prochains mois.

Direction d'abord le Douro, à la rencontre de trois quintas d'exception, entre dégustations et paysages classés par l'UNESCO. Nous ferons ensuite escale à Porto, où la Mairie a lancé de nouveaux outils pour explorer la ville autrement, loin des sentiers battus, avant de filer à Vilamoura, où deux restaurants du Victoria Golf Resort & Spa dialoguent entre Algarve et Asie. Nous irons aussi à la rencontre du poissonnier de confiance des plus grandes tables du pays, et sur les traces des nouveaux parfums portugais qui font parler d'eux bien au-delà des frontières. Cap enfin sur l'Algarve, où Zoomarine célèbre ses 35 ans entre souvenirs de famille et engagement pour la conservation marine.

Bonne 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



membro



Suivez-nous!



Vivre le Portugal



vivreleportugal

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

RÉDACTEURS / REDAÇÃO

Alexandra Stilwell, Beatriz Maio, Bruno Filipe Pires, Johanna Trevoizan

PHOTOGRAPHES / IMAGENS

CUF, Gonçalo Milho, JJMT Photography, Quinta da Aveleda, Quinta de São Luiz, Quinta do Seixo, RAC, Terra, Victoria Golf Resort & Spa, WWW.NUMO.PT, Zoomarine

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 Aqualva 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: +351 282 341 310 | 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.

Ressens le rythme *Poursuis le coucher de soleil*

La destination estivale la plus électrisante de l'Algarve

Musique live • DJs invités • Tiago Cruz & DJ Deelight le 22 août



DÉCOUVRIR PLUS



Praia dos Pescadores • Armação de Pêra • Portugal
+351 282 310 230 • fb@vilavitaparc.com • @armacaobeachclub
vilavitaparc.com

Managed by Vila Vita Parc


praia dourada
BEACH CLUB & RESTAURANT

SOMMAIRE



8 HÔTEL

L'Altis Porto Hotel offre une parenthèse bien-être au bord du Douro, portée à table par Rafaela Ferreira

10 ESCAPADE

Cap sur le Douro et le Nord du pays à la découverte de trois quintas d'exception, entre vignes et dégustations



18 DÉCOUVERTE

La Mairie de Porto mise sur de nouveaux outils numériques pour guider les visiteurs loin des sentiers battus

26 FRAGRANCES

Le Portugal s'invite désormais dans les plus beaux flacons de parfum



32 ANNIVERSAIRE

« Zoomarine » célèbre 35 ans d'aventures familiales et d'engagement pour la conservation marine

36 SANTÉ

La plus grande acquisition de soins privés en Algarve pour un accès élargi à l'expertise nationale



40 GASTRONOMIE

Le « Victoria Golf Resort & Spa » réinvente ses deux tables signature, entre Algarve et Asie

44 RESTAURANT

À la Foz, « Terra » fête plus de vingt ans d'un pari gourmand où se mêlent Orient et Portugal

48 SÉLECTION DE VIN

La « Quinta do Francês » signe un nouveau millésime au caractère bien de chez nous



OMBRIA
KITCHEN



LES SAVEURS DE L'ALGARVE

Ouvert au public | Tous les jours, au déjeuner et au dîner.

Ombria Kitchen célèbre la générosité de la cuisine du sud du Portugal à travers des produits de saison, des recettes régionales et des cuissons au feu de bois. Dans l'esprit chaleureux d'une maison portugaise, on s'y retrouve autour d'une table conviviale pour partager et déguster les saveurs authentiques de la région.

VICEROY
OMBRIA ALGARVE

Une parenthèse étoilée sur le Douro

Premier hôtel du groupe lisboète hors de la capitale, l'Altis Porto Hotel a posé ses valises dans le Nord

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN



Cinquante ans après sa fondation à Lisbonne par Fernando Martins, le groupe Altis Hotels a franchi, en 2024, un cap symbolique : ouvrir sa première unité hors de la capitale. Direction Porto, et plus précisément un emplacement qui ne devait rien au hasard, entre les jardins du Palácio de Cristal, la Torre dos Clérigos et l'Alfândega, avec vue directe sur le Douro.

Un investissement de 27 millions d'euros pour ce que le groupe présente comme « un jalon monumental », désormais membre de la collection L.V.X. de Preferred Hotels & Resorts. L'architecture d'intérieur, confiée au duo Hilária Neto et João Regal, de l'atelier LADO, joue la carte d'un « quiet luxury » (luxe calme) sobre, élégant et intemporel, fidèle à l'héritage du groupe tout en l'adaptant aux exigences contemporaines du bien-être.

Les 95 chambres, dont sept suites, offrent selon les étages une vue sur la ville, sur les jardins ou sur le fleuve. Au cinquième étage, trois penthouse, facturées autour de 1 200€ la nuit, réservent leurs charmes aux amateurs de grand luxe : kitchenette, lits Hästens et jacuzzi privatif en terrasse, face au Palácio de Cristal. Mais c'est sans doute au rooftop que l'Altis Porto révèle tout son atout : un sundek panoramique et une piscine à débordement qui semble se fondre dans l'horizon du Douro.

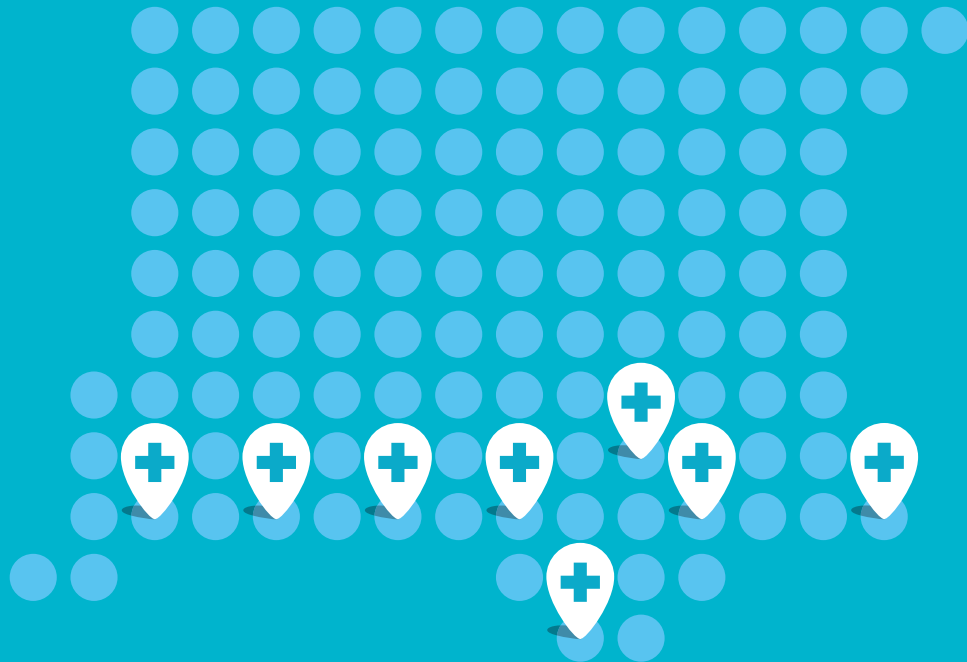
Le Mandalay Spa, avec ses 500 mètres carrés et ses quatre salles de soins, une piscine intérieure chauffée et une salle de sport entièrement équipée complètent cette proposition résolument tournée vers le corps et l'esprit : un ADN bien-être que l'établissement revendique jusque dans son assiette.

Car à l'Altis Porto, la gastronomie occupe une place centrale, incarnée par le restaurant Exuberante. Bistrot à la fois élégant et décontracté, il propose une cuisine d'auteur concentrée sur les produits nationaux et de saison, sous la houlette de la cheffe Rafaela Ferreira.

La carte, pensée conjointement par Rafaela Ferreira et André Cruz — aujourd'hui chef exécutif du Feitoria —, évolue au fil des saisons sans jamais nécessiter de refonte totale, portée par des produits qui proviennent en majorité de petits producteurs nationaux soigneusement sélectionnés. Le menu se structure en quatre temps : « À partager », « De la campagne et de la mer », « Plats principaux à base végétale » et « Desserts », avec en clôture l'invitation à un élégant chariot de fromages variés.

Juste à côté, le bar Slowly prolonge l'expérience : cocktails signature à la gloire de la ville, comme le Campana en hommage à la Torre dos Clérigos, le Fourtify dédié aux quatre vins fortifiés du Portugal, le Birtudes qui joue sur l'accent portugaise confondant le « v » et le « b », ou encore le Forte Martini, clin d'œil au Castelo do Queijo. Une carte « Linhagem » pensée autour de l'âme de la ville Invicta, complétée par bières, vermouths, liqueurs, et une offre gastronomique légère (burgers, salades, infusions, kombuchas) pour ceux qui préfèrent une pause plus tranquille avant ou après le restaurant.

Entre panorama sur le Douro, spa dédié au bien-être et table portée par une cheffe déjà largement récompensée, l'Altis Porto Hotel s'impose, à peine un an après son ouverture, comme une nouvelle référence du luxe discret dans la ville Invicta. ■



Le groupe HPA devient CUF.

Ensemble,
toujours plus proches.

Pour prendre soin de vous en **Algarve**.

Lagos / Alvor / Guia / Vilamoura
Loulé / Faro / S. Brás de Alportel
Vila Real de Santo António

Trois quintas, une même passion, un seul voyage

Entre les coteaux vertigineux du Douro et les jardins de granit du Nord,
le Portugal cultive le vin comme un art de recevoir

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN



Quinta da Aveleda

A une heure et demie de Porto, la Quinta de São Luiz veille depuis 1638 sur les vins Kopke, tandis qu'un peu plus loin, sur la rive sud du fleuve, la Quinta do Seixo affiche fièrement le blason de Sandeman face à un panorama classé par l'UNESCO. Direction ensuite Penafiel et sa région de vinho verde, où la Quinta da Aveleda cultive la vigne en famille depuis cinq générations. Voici notre sélection des plus belles étapes d'œnotourisme à moins de deux heures de Porto

Le jardin secret du vinho verde

À quelques kilomètres de Porto, Penafiel accueille presque en secret la Quinta da Aveleda, dissimulée derrière ses hauts murs de granit. Tout commence en 1870, quand Manoel Pedro Guedes fonde la propriété avec une conviction qu'il confiait à son contremaître : « l'avenir de cette maison sera le vin ». L'homme fait bientôt basculer la production du vrac vers la bouteille, exportant ses crus jusqu'à Berlin et Paris, où il décroche médailles

d'or et d'argent dès la fin du XIXe siècle. Cent cinquante ans plus tard, Aveleda appartient toujours à sa descendance : « nous voulons prolonger le rêve de notre trisaïeul », résumant aujourd'hui Martim et António Guedes, à la tête de la cinquième génération familiale. C'est d'ailleurs ici, en 1939, qu'est né le Casal Garcia, le vinho verde le plus exporté du pays.

Mais avant même de parler vin, la Aveleda se raconte en se promenant. Ses huit hectares de jardins romantiques, où logent séquoias, chênes-lièges et un eucalyptus tricentenaire, cachent des variétés de camélias qui dessinent une avenue fleurie au printemps. On y croise une ancienne maison de gardien digne d'une fable, une tour à trois étages qui héberge encore une famille de chèvres, une fenêtre manuéline du XVIe siècle où la tradition veut que Dom João IV ait été acclamé roi, et une maison de thé installée sur une île du lac. Un patrimoine qui a valu à la quinta le prix international Best of Wine Tourism en 2011, catégorie « Architecture, parcs et jardins ».



Pour explorer ce petit monde autrement qu'à pied, un tour guidé à vélo est proposé, d'environ une heure à travers jardins et vignes, avant de conclure par une dégustation de vins, sangria et Fruitzy. Une manière ludique de comprendre comment cette marque, née ici il y a plus de quatre-vingts ans, continue de faire vivre le nom de la quinta bien au-delà des frontières portugaises.

Côté dégustations, direction l'esplanade Vid'Eira, où l'on goûte la gamme Aveleda Castas – Loureiro, Alvarinho, ou l'assemblage des deux – à partir de 11€, ou l'on tente le voyage à travers les vins de tout le pays que produit la maison, du Douro à l'Algarve. Les amateurs de moments plus ludiques opteront pour l'Escape Garden, premier jeu d'évasion en plein air du genre, où il faut retrouver, entre les vignes, une bouteille perdue de 1870 tirée de la collection privée de la famille.

Reste l'expérience la plus gourmande : l'Oficina do Pão e do Vinho. Dans l'ancienne cuisine où l'on préparait la soupe des vendanges pour les ouvriers, la boulangère de la maison invite les visiteurs à pétrir leur propre pain, parfois généreusement garni de chouriço, avant de l'enfourner dans les fours à bois d'origine. Le pain tout juste sorti du four s'accompagne d'une dégustation de vin et de fromage, dans une ambiance qui sent bon la tradition rurale du Nord du Portugal. Pour prolonger la halte, quelques espaces de repas de la quinta, de la terrasse panoramique sur les vignes aux paniers pique-nique dans les jardins, complètent la visite sans voler la vedette au vin lui-même.

Car au bout du compte, c'est bien lui, le vinho verde, qui fait courir les foules jusqu'à Penafiel : la gamme Aveleda (Fonte,



Quinta da Aveleda



Quinta da Aveleda

©MATHEUS SULIMAN



Quinta de São Luiz

Castas, Solos, Parcelas), l'incontournable Casal Garcia, l'eau-de-vie Adega Velha ou le fromage Penafidelis, tous nés du même terroir. Une maison où la nature, la famille et le vin racontent, ensemble, la même histoire depuis plus d'un siècle et demi.

La doyenne du Douro

Il faut quitter Porto, longer le Douro sur près de cent quarante kilomètres et remonter jusqu'à Tabuaço pour la trouver, accrochée à la rive gauche du fleuve, entre Régua et Pinhão. Là, au cœur d'un paysage classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, la Quinta de São Luiz déroule ses cent vingt-cinq hectares de coteaux en terrasses, dont quatre-vingt-quatorze couverts de vignes, certaines centenaires. Le visiteur qui pousse ses grilles blanchies à la chaux entre dans l'histoire vivante de Kopke, officiellement reconnue en 1940 comme la plus ancienne maison de Vinho do Porto encore en activité, fondée en 1638.

Car São Luiz n'est pas une quinta comme les autres : elle est le berceau même de la maison, le lieu où naissent les vins Kopke et où ceux, plus confidentiels, de la gamme São Luiz en DOC Douro sont élaborés. Une reconnaissance qui ne doit rien au hasard. Entre la notation moyenne de 9,4 sur 10 glanée auprès de ses hôtes, le site internet couronné par de nombreux prix et son inscription dans un paysage classé par l'UNESCO, la propriété cumule les distinctions sans jamais perdre ce supplément d'âme propre aux lieux qui ont traversé les siècles sans se presser.

La visite guidée, proposée en quatre langues, mène le promeneur de la Casa do Alambique à la chapelle Santa Quitéria, en passant par la vigne Rumilã, la plus vieille de la propriété, les typiques « ginas », cuves d'inox et foudres, jusqu'à l'Adega



Quinta de São Luiz



Sur cette page : Quinta de São Luiz



Boutique et ses vieux pressoirs. Suivent les dégustations, à la carte selon l'humeur et le budget : un São Luiz Classique à vingt euros, un Vineyards Tour qui marie DOC Douro et Porto à quarante euros, ou l'ambitieux Colheita Tour, qui aligne cinq millésimes jusqu'à 1967 pour quatre-vingts euros. Les amateurs de plein air choisiront le pique-nique face au fleuve, tandis que groupes scolaires et professionnels s'affrontent lors d'une chasse au trésor à la recherche d'une carafe dérobée dans la propriété.

C'est pourtant à la nuit tombée que la quinta révèle tout son charme. The Vine House, sa maison d'hôtes nichée dans une ancienne bâtisse familiale bicentenaire, propose onze chambres avec vue sur le Douro, certaines dotées d'un balcon privatif surplombant la vigne Rumilã, d'autres d'une terrasse exclusive. Comptez cent euros la nuit pour une chambre Deluxe, jusqu'à cent soixante pour celle avec terrasse. Une piscine à débordement suspendue au-dessus du fleuve et un panier de petit-déjeuner livré à la porte sur demande complètent cette parenthèse hors du temps.

Pour prolonger l'expérience à table, direction le restaurant São Luiz, ouvert du mardi au dimanche sous la houlette du chef Vítor de Oliveira. Figure reconnue de la charcuterie ibérique et fondateur de l'Academia de Corte, première école portugaise dédiée à la découpe du jambon, il signe ici une cuisine à feu lent, cuite dans de vieilles marmites de fonte noire, où coq celtique, porc bísaro, bacalhau et poulpe de l'Algarve se réinventent au fil des saisons. Légumes et fruits viennent en grande partie du potager et du verger de la quinta. Côté vins, chaque plat trouve son Porto

ou son DOC Douro, du Kopke Tawny vieilli vingt ans aux cuvées les plus expérimentales de la Winemaker's Collection.

De la première gorgée de tawny à la dernière bouchée de tarte à l'orange maison, São Luiz raconte, sans grandiloquence, presque quatre siècles d'histoire viticole. Une étape rare, où dormir, déguster et dîner se confondent dans un seul et même geste : celui de prendre le temps, au rythme du Douro.

Le balcon de Sandeman sur le Douro

Sur la rive sud du Douro, entre Régua et Pinhão, la Quinta do Seixo domine la vallée du haut de ses cent hectares. La vue y est si spectaculaire, dévalant en paliers jusqu'au bleu du fleuve, qu'elle a fini par devenir la carte de visite de Sandeman dans la région : c'est ici qu'a longtemps posé le mystérieux « Sandeman Don », personnage à la cape d'étudiant portugais et au sombrero de Jerez imaginé par l'Écossais George Massiot Brown en 1928.

La propriété cultive la vigne depuis le XVIIIe siècle, époque à laquelle remontent déjà la maison et la chapelle qui occupent toujours la position la plus haute des lieux, face au Douro et au village de Pinhão. Au milieu du XIXe siècle, l'artiste William Pratter a même couché la quinta sur le papier, une gravure qui accueille encore les visiteurs à leur arrivée. Depuis, la modernité s'est invitée sans reniement : la cave, rénovée en 2007, épouse la pente en paliers de schiste local et cache derrière ses murs traditionnels une vinification à la pointe de la technologie, cuves suspendues en inox et pressoirs robotisés reproduisant, dans un mouvement cadencé, le foulage au pied.



Rapprocher Les Gens

ENTREPRISE COMMUNAUTÉ INFORMATIONS

3-4
OCTOBRE

PORTIMÃO
ARENA

ENTRÉE LIBRE

Jour 3 | 10:00 à 18:00

Jour 4 | 10:00 à 16:00

expo.afpop.com

Organised by



Sponsored by



Supported by



The Resident

algarvedailynews.com

Ce sont pourtant les vieilles vignes, plantées en mélange selon la tradition et cachant plusieurs dizaines de cépages, qui donnent tout leur caractère aux meilleurs assemblages de la maison. On peut s'y promener ou y pique-niquer, le Douro à ses pieds. Côté dégustations, la quinta décline toute une gamme d'expériences, de la découverte classique en trois portos (26€) à l'exclusive dégustation de sept vins Sandeman et Casa Ferreirinha en espace privé (180€), en passant par une verticale de vieux tawnies primés de 10 à 40 ans (54€), un accord porto et fromage (34€) ou une balade autoguidée dans les vignes consacrée à la biodiversité (29€). Entre septembre et octobre, un programme de vendanges complet permet même de couper le raisin et de fouler aux pieds dans les pressoirs de granit.

C'est justement le déjeuner qui a changé de visage récemment. Depuis peu, la Quinta do Seixo abrite Seixo, le nouveau projet gastronomique du chef Vasco Coelho Santos, porté par Sogrape. Une signature qui ne doit rien au hasard : natif de Porto, le chef a délaissé à un an du diplôme une licence en gestion pour la cuisine, direction l'Espagne où il apprend son



Sur cette page : Quinta do Seixo



métier chez Mugaritz, Arzak et l'iconique El Bulli, avant de rejoindre les cuisines de Pedro Lemos à Porto. Après un tour d'Europe et d'Asie, il ouvre en 2016 l'Euskalduna Studio, couronné en 2022 d'une étoile Michelin et du prix de Chef de l'Avenir, suivi en 2018 du Semea, puis d'une boulangerie et d'une poissonnerie qui complètent aujourd'hui son groupe.

À Seixo, le chef change de registre : exit le menu dégustation pointu de son restaurant portugaise, place à une cuisine plus régionale, pensée pour dialoguer avec le Douro et ses vieilles vignes visibles depuis la salle. Saisonnalité et durabilité y sont maîtres mots, les produits locaux et nationaux racontant les gens et la terre qui les ont vus naître. On y célèbre autant le produit que la région, et l'invitation est claire : s'attabler, se détendre, savourer, dans un cadre pensé pour prolonger l'émotion de la visite plutôt que la clôturer sur une note technique.

Entre vignes centenaires, cave futuriste et cuisine signée par l'un des chefs les plus en vue du pays, la Quinta do Seixo prouve qu'à Sandeman, le panorama ne se contemple jamais seul : il se déguste, et désormais, il se mange aussi. ■



Le Portugal, chaque jour à portée de clic.

Actualités • Immobilier • Fiscalité • Installation • Art de vivre • Voyages

Découvrez, lisez, revenez chaque jour.



vivre
LE PORTUGAL

vivreleportugal.com

Au-delà de la carte postale

La Mairie de Porto a lancé une plateforme digitale et un plan touristique repensés pour inviter les visiteurs à sortir des sentiers battus. Tour d'horizon des différents parcours désormais proposés pour explorer la ville autrement

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN





Sous le pont Dom Luís, à l'heure où la lumière rase les toits de la Ribeira, la foule se presse toujours au même endroit pour la même photo. Azulejos, caves de Gaia, façades décrépies du plus bel effet : le centre historique concentre depuis des années l'essentiel des flux touristiques, quitte à s'essouffler un peu sous le poids de son propre succès. C'est précisément ce constat qui a poussé la mairie de Porto à repenser entièrement sa manière de présenter sa ville aux visiteurs.

Depuis juin 2025, la municipalité a ainsi redécoupé la capitale du nord en huit « *quarteirões turísticos* » : Baixa, Histórico, Boavista, Atlântico (qui englobe la Foz et le sud de Matosinhos), Campanhã, Bonfim, República et Universitário. Selon Catarina Santos Cunha, conseillère municipale chargée du Tourisme et de l'Internationalisation, l'objectif est limpide : « promouvoir la décentralisation des flux touristiques, la valorisation de l'authenticité locale et l'équilibre entre l'expérience des visiteurs et la qualité de vie des habitants ». Autrement dit, désengorger la Ribeira sans pour autant priver les touristes de la richesse de la ville, bien au contraire.

Pour matérialiser cette nouvelle géographie touristique, deux outils ont vu le jour. Le premier, une plateforme digitale baptisée « *Plan Your Journey* » (planyourjourney.porto.pt), disponible en portugais, français, anglais et espagnol, permet de planifier son séjour à travers des « *roteiros* » thématiques, ces parcours qui plongent dans une facette précise de la ville plutôt que de l'aborder de façon générique. On y trouve pêle-mêle un itinéraire « *Artisanat et Culture* », un parcours baptisé « *Silence* » qui recense les recoins les plus contemplatifs de la cité, un circuit « *Échos de la Littérature* » sur les traces des écri-





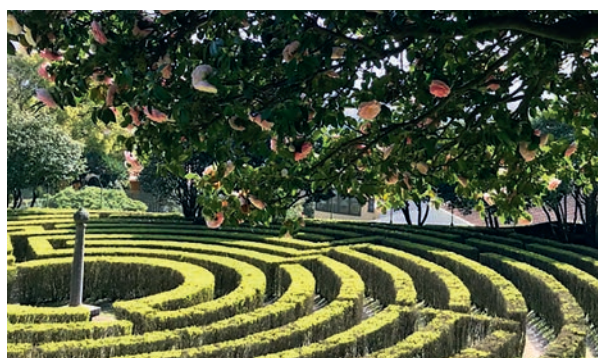
vains « portuens », ou encore la route « Atlântico », résolument tournée vers l'océan et ses lumières changeantes.

Depuis leur lancement, ces itinéraires n'ont cessé de s'enrichir. Un circuit dédié à l'art urbain permet de traquer les fresques les plus spectaculaires de la ville, tandis qu'un autre, plus inattendu, part sur les « secrets du Chemin de Saint-Jacques », rappelant que Porto est aussi une étape de pèlerinage. Le dernier-né, dévoilé au tout début de l'année, célèbre quant à lui le camélia, cette fleur venue d'Asie qui a trouvé sa terre d'élection au point que la ville porte le surnom de « Cidade das Camélias » depuis 1880. Le circuit propose vingt-et-une haltes obligatoires parmi les quelque 375 variétés recensées dans les jardins privés, doamines et parcs de la ville, de la Quinta da Bonjôia au Jardim de São Lázaro, en passant par le Parque de Serralves.

Chaque roteiro se vit comme un véritable guide de découverte : contenus multimédias immersifs, témoignages à la première personne et vidéos au ton documentaire accompagnent le visiteur pas à pas, loin des simples listes de monuments incontournables. La dimension gastronomique n'est pas oubliée : la plateforme met également en avant une sélection de restaurants représentatifs de l'identité culinaire locale, de quoi prolonger la balade autour d'une bonne table plutôt que dans une trappe à touristes.

Pour les amateurs de papier, la municipalité a aussi dévoilé une carte touristique officielle entièrement repensée, qui reprend cette organisation en huit quartiers. Distribué dans les postes de tourisme, à l'aéroport et dans les hébergements de la ville, il offre une alternative bienvenue à celles et ceux qui pré-





fèrent suivre un plan plutôt que d'avoir le nez rivé sur leur téléphone.

Un troisième format complète utilement le dispositif, cette fois porté par Visit Porto : la série documentaire « Like a Local Likes », disponible en ligne. Chaque épisode confie les clés d'un quartier à un habitant qui le connaît par cœur. Simão Bolívar y raconte la Baixa qu'il arpente depuis plus de vingt ans, entre immeubles modernistes et longues nuits ; Maria dévoile la République où elle a choisi de vivre, entre commerces chargés d'histoire et immeubles tout neufs.

À Foz, Hélder Pacheco et Gaspar Leite offrent deux regards complémentaires, l'un nourri de souvenirs, l'autre résolument contemporain. Francisco Porto Fernandes fait, lui, entrer la caméra dans le quotidien du quartier Universitário, entre bibliothèques feutrées et cantines estudiantines, pendant que Filipe Figueiro et Paulo Meixedo, du magazine de mode Dsection, partagent leurs promenades inspirantes à Boavista. À Bonfim enfin, c'est l'Argentine Agustina Fortunato, arrivée dans le quartier par choix, qui en raconte l'énergie et l'esprit créatif.

Pris séparément, chacun de ces outils pourrait sembler anecdotique. Mis bout à bout, ils dessinent une nouvelle façon d'aborder Porto : une plateforme pour planifier, une carte pour flâner sans réseau, des vidéos pour se glisser dans le quotidien d'un habitant, et des roteiros pour transformer une simple visite en véritable récit. De quoi convaincre même les visiteurs les plus pressés de lever les yeux du pont Dom Luís, et de pousser un peu plus loin, là où Porto continue de se raconter loin des cartes postales. ■



zoomarine®

ANOS 35 YEARS

Nouveau!

NAUTILUS



Zoomarine est fièrement accrédité par

ALLIANCE
of Marine Mammal Parks & Aquariums



**AMERICAN HUMANE
CERTIFIED
ZOOS & AQUARIUMS**
A Program of American Humane Society



European
Association for
Aquatic Mammals
Dedicated to marine mammal
conservation since 1972.



AIZA
Associação Brasileira de Zoológicos e Aquários
Associação Italiana de Zoos e Acquedotti

APZA
ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE ZOOS E AQUÁRIOS

zoomarine.pt



Nuance Audio

Voir mieux. Entendre mieux. Vivre mieux





Pendant des décennies, l'innovation s'est traduite par l'arrivée de nouveaux appareils : ordinateurs, smartphones, tablettes ou encore montres connectées. Chaque avancée technologique semblait apporter un équipement supplémentaire à transporter, recharger et apprivoiser.

Aujourd'hui, la tendance s'inverse. La technologie devient plus discrète, plus intuitive et mieux intégrée à notre quotidien. L'innovation ne consiste plus à multiplier les objets, mais à améliorer ceux que nous utilisons déjà chaque jour. C'est cette vision qui guide l'évolution d'Optimax, à la croisée de la technologie, de la santé et de l'optique.

Parmi les innovations les plus récentes figurent les Nuance Audio™, une nouvelle génération de lunettes intelligentes qui associe correction visuelle et assistance auditive dans un seul et même dispositif. Conçues pour les personnes souffrant d'une perte auditive légère à modérée, elles intègrent une technologie de niveau clinique directement dans la monture, sans écouteurs ni composants visibles, tout en préservant l'esthétique des lunettes.

Le résultat : une expérience naturelle, confortable et parfaitement adaptée à la vie de tous les jours. Les Nuance Audio™ peuvent également être équipées de verres correcteurs

personnalisés selon les besoins visuels de chacun, y compris des verres Transitions®, capables de s'adapter automatiquement aux variations de luminosité. Plus besoin de choisir entre bien voir et bien entendre : ces deux besoins sont réunis dans une solution unique, élégante, discrète et fonctionnelle.

Dans les magasins Optimax de Faro et São Bartolomeu de Messines, les Nuance Audio™ peuvent être essayées gratuitement avec l'accompagnement personnalisé de professionnels spécialisés. Chaque client bénéficie d'une évaluation attentive de ses besoins visuels et auditifs afin de découvrir concrètement les avantages de cette innovation.

Chez Optimax, la technologie n'a de valeur que lorsqu'elle améliore réellement la qualité de vie. C'est pourquoi nous vous invitons à découvrir une nouvelle façon de vivre votre quotidien : voir mieux, entendre mieux, vivre mieux. ■



R. Aboim Ascensão 32, 8000-198, Faro Algarve, Portugal
T. (+351) 289 894 404 | E. optimax@limacabrita.pt
www.optimax.pt



Next Memory

Parfums du Portugal

À la découverte des fragrances haut de gamme
du littoral le plus élégant d'Europe

TEXTE ALEXANDRA STILWELL

Le parfum de créateur est devenu l'accessoire de statut ultime, et le Portugal s'invite discrètement sous les projecteurs. Si les maisons françaises dominent encore la scène, une nouvelle vague de marques portugaises, ou nées sur le Péninsule, met en flacon le soleil, la mer et la « saudade » du pays, dans des compositions à la fois luxueuses et intimement

personnelles. Imaginez l'air salé de l'Atlantique, les vergers d'agrumes et la fraîcheur des « palácios » de pierre traduits en compositions ciselées et en objets de désir raffinés. Des maisons centenaires qui réinventent l'eau de Cologne aux labels niche qui mêlent rizières, dunes et esprit boho des beach clubs, voici les noms à suivre aujourd'hui.



Claus Porto : l'héritage réinventé

Longtemps considérée pour ses savons à motifs dans les salles de bains d'invités, Claus Porto est devenue la grande dame de la parfumerie portugaise, et au passage un véritable culte à l'échelle mondiale. Fondée en 1887 à Porto par les associés allemands Ferdinand Claus et Georges Schweder, la maison a ensuite été rachetée par Achilles de Brito et est devenue un symbole du savoir-faire artisanal portugais. Son emballage Art déco est immédiatement reconnaissable ; à l'intérieur, on trouve des colognes et eaux de toilette à la fois raffinées et sobres, l'équivalent olfactif d'une chemise blanche impeccable.

Parmi les lancements récents figurent de nouvelles versions de Musgo Real, la ligne masculine de la maison, ainsi qu'une gamme de vaporisateurs format voyage. La collaboration la plus courue des initiés de la mode ? Soleil Zeste, créée avec Monocle et la parfumeuse Daphné Bugey : citron vert et citron pétillants sur fond de petit grain vert, adoucis par un musc blanc. Un vrai rayon de soleil en flacon qui se glisse, à propos, dans un format voyage de 10 ml (30€). Disponible en exclusivité chez Claus Porto et Monocle, c'est un luxe discret et chic.



Comporta Perfumes : rêveries boho de bord de mer

Pour celles et ceux qui considèrent Comporta comme leur sanctuaire spirituel, même s'ils n'y passent qu'un long week-end, voici la garde-robe olfactive à explorer. Créée par Pedro Simões Dias, avocat devenu parfumeur, Comporta Perfumes est souvent considérée comme la première véritable maison de niche portugaise. En collaborant avec un casting international de parfumeurs, parmi lesquels Stéphanie Bakouche, Chris Maurice et Daniel Josier, Simões Dias capture les rizières, les pinèdes, les dunes sauvages et les plages infinies de la région dans des eaux de parfum riches et narratives (à partir de 165€).

Mosquito évoque les nuits d'été langoureuses ; Dona Bia et Sela rappellent le lin raidi par le sel et le cuir des selles de cheval ; Areia Salgada et Muda capturent la peau sablée et les embruns atlantiques ; Ocaso n'est que lumière dorée et ombres de fin de journée. Depuis son lancement en 2017, la collection s'est étendue au-delà de Comporta, avec des senteurs inspirées des rives brésiliens, de la campagne anglaise et de la vie citadine cosmopolite, certaines présentées dans des flacons en édition limitée créés en partenariat avec Vista Alegre, l'emblématique manufacture portugaise de porcelaine et de verrerie. Mais cet ADN langoureux et boho-chic reste toujours présent. Une sélection des senteurs est également déclinée en bougies et parfums d'intérieur. Disponible en ligne et chez un choix restreint de revendeurs, c'est une parfumerie de niche à l'accent résolument portugais.

L'Unperfect : ultra-luxe et décalage assumé

Célia et Américo, créateurs chevronnés ayant œuvré pour des maisons comme Guerlain, Loewe et Acqua di Parma, ont quitté le monde de l'entreprise pour fonder L'Unperfect, un nom qui affiche d'emblée le refus de la marque de jouer la carte de la sécurité. Chaque flacon de 100 ml (240€) se lit comme une lettre d'amour à des lieux et des souvenirs, souvent avec une touche portugaise inattendue.

Le pouliot, humble plante des plaines de l'Alentejo, y côtoie citron, bergamote, poivre et framboise. Handsome Green surperpose des notes vertes fruitées à un accord de cuir, évoquant l'arrière-pays sauvage du pays. Charming Lover est un poudré floral et fruité tout en douceur ; Midsummer Dream, une fougère aromatique à la note de cuir discrète. Never End, sans doute le plus envoûtant, s'ouvre sur du poivre noir, safran, galbanum, bergamote, petit grain, cardamome et basilic, avant de sombrer dans une chaleur plus profonde, aux accents presque angolais. Voici de la haute parfumerie au sens français classique du terme : méticuleusement composée, complexe, pensée pour celles et ceux qui collectionnent les parfums avec la même passion que d'autres collectionnent l'art.



Next Memory : souvenirs teintés dans une apothicairerie lisboète

Il suffit de quitter une ruelle tranquille de Lisbonne pour entrer dans la boutique phare de Next Memory et faire un voyage dans le temps : sols de pierre vieux de trois cents ans, vitrines de pharmacie centenaires remplies de bougies, de flacons et de boîtes à thé. Mi-boutique, mi-capsule temporelle, c'est le cœur vivant de l'une des histoires olfactives les plus passionnantes du Portugal. Les fondateurs néerlandais, Patrick et Denis, s'étaient d'abord fait connaître avec Skinlife, boutique beauté de niche culte à Lisbonne. Il y a cinq ou six ans, ils se sont mis à couler des bougies dans la cuisine de Denis pendant le Covid ; ces expérimentations ont donné naissance à Next Memory. Ce qui a commencé avec une seule senteur, Green Orange, hommage lumineux aux oranges et à leur fleur de l'Algarve, s'est depuis étoffé en une collection complète de parfums fins, de senteurs d'intérieur et de parfums solides, tous inspirés par ce qu'ils appellent des « souvenirs teintés » du Portugal.

Les forêts brumeuses de Sintra se traduisent en bois crémeux

dans Blue Sandalwood ; la vallée du Douro inspire Ruby Flower, un floral chaleureux centré sur les fleurs rouges et l'ambre tiède ; Brown Coffee, née bougie de la maison, est devenue un parfum de peau à force de demandes des clients ; Pastel de Nata se mue en un gourmand qui évoque davantage une pâtisserie chic qu'une friandise sucrée, enrichi d'agrumes et d'épices (ces eaux de parfum sont proposées à partir de 118€ les 100 ml).

Tout y est pensé dans le moindre détail : bougies coulées à la main en trois couches sur neuf heures, dans l'atelier façon « quinta » de la marque à Santarém ; contenants fabriqués au Portugal ; pochettes de voyage évoquant le charme suranné d'une apothicairerie et un packaging digne des plus belles boutiques londoniennes. Pour l'indulgence ultime, le Bespoke Garden propose une création de parfum sur mesure, en tête-à-tête (à partir de 185€). Pendant environ 90 minutes, un expert maison vous guide à travers 37 accords pour composer votre propre parfum, avec flacon, étiquette et bouchon personnalisés. Un luxe discret et profondément personnel, qui a tout d'un geste très contemporain.





Algarve Candle Company : le soleil mis en cire

Plus au sud, sur l'EN125 baignée de soleil à Boliqueime, Pamela et Lauren, mère et fille originaires du Lake District en Angleterre, se sont installées en Algarve il y a une dizaine d'années, troquant la vie dans la Navy et un commerce de glaces centenaire pour un nouveau départ au bord de la mer. Quand le Covid a contraint leur boutique de gelato à fermer, la fabrication de bougies a d'abord servi à occuper de longues journées à la maison. Le premier lot, confectionné par Pamela, a surpris tout le monde. Les amis l'ont adoré, un compte Instagram a vu le jour, un site web a suivi, et Lauren a pris le relais. Bientôt, expatriés britanniques nostalgiques et résidents locaux commandaient des boîtes de bougies inspirées de l'Algarve, en cadeaux ou en souvenirs.

Aujourd'hui, dans un nouvel espace lumineux, tout reste fait main : bougies, fondants pour brûle-parfum, diffuseurs à bâtonnets, brumes d'ambiance, huiles, et même un nettoyeur pour cuisine parfumé. Une vingtaine de senteurs tournent dans la collection, plutôt fraîches et citronnées – Amber & Orange, Lemon-grass & Ginger, Black Velvet, Algarve, Praia, Pastel de Nata, et bien d'autres – avec des nouveautés saisonnières : bougies en hiver (à partir de 14€), brumes et diffuseurs quand le mercure grimpe.

Chaque nouveau contenant et chaque mèche sont testés avec minutie pour garantir une combustion parfaite et régulière ; des concepts innovants, comme des senteurs inspirées de régions (Açores, Alentejo, vallée du Douro) ou une « bougie dans la bougie », ajoutent une touche ludique. La marque fournit désormais hôtels, boutiques et concept stores en Algarve, à Lisbonne et dans plusieurs pays européens, produisant jusqu'à 300 bougies par jour, tout en conservant un esprit artisanal obstinément, adorablement à petite échelle. Un parfum pourrait suivre, un jour. Pour l'instant, Algarve Candle Company se contente de faire une seule chose, mais à la perfection : capturer la lumière, le sel et les agrumes de l'Algarve, et vous laisser l'allumer, où que vous soyez. ■



Un lieu où il fait bon vivre. Un lieu où l'on se sent en sécurité.

Les maisons en Algarve qui offrent une qualité de vie exceptionnelle,
la sécurité et un véritable sentiment d'appartenance.



PORTUGAL LUXURY PROPERTY

FERRAGUDO | CARVOEIRO

WWW.PLPPROPERTY.COM



EXPLORE OUR
COLLECTION

Sous l'océan

En célébrant son 35e anniversaire, Zoomarine continue de rassembler les générations tout en cultivant une conscience environnementale toujours plus forte

TEXTE BEATRIZ MAIO

Certains lieux finissent par faire partie intégrante de l'identité d'une région, créant des souvenirs qui traversent les générations. En Algarve, c'est exactement ce qu'a accompli Zoomarine depuis trente-cinq ans. Depuis son ouverture le 3 août 1991, le parc à thème marin de Guia, à Albufeira, s'est imposé non seulement comme l'une des principales attractions familiales du Portugal, mais aussi comme un lieu où divertissement, éducation à l'environnement et conservation avancent main dans la main. Plus de trente ans après sa création, le parc entre dans une nouvelle phase, marquée par des rénovations, de nouvelles attractions et une image plus contemporaine, tout en conservant l'essence qui l'a toujours défini : rapprocher les visiteurs du monde marin.

Derrière ce projet se trouve son fondateur et PDG, Pedro Lavia, originaire de Buenos Aires, en Argentine, dont la fascination pour les parcs à thème remonte bien avant son arrivée en Algarve. Inspiré par la visite d'un parc aquatique aux États-Unis, il imagine alors de créer au Portugal « un lieu de découverte éducative et d'expériences uniques pour le public, avec un objectif plus large : faire découvrir aux visiteurs la biodiversité du monde marin ».

Pedro Lavia s'installe au Portugal en 1989, une année qu'il décrit comme celle d'un profond « changement », déclenché par un voyage en famille à Lisbonne au cours duquel il visite le zoo de la ville. Deux ans plus tard à peine, il réalise ce qu'il appelle encore aujourd'hui « le rêve d'une vie » avec l'ouverture de Zoomarine.

Aujourd'hui, le parc figure parmi les attractions les plus visitées du pays. Rien qu'en 2025, il a accueilli plus de 630 000 visi-

teurs et, depuis son ouverture, a dépassé les 15,7 millions d'entrées. Pour Pedro Lavia, cette réussite est « le fruit du travail de nombreuses équipes, de plusieurs générations d'employés, de partenaires comme Turismo de Portugal, Turismo do Algarve, les municipalités d'Albufeira et de Silves, l'Université de l'Algarve, et bien sûr de tous les visiteurs ».

Ce sentiment de continuité imprègne encore le quotidien du parc, où plusieurs dizaines d'employés font partie de

l'équipe depuis les premières années. « Nous sommes une communauté qui partage une histoire commune », explique Pedro Lavia. Après plus de trente ans d'existence, il estime que « continuer à émouvoir les familles, créer des souvenirs et contribuer à une conscience environnementale plus forte reste l'une des plus grandes récompenses de ce parcours ».

Cet anniversaire marque également une période de transformation. L'une des principales nouveautés de la saison est le Nautilus, de toutes nouvelles montagnes russes conçues pour offrir aux familles une expérience plus immersive et plus dynamique. Au-delà des sensations fortes, des attractions comme Oceanus, le Jardin des Papillons, Jurassic River et le Cinéma 4D continuent de façonner l'iden-

tité du parc, aux côtés des spectacles interactifs mettant en scène dauphins, phoques et otaries. « Notre objectif est de créer une journée complète où différentes générations peuvent s'amuser, apprendre et créer des souvenirs ensemble », explique le PDG, ajoutant qu'à Zoomarine, « le divertissement, la découverte et la conscience environnementale cohabitent naturellement ».





Ce nouveau chapitre s'accompagne aussi d'une identité visuelle renouvelée pour le parc. « Plus qu'un simple renouveau, il s'agit d'une étape naturelle dans notre évolution. Nous voulions créer un langage plus simple, plus contemporain et plus accessible, adapté aux enjeux actuels, aussi bien numériques que physiques, tout en conservant notre lien avec le monde marin, le divertissement et les émotions qui ont toujours défini Zoomarine. »

La conscience environnementale demeure au cœur du projet, le divertissement servant de « porte d'entrée vers l'apprentissage et l'éducation environnementale », selon Pedro Lavia. Cette mission se traduit à travers les spectacles zoologiques, les habitats immersifs, les programmes pédagogiques et le travail mené par Porto d'Abriço. Fondé en 2002, ce centre est reconnu comme le premier centre de réhabilitation d'espèces marines

du Portugal. En partenariat avec l'Institut pour la Conservation de la Nature et des Forêts (ICNF), le centre a mené plus de 742 interventions à ce jour, entre sauvetages en mer et prises en charge pour réhabilitation, avec de nombreux animaux rendus avec succès à leur habitat naturel.

Cette année, Porto d'Abriço est entré dans une nouvelle phase à la suite d'une rénovation de 1,1 million d'euros, qui a permis d'élargir sa capacité à prendre en charge des cas plus complexes, notamment les tortues marines. Les installations modernisées comprennent des espaces cliniques et de suivi renforcés, consolidant encore le rôle plus large de Zoomarine dans la conservation, la recherche scientifique et l'éducation environnementale à travers toute l'Algarve. « Il ne s'agit pas seulement d'aider des animaux. Il s'agit de contribuer à la connaissance scientifique, de soutenir des projets de conservation





et de renforcer la protection des écosystèmes marins et de la biodiversité », précise le PDG.

Parallèlement, le parc continue de travailler en étroite collaboration avec les écoles et les communautés locales. Chaque année, il accueille plus de 25 000 élèves qui participent à des activités pédagogiques centrées sur la biodiversité et la préservation de l'environnement. À une époque où le tourisme durable occupe une place centrale dans les débats mondiaux, Pedro Lavia estime que Zoomarine a toujours été aligné avec ces valeurs. « Le projet est né avec une composante éducative et environnementale claire, fortement liée à la conservation marine et à la relation entre l'humain et la nature. Cette fondation a toujours fait de la durabilité, non pas une tendance, mais une partie intégrante de notre ADN », explique le fondateur. Cette

préoccupation s'étend également à la gestion de l'eau du parc : Zoomarine exploite aujourd'hui un réseau de canalisations de 4,5 km qui achemine directement l'eau de mer depuis la plage de Salgados, réduisant considérablement sa dépendance au réseau public.

Pour l'avenir, Zoomarine prévoit de poursuivre sa croissance de manière durable, notamment à travers des projets liés aux attractions aquatiques et au réaménagement des habitats immersifs. Pour Pedro Lavia, préserver l'esprit du projet reste toutefois la priorité. « Après trente-cinq ans, ce qui nous distingue vraiment, c'est notre capacité à évoluer sans perdre notre raison d'être. Nous voulons continuer à surprendre nos visiteurs, tout en continuant à éduquer, à sensibiliser et à encourager une relation plus consciente avec le monde naturel », conclut-il. ■



Pedro Bastos

La santé sans frontières

Pedro Bastos, à la tête des hôpitaux et cliniques CUF en Algarve, dans l'Alentejo et à Madère, explique que les patients auront désormais accès à l'expertise nationalement reconnue du groupe en oncologie, au sein d'un réseau de santé plus intégré

TEXTE BRUNO FILIPE PIRES

L'acquisition du groupe HPA Saúde par CUF est désormais finalisée, marquant l'un des changements les plus significatifs du secteur de la santé privée en Algarve ces dernières années.

Dans un entretien accordé à Barlavento, Pedro Bastos, qui supervise les unités de santé du groupe en Algarve, dans l'Alentejo et à Madère, explique que le principal changement pour les patients résidera dans l'intégration des unités HPA de l'Algarve au sein du plus vaste réseau de santé privé du pays, donnant ainsi aux équipes locales accès à une expertise clinique élargie, à des systèmes partagés et à une coordination nationale renforcée.

Les patients bénéficieront également des services spécialisés de CUF, reconnus à l'échelle nationale, à commencer par son réseau d'oncologie fort de quarante ans d'expérience, le plus important fournisseur privé de diagnostic et de traitement du cancer au Portugal. « Le principal changement, c'est l'intégration des unités de santé de l'Algarve au plus grand réseau de santé national », précise-t-il. « Pour les patients, cela se traduit par une meilleure coordination entre les équipes, une plus grande continuité des soins et l'accès à un réseau plus large de connaissances scientifiques et de différenciation clinique. »

L'un des changements les plus concrets sera la possibilité, pour les médecins d'Algarve, d'Alentejo et de Madère, d'accéder aux informations cliniques des patients déjà suivis ailleurs dans le réseau CUF. Selon Pedro Bastos, cela renforcera la sécurité clinique en offrant aux professionnels de santé une vision plus complète du parcours de soins de chaque patient.

Il ajoute que cette intégration facilitera aussi, pour les patients d'Algarve, l'accès aux équipes pluridisciplinaires de CUF Oncologia, à la recherche clinique et aux thérapies innovantes du groupe, permettant aux patients atteints de cancer de bénéficier de cette expertise, quel que soit leur point d'entrée dans le réseau CUF. Le message que Pedro Bastos souhaite adresser à la population de l'Algarve est un message de « confiance, de stabilité et de vision à long terme ».

Un réseau national, des racines locales

HPA a bâti, en plus de deux décennies, une présence forte en Algarve, avec une réputation étroitement liée à la région et à ses habitants. Cet ancrage local est l'un des enjeux majeurs de la transition vers CUF. Le groupe affirme ne pas vouloir effacer cette identité, mais au contraire s'appuyer dessus.

« Cette proximité est un atout très important, que nous ne voulons pas perdre. Bien au contraire, nous voulons la valoriser », affirme Pedro Bastos. « Les unités d'Algarve d'HPA ont une histoire très riche, construite par des équipes locales et par la confiance établie avec la population. »

L'intégration à CUF, ajoute-t-il, « n'efface pas cet héritage, elle y ajoute la force d'un réseau national, avec une plus grande capacité de coordination, de partage de connaissances et de développement. »

Pour la communauté internationale d'Algarve, ce changement revêt également son importance. La région compte une population étrangère résidente nombreuse, ainsi qu'une forte



Hôpital CUF Alvor

demande saisonnière liée au tourisme. De nombreux résidents étrangers ont déjà recours au secteur privé pour sa rapidité, son accessibilité linguistique et la continuité des soins qu'il propose.

CUF reconnaît que résidents étrangers, résidents permanents, visiteurs nationaux et touristes comptent tous parmi les publics importants pour la présence du réseau en Algarve. La communication autour de la marque CUF sera introduite « progressivement et clairement », en expliquant ce qui change et ce qui demeure inchangé. Pour les résidents étrangers en particulier, Pedro Bastos met en avant « la confiance, l'accessibilité et la continuité des soins sur le long terme » comme facteurs déterminants.

Qu'est-ce qui change pour les patients ?

La promesse centrale de CUF est de mieux connecter les patients d'Algarve à un réseau de santé plus large. Un enjeu potentiellement important pour les patients qui vivent en Algarve tout en se rendant régulièrement à Lisbonne, à Porto ou ailleurs dans le pays.

Au sein du réseau CUF, les informations cliniques seront plus facilement accessibles d'un hôpital ou d'une clinique à l'autre, permettant aux médecins de prendre des décisions mieux informées et réduisant la fragmentation qui peut survenir lorsque les soins sont dispensés dans différents lieux.

Ce bénéfice fonctionne aussi dans l'autre sens : un patient habituellement suivi dans un autre hôpital ou une autre clinique CUF, et qui a besoin de soins en Algarve, pourra s'appuyer sur les capacités et l'expérience des équipes locales.

Pedro Bastos souligne également l'oncologie comme l'un des domaines où l'intégration pourrait apporter des bénéfices particulièrement significatifs. Il rappelle que CUF Oncologia, fort de

quarante ans d'expérience, est le premier fournisseur privé de diagnostic du cancer au Portugal, et le troisième au niveau national tous secteurs confondus, public et privé, selon le Registre National d'Oncologie.

Grâce à des équipes pluridisciplinaires, à la recherche clinique et à l'accès à des thérapies innovantes, les patients d'Algarve « bénéficieront progressivement d'un niveau de soins plus spécialisé », quel que soit leur point d'entrée dans le parcours de soins au sein du réseau.

D'abord consolider les fondations

Malgré l'ampleur de cette intégration, CUF n'annonce pas encore de nouveaux bâtiments ni de grands projets d'infrastructure pour l'Algarve.

Selon Pedro Bastos, la priorité actuelle est d'intégrer les équipes, les processus, les systèmes et les connaissances cliniques. Il décrit cette étape comme l'investissement le plus important à ce stade, en raison de son impact direct sur la qualité, la sécurité et la continuité des soins.

De futurs investissements ne sont pas exclus pour autant : « toute décision concernant de nouveaux services, de nouvelles installations ou infrastructures reposera sur les besoins de la population et l'évolution de la demande ».

CUF adopte la même approche prudente concernant les nouvelles spécialités médicales. Plutôt que d'annoncer des domaines précis, le groupe évalue d'abord où son réseau national peut apporter le plus de valeur ajoutée aux équipes locales et aux patients.

L'Algarve devient un marché de plus en plus concurrentiel dans le secteur de la santé privée, Lusiadas Saúde investissant également 60 millions d'euros dans un nouvel hôpital à Faro.



Clinique CUF Montenegro



Hôpital CUF Faro

CUF n'y voit pas le signe d'une offre excessive, mais plutôt la preuve d'une confiance dans la région. « L'Algarve est une région aux caractéristiques bien particulières : une population résidente en croissance, une forte présence de résidents étrangers et une demande saisonnière très marquée, liée au tourisme », précise Pedro Bastos.

Les ressources humaines, un défi central

Comme le système public, les acteurs de la santé privée font face à une pression croissante pour attirer et fidéliser médecins, infirmiers et autres professionnels de santé. CUF reconnaît que la pénurie de personnel constitue un défi majeur, en particulier dans des régions comme l'Algarve.

Sa réponse consiste à offrir aux professionnels de santé « une opportunité de carrière à long terme », avec accès à la formation, au développement professionnel, à la collaboration entre équipes et à des perspectives d'évolution au sein d'un réseau national. Comme le souligne Pedro Bastos, CUF a une nouvelle fois été désignée entreprise de santé la plus attractive du Portugal dans l'étude Randstad Employer Brand Research, et figure également parmi les dix employeurs les plus attractifs du pays, toutes catégories confondues.

Engagement communautaire et innovation numérique

HPA a toujours été active au-delà des murs de l'hôpital, organisant événements scientifiques, dépistages de santé et autres initiatives communautaires. CUF assure que cet engagement se poursuivra, la formation, la littératie en santé et l'engage-

ment communautaire demeurant des priorités stratégiques.

Pedro Bastos souligne que le travail déjà accompli par HPA a « une grande valeur », tandis que l'expertise de domaines comme CUF Oncologia contribuera à rapprocher l'Algarve des projets nationaux de recherche, d'innovation et de partage des connaissances.

L'innovation et la transformation numérique joueront elles aussi un rôle de plus en plus important. L'intelligence artificielle soutient déjà des domaines comme le diagnostic, l'analyse des informations cliniques, l'optimisation des processus et l'expérience patient. Pedro Bastos insiste néanmoins sur le fait que l'IA « a pour vocation d'accompagner les professionnels de santé en améliorant la précision, la rapidité et la sécurité, non de se substituer à la décision clinique ».

Un engagement de long terme envers l'Algarve

CUF détient désormais 75 % du capital de l'ancien groupe HPA. Concrètement, les hôpitaux et cliniques d'Algarve intègrent la gouvernance, les processus et la planification stratégique de CUF. Mais le groupe insiste : cette intégration se fera progressivement, et la connaissance du terrain local restera centrale.

« Intégrer un réseau national ne signifie pas s'éloigner de la réalité locale », affirme Pedro Bastos. « Bien au contraire, nous voulons combiner la force du réseau CUF avec la connaissance de nos équipes locales. »

En se projetant à cinq ou dix ans, Pedro Bastos estime que les habitants de l'Algarve considéreront la présence de CUF dans la région comme un véritable tournant pour la santé privée locale, porteur de davantage de qualité, de sécurité et de confiance. ■

Vilamoura à deux voix

Au Victoria Golf Resort & Spa, le RIA et le Sensai réinventent leurs cartes : d'un côté l'Algarve à l'état pur, de l'autre un voyage culinaire vers l'Asie

TEXTE BEATRIZ MAIO



Les deux restaurants signature du Victoria Golf Resort & Spa, à Vilamoura, invitent désormais à découvrir une offre gastronomique renouvelée, radicalement différente d'un lieu à l'autre. D'un côté, le RIA, où les saveurs de l'Algarve continuent d'être célébrées à travers une cuisine portugaise contemporaine menée par la cheffe Anabela Francisco. De l'autre, le Sensai, le restaurant asiatique saisonnier du resort, revient avec un menu inspiré des voyages et des connaissances du chef Rui Viegas, en collaboration avec le chef sushi brésilien-japonais Fábio Terada. Deux cuisines, deux concepts, mais une ambition commune : la mise en valeur du produit et l'exigence d'authenticité et de qualité dans l'expérience proposée.

Au RIA, on retrouve toute la passion de la cheffe Anabela Francisco, dont le lien à la cuisine s'est noué dès l'âge de quatre ans. Elle qui a grandi dans l'arrière-pays algarvien, du côté de la Serra do Caldeirão, se souvient que, enfant, elle allait chez les voisins goûter leur déjeuner et donner son avis. C'est ainsi qu'a

grandi le rêve d'avoir un jour son propre restaurant. Aujourd'hui, cette vocation se traduit par une cuisine profondément ancrée dans son territoire, avec des créations qui rendent hommage à l'Algarve et aux saveurs de la Ria Formosa, où poisson et fruits de mer tiennent toujours le premier rôle. Sur la nouvelle carte, elle a introduit de nouvelles touches saisonnières et créatives : « En composant le menu, j'ai décidé d'adapter certaines recettes pour mettre en valeur les produits de saison et de la région », explique-t-elle.

Parmi les entrées, on retiendra le délicat ceviche de maigre au gingembre, citron vert, piment, patate douce et maïs croustillant, le tartare de thon à la compote d'ananas et pickles d'oignon rouge, ou encore les traditionnelles « amêijoas à Bulhão Pato ». Quant au surprenant et délicieux gaspacho de fraise, il révèle un côté plus espiègle de la cuisine d'Anabela Francisco. « Comme c'est mon fruit préféré, j'ai voulu tenter quelque chose de différent », confie la cheffe. Côté plats principaux, le



Sur cette page : RIA Restaurant

riz « riche » à la lotte et aux fruits de mer célèbre l'abondance de l'Atlantique, tandis que la cataplana de la mer renforce le lien avec la tradition algarvienne.

La morue truffée conjugue réconfort et sophistication, tandis que le calamar braisé au beurre de fruit de la passion, caviar, citron vert et riz au jasmin traduit une volonté d'introduire contrastes et nouvelles textures sans jamais perdre l'identité portugaise. Une place est aussi réservée aux propositions végétariennes, comme le riz crémeux aux asperges, champignons et fromage des Açores, ou la cataplana vegan, dans une approche de plus en plus en phase avec les attentes des voyageurs d'aujourd'hui. Pour compléter l'expérience, le restaurant propose des soirées concerts, dans une ambiance décontractée et conviviale.

Si le RIA incarne l'âme portugaise du resort, le Sensai invite les hôtes à embarquer pour un tout autre voyage. Sous la direction du chef algarvien Rui Viegas, la nouvelle carte est le fruit de mois de recherche, de développement et d'inspiration puisée lors

d'un récent séjour d'environ un mois en Thaïlande. « J'ai essayé de recréer un peu les saveurs de l'Asie, à partir de mon expérience », révèle-t-il. Avec un nouveau concept plus large et plus cosmopolite, le Sensai propose davantage de variétés côté viandes, se rapprochant de ce que le chef décrit comme « un steakhouse coréen ».

La section Teppanyaki figure parmi les grandes nouveautés du menu, avec crevettes tigrées, pluma de porc ibérique, bave-tte de bœuf, chou chinois, champignons sautés et coudes de porc gratinés. « Nous préparons tout sur la plaque que nous avons en cuisine, et nous servons avec des sauces qui apportent une touche différente à la saveur », partage le chef Rui Viegas.

La volonté d'innover ne s'arrête pas là : la nouvelle carte propose également une fusion entre saveurs asiatiques et influences latino-américaines. Parmi les plats à partager se distinguent : un tempura de chou-fleur servi avec une sauce barbecue coréenne et des graines de sésame, et un ceviche, préparé avec



Sensai Restaurante



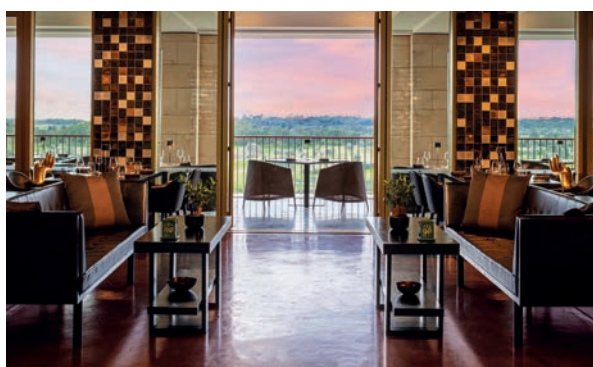
Sur cette page : Sensai Restaurant

du bar, de l'aji, du citron vert, des chips de lotus, de la mangue, des pickles d'oignon rouge et de la coriandre. « C'est un concept et une expérience légèrement différents de ce que nous proposons auparavant », résume le chef.

Au cœur de la carte, le sushi est roi. Confié au chef brésilo-japonais Fábio Terada, qui dirige « l'Omakase » — expression japonaise signifiant littéralement « je fais confiance au chef » —, il se décline en sélections de 18 ou 36 pièces, selon la saisonnalité et le produit du jour. L'objectif est, au-delà de la mise en valeur des meilleurs poissons et fruits de mer de l'Algarve à travers la technique japonaise traditionnelle, d'offrir un moment singulier, intimiste et personnalisé.

Pour finir, les desserts restent eux aussi fidèles à la cohérence du concept asiatique, avec le Matcha, qui marie thé vert japonais, fraise et yaourt, et le Miso, qui unit chocolat et yuzu dans une création qui surprend par son équilibre entre notes sucrées, salées et acidulées. « Nous cherchons à proposer des saveurs différentes », affirme Rui Viegas.

Plus qu'un simple renouvellement de cartes, les nouveautés gastronomiques du Victoria Golf Resort & Spa reflètent deux visions distinctes de la cuisine contemporaine. Au RIA, on continue de raconter l'histoire de l'Algarve à travers les produits de la mer, les recettes traditionnelles et de petits gestes créatifs qui donnent à chaque plat sa personnalité. Au Sensai, ils explorent l'Asie sous différents angles, avec des techniques qui traversent les frontières. Le résultat : deux expériences complémentaires qui confirment la place du resort comme destination gastronomique d'excellence, offrant à sa clientèle la possibilité de voyager entre tradition portugaise et saveurs orientales. ■



Une cuisine sans frontières

À deux pas de l'Atlantique, dans une ancienne demeure de la Foz do Douro, le restaurant Terra fête plus de vingt ans d'un pari audacieux : marier les saveurs du monde à l'âme exploratrice du Portugal. Escale gourmande dans le quartier le plus élégant de Porto

TEXTE JOHANNA TREVOIZAN



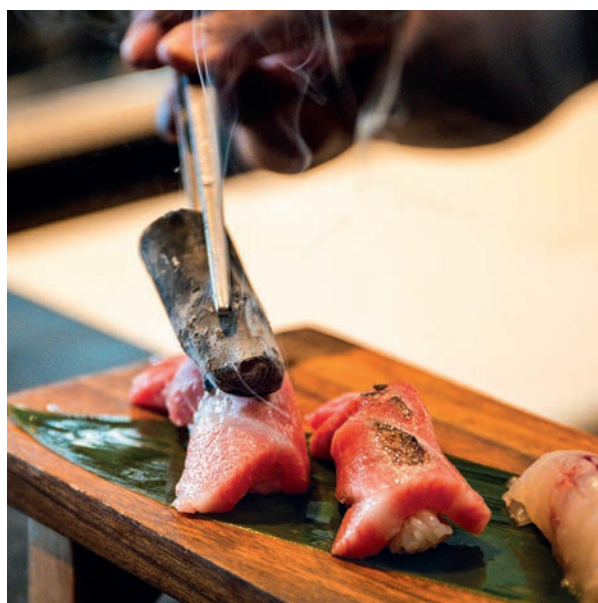


Là où le Douro se jette dans l'Atlantique, la Foz do Douro cultive depuis des siècles un rapport intime avec la mer. Ancien poste de défense stratégique face aux invasions, puis comptoir de commerce maritime, ce quartier occidental de Porto s'est peu à peu métamorphosé en l'un des plus élégants et des plus chers de la ville, où le mètre carré peut aujourd'hui frôler les 5 000€. On y flâne entre grandes demeures bourgeoises, jardins centenaires comme le Passeio Alegre, et l'incontournable Farol de Felgueiras qui veille sur l'embouchure du fleuve.

Dans la zone « velha », ses ruelles étroites et ses maisons de pêcheurs aux façades du XIXe siècle rappellent que le quartier n'a pas toujours été ce repaire de la bourgeoisie portuaise : avant de devenir cette adresse prisée où se croisent joggeurs du dimanche et habitués des terrasses de l'Avenida do Brasil, la Foz fut longtemps un simple village de marins et de pêcheurs. C'est précisément dans cette dualité, entre racines populaires et raffinement contemporain, que le quartier puise tout son charme, entre plages de sable doré, promenades face à l'océan et tables qui n'ont rien à envier au centre historique.

C'est là que s'est installé, dès 2004, le restaurant Terra. Fondé le 14 mai de cette année-là par le groupe Cafeína de Vasco Mourão, également à l'origine du Cafeína, du Portarossa, de la Casa Vasco et du Lucrécia, Terra s'est imposé comme l'un des restaurants les plus emblématiques de Porto dans l'interprétation contemporaine de la cuisine internationale à forte influence asiatique. Une ambition qui, à l'époque, relevait presque du pari : la cuisine japonaise, et le sushi en particulier, restait





alors largement incomprise du grand public à Porto, un précédent restaurant oriental installé dans les mêmes murs ayant déjà démontré que le marché n'était pas encore prêt.

Plutôt que de se présenter comme un restaurant japonais traditionnel, l'établissement s'est imposé comme un espace de transition, pensé pour accueillir aussi bien les curieux que les plus aventureux, en conjuguant confort, sophistication et introduction progressive de nouvelles saveurs. Plus de vingt ans plus tard, le pari est largement gagné : le restaurant s'est imposé comme une référence, précurseur d'une cuisine internationale aujourd'hui omniprésente dans la ville.

L'identité du Terra repose sur une idée de voyage, inspirée des routes maritimes portugaises. La carte navigue du Japon au Brésil, toujours ancrée dans une matrice européenne et portugaise, entre fusion équilibrée de techniques orientales et d'ingrédients occidentaux, respect absolu de la fraîcheur du produit, et plats pensés pour le partage. Le sushi bar, installé au rez-de-chaussée et visible depuis presque tous les points de la salle, reste l'un des éléments les plus distinctifs de la maison : la





transparence du travail minutieux des sushiman a largement contribué, à une époque où le poisson cru inspirait encore de la méfiance, à instaurer la confiance du public portuense.

Parmi les plats devenus incontournables, on retrouve le tatak de saumon à la pomme verte et au daikon, les gyozas artisanaux, le bar au riz « yakimeshi » façon mer, le filet de bœuf laminé sauce satay accompagné de champignons, bok choy et riz aux graines, ou encore le fondant au caramel, dessert culte de la maison.

Le cadre n'est pas en reste : en effet le restaurant occupe une maison historique de la Foz dont la façade d'origine a été conservée, tandis que l'intérieur évoque une ambiance tropicale et coloniale, entre papier peint aux motifs exotiques, bois naturels, lumière chaude, végétation suspendue et véranda inondée de lumière. Une pirogue historique suspendue au plafond rappelle, avec élégance, l'héritage maritime portugais qui a inspiré tout le concept. À l'étage, la mezzanine offre une vue plongeante sur le sushi bar, transformant chaque repas en une expérience presque scénique.

Direction Foz donc, où Terra continue d'incarner cette curiosité du monde si chère à Porto : une ville qui a toujours vécu tournée vers l'océan, et qui, assiette après assiette, ne cesse d'en raconter les histoires. ■



« French touch »

En Algarve, le vin parle parfois avec un accent bien français. À la Quinta do Francês, on cultive depuis 2008 un savoir-faire venu du Bordelais, transplanté avec succès sur les terroirs du sud du Portugal.

TEXTE ALEXANDRA STILWELL

Depuis 2008, la Quinta do Francês insufflé un accent résolument français à la scène viticole de l'Algarve, de plus en plus sophistiquée, et s'est forgé une réputation de vins rouges au caractère affirmé, inspirés du Bordelais. Cette année marque la sortie du nouveau millésime de son mono-cépage Quinta do Francês Syrah Terraços 2022 (32€). Élevé pendant 17 mois en fûts de chêne français neufs, c'est un vin rouge rubis profond aux arômes exubérants de baies noires sauvages, d'épices, de poivre concassé, de feuille de tabac et de chocolat noir. En bouche, il se révèle puissant mais tout en finesse, avec une structure généreuse, des tanins veloutés et une élégance naturelle qui se prolonge jusqu'en une finale longue et résonnante. ■

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

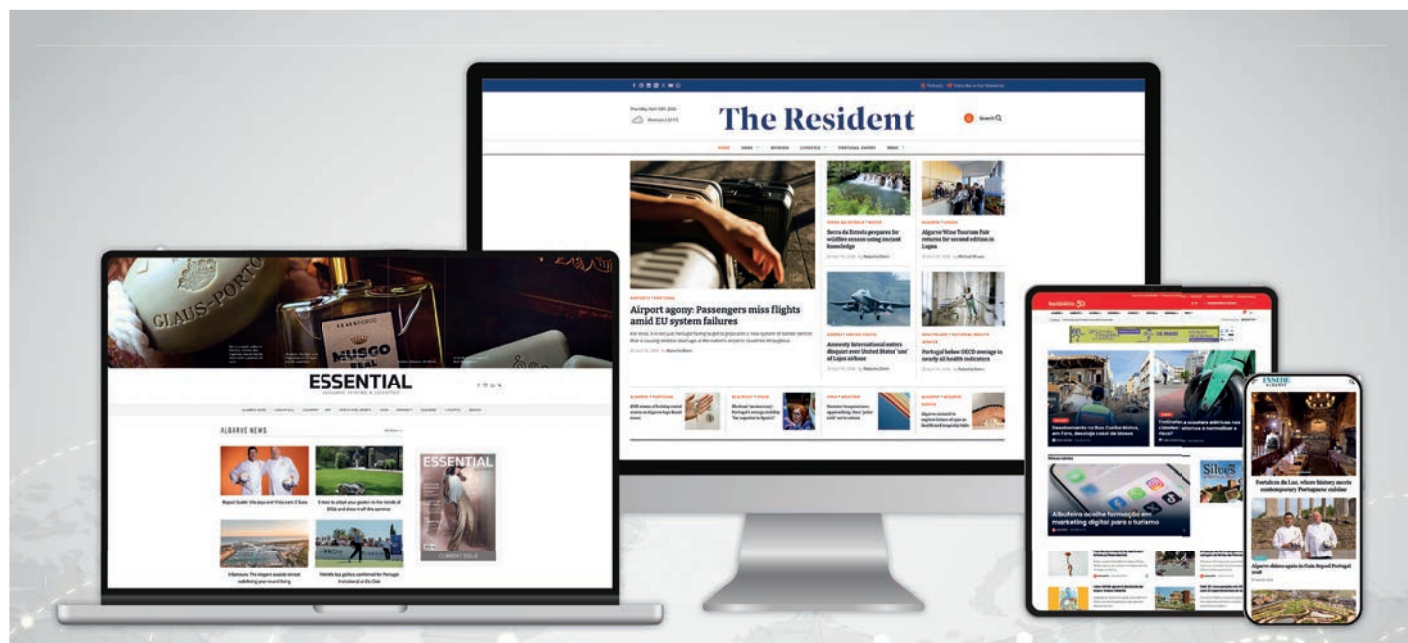
Dr. Pedro Bastos Rosado
Avocat et Professeur de l' Université de l' Algarve
ON PARLE FRANÇAIS

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





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@limacabrira.pt • www.clinicavivinacabrira.pt

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'Etranger 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





Votre projet immobilier au Portugal, en toute sérénité.

Chasseur immobilier francophone à votre service au Portugal.

- ✓ Gain de temps
- ✓ Accès à des biens exclusifs
- ✓ Conseils d'expert local
- ✓ Accompagnement 100% personnalisé

 RECHERCHE CIBLÉE
  ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ
  ACHAT SÉCURISÉ

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS À CHAQUE ÉTAPE

 Échange sur votre projet
  Recherche et sélection des biens
  Visites et analyse des opportunités
  Négociation et sécurisation
  Signature et remise des clés

www.chasseurimmobilierportugal.com

+351 919 678 799

contact@chasseurimmobilierportugal.com

URGENCE DENTAIRE



00351 91 888 28 28

sorriso.matinal.geral@gmail.com



LAGOA ALGARVE

FATACIL

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

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



Étrangement, chacune de nos créations
est une voiture de sport.

NOUVEAU CAYENNE TURBO COUPÉ ÉLECTRIQUE.
PORSCHE. L'INIMITABLE.

Pour en savoir plus www.porsche.pt



Centro Porsche Faro

EN 125, km 98,9, CP 643 – Arneiro

8005-412 Faro

Tel. (+351) 289 888 911

www.porsche-faro.com

Cayenne Turbo Coupé Électrique (WLTP): Consommation électrique combinée: 21,9 - 19,9 kWh/100 km; Emissions de CO2 combinée: 0 g/km.
Autonomie combinée (WLTP): 576 - 637 km, Autonomie combinée (WLTP): 718 - 787 km.