

Sommaire

Introduction	6
Culture	8
Musées	10
Art manuelin	18
D'art d'art	26
Festivals	34
(3 questions à...) Paulo Dias, conducteur du tram 28	42
Boutiques	44
Douceurs	46
Shopping	54
Beauté et bien-être	62
Mode	70
(3 questions à...) Vanessa Teodoro, graphiste et street artist	78
Series	80
Petiscos	82
Restaurants	90
Bars	98
Clubs	106
(3 questions à...) Ljubomir Stanisic, chef du 100 Maneiras	114
Loisirs	116
Parcs	118
Plages	126
Escapades	132
(3 questions à...) Maria Valadares, créatrice chez Soul of Pi	138

Et vous, quel Lisboète êtes-vous ?	140
Le Lisboète tradi	142
Le Lisboète alternatif	144
Le Lisboète en famille	146
Le Lisboète hipster	148
Le Lisboète gay	150
Le Lisboète sportif	152
Cahier pratique	154
Lexique	156
Index alphabétique	158
Crédits	160



Laissez-vous guider...

La capitale du Portugal est une ville à taille humaine construite sur sept collines. Mi-atlantique mi-méditerranéenne, Lisbonne semble posée à l'embouchure du Tage, telle « une ville qui navigue » (Cardoso Pires). Gonflez vos poumons, respirez à pleines brassées le vent qui souffle de l'Atlantique, et laissez-vous porter par la douce mélancolie si typiquement lisboète.

Depuis ses fortifications maures de l'Alfama jusqu'aux édifices modernes du Parque das Nações, l'architecture de Lisbonne présente un extraordinaire mélange d'ancien et de contemporain. Les Lisbonne d'aujourd'hui et d'autrefois s'entrecroisent et se répondent, à travers des lieux inattendus, recoins inexplorés et quartiers méconnus. Vous aimerez cette cohabitation harmonieuse entre quartiers

ultra-modernes (en particulier celui de l'Exposition universelle de 1998) et le labyrinthe de ruelles qui compose le centre historique.

Lisbonne a fait le pari de la mutation il y a une quinzaine d'années et force est de constater qu'elle l'a réussi : réhabilitation des anciens docks, transformation des pavillons de l'Expo'98 en espaces de conférences, casino, centres commerciaux très recherchés, et aussi choix affirmé d'ouverture aux jeunes talents (mode, design, gastronomie, arts plastiques).

Haute en couleurs, Lisbonne séduit par ses belvédères et ses effluves marins. Lisbonne, c'est aussi une mélodie qui demande à être ressentie avant tout, à l'instar du sifflement de freins de ses tramways brinquebalants et de la suave mélodie qui s'échappe d'une *casa de fado*...



Le Lisboète en mode arty

À Lisbonne, les occasions de s'extasier face à l'héritage d'un passé glorieux fait de Grandes découvertes et à la percée fulgurante de la modernité sont nombreuses. De ce passé est né un jour le mouvement. Celui qui caractérise aujourd'hui Lisbonne, capitale européenne à visage humain qui puise dans ses racines un élan créatif. Très présents dans le quartier de Belém, les hommages au passé cohabitent avec les symboles d'avenir, incarnés par le nouveau quartier Oriente-Parque das Nações et les nouvelles formes d'expression artistique comme le street art.

Au fil du Tage, le fleuve qui la borde, Lisbonne a su regarder vers le large. En témoignent la formidable réussite de la diva de l'art contemporain Joana Vasconcelos – célébrée à Versailles en 2012 – ou la success story fulgurante de la créatrice de mode, Fátima Lopes.



Le Lisboète se fait plaisir

En parfait épicurien, le Lisboète mange bien et mange généreux. À l'heure du petit déjeuner, et même tout au long de la journée, appuyé au comptoir d'une pastelaria, il boit sa bica (l'expresso local) accompagnée d'un pastel de nata. Une manière de commencer sa journée en douceur... Pour se détendre après une longue journée de marche, on pourra opter pour la séance de flottaison ou le massage revigorant en spa. Côté shopping, on met le cap sur le quartier du Chiado ou sur la célèbre chaîne de grands magasins espagnole El Corte Inglés. Les fashionistas en quête de mode plus pointue se tourneront vers les créateurs talentueux que compte Lisbonne. Le samedi matin, on ne manque surtout pas le marché aux puces pour son ambiance unique et pour les petits trésors insoupçonnés qu'il renferme.



Le Lisboète after work

En bon épicurien, le Lisboète aime démarrer sa soirée par quelques petiscos arrosés de bon vin local. Puis vient le temps du dîner, qui sera, au choix : traditionnel et copieux, ou gastronomique et presque *light*. Car sortir à Lisbonne, c'est aussi apprécier la gastronomie portugaise dans un petit restaurant familial ou savourer une cuisine de grand chef, innovante et inventive. À Lisboa, la nuit commence souvent dans le Bairro Alto, un quartier pittoresque qui concentre de nombreux bars *gay friendly*. Autre option, l'ancien quartier rouge de Cais do Sodré, devenu très tendance. Plus tard dans la nuit, on mettra le cap sur les Docas de Santo Amaro et de Alcântara pour investir des hangars vides transformés en bars ou clubs ouverts jusqu'à l'aube. Cerise sur le gâteau : à la sortie, on assistera gratuitement à un lever de soleil mémorable.



Petiscos

Les petiscos ne sont autres que la version portugaise des tapas espagnoles ou des snacks. Plus qu'une collation légère, le petisco est caractéristique de l'art de vivre à la portugaise. Souvent accompagné de bière fraîche, il se consomme entre amis, en famille ou entre collègues, dans une *tasca* ou à la terrasse d'un café, et souvent avec les doigts. À vous de tester!

Les incontournables

Chapitô

LE + POPULAIRE

Comment classer ce lieu atypique qui semble fait de bric et de broc? École de cirque? Bar culturel alternatif? Restaurant original? Ou les trois à la fois? On y va avant tout pour ses soirées fado et sa grande terrasse avec vue imprenable sur Lisbonne, très fréquentées par les locaux. Le midi, on pourra manger des tapas, des tartines salées et des beignets de morue. On retient l'accueil souriant, le cadre très sympathique et l'ambiance festive en soirée. On vous conseille donc de vous y arrêter la journée ou de réserver une table le soir si vous êtes à Lisbonne en amoureux. Ce lieu hybride est une véritable institution!

Lundi-vendredi 19 h 30-minuit

Samedi-dimanche 12 h-2 h

4 tapas 3 €

Repas 30 € environ

Costa do Castelo, 7

Tél 218 855 550

Bus 737 : Costa do Castelo

www.chapito.org

Mercado de Fusão

LE + INTERNATIONAL

Chaque samedi depuis 2011 food, mode et artisanat se donnent rendez-vous sur un carrefour des cultures : la grande place de Martim Moniz. Jusqu'ici, cette place n'était qu'un lieu de passage. Le marché de fusion est situé au cœur de la Mouraria, l'un des plus anciens quartiers de Lisbonne, et le plus cosmopolite aussi. Une trentaine de nationalités y cohabitent (Portugais, Indiens, Pakistanais, Africains et Chinois) et le temps semble n'avoir altéré aucune tradition ni architecture. En créant ce nouveau lieu de détente en 2012, l'objectif des organisateurs a été de redonner vie à cette place en lui apportant une touche de modernité. Au programme : stands de street food (Brésil, Japon, Chine...) et de glaces, chill out, musiques du monde, cours de danses du monde, cinéma en plein air et bien d'autres animations pour toute la famille.

11 h-22 h
Marché samedi 17 h-22 h
Gratuit

Praça Martim Moniz
Tél. 927 943 671

Métro : Martim Moniz / Rossio
<http://mcs.pt/mercadodefusao.php>

Sea Me By The River

LE + FISH

Profitant de la rénovation tout récente de la promenade entre la Praça do Comércio et Cais do Sodré, le petit frère du restaurant de la mer Sea Me a vu le jour. C'est un petit kiosque vert foncé avec vue directe sur le fleuve aux reflets argentés où l'on déguste une excellente finger food à base de produits de la mer : hot-dog de fruits de mer, burger au saumon, velouté de crabe aux amandes, salade de poulpe ou de morue, et glace au riz au lait en dessert. Le poisson provient de Peniche, au nord de Lisbonne. Si vous êtes plutôt du genre carnivore, pas de panique, la maison propose un très bon sandwich au bœuf, le prego.

10 h-21 h
Hot-dog de la mer 4,50 €
Bière pression 1,50 €
Verre de vin 2-3 €
Avenida Ribeira das Naus
Tél. 213 461 564
Métro : Cais do Sodré
www.pebariamoderna.com



Petiscaria Ideal

LE + PRISÉ

Un lieu accueillant créé par un duo féminin et talentueux, Tania et Susan, qui ravira les voyageurs nostalgiques des *tascos* ou *bodegas*. La proposition de Petiscaria Ideal ne s'arrête pas là, puisque vous êtes invité à commander plusieurs *petiscos* et à les partager avec les personnes qui vous accompagnent. L'ambition des propriétaires : proposer des *petiscos* à savourer dans une ambiance familiale et très conviviale. Pari réussi ! Ici, on modernise les *petiscos* pour le plaisir de nos papilles. Au programme des festivités : soupes, salades, petits plats *veggie*, snacks à base de seiche ou de poulpe, etc. Côté déco, vous aimerez sûrement les touches *fifties*, les ustensiles de

cuisine accrochés au mur et les torchons de cuisine détournés de leur utilité première. Prévoyez d'arriver tôt, avant 20 heures, car la maison est tellement demandée qu'elle ne prend pas de réservation.

Mardi-samedi 19 h 30-0 h 30
Repas 15-25 €
Rua da Esperança, 100-102
Tél. 213 971 504
Train : Santos

L'insolite

O Talho

LE + CARNIVORE

Non loin de la Fondation Gulbenkian, cette boucherie-restaurant propose une viande de qualité (porc, bœuf, veau, volaille...), brute ou préparée avant cuisson, de la charcuterie et même des sauces diverses et accompagnements (frites et purée maison, couscous de légumes...). Côté restaurant, la carte du jeune chef Kiko Martins affiche en entrée, salade caprese au jambon fumé de Chaves ou foie gras mi-cuit et son gâteau au miel. Ensuite, on se délectera d'un steak savoureux. En dessert, L'Œuf au plat, à base de riz au lait et de purée de mangue, fait des ravages.

Lundi-samedi 12 h-15 h / 19 h 30-minuit / 35 € par personne
Poulet à partir de 2,90 € le g / Charcuterie à partir de 2,50 € / Rua Carlos Testa, 18
Tél. 213 154 105 / Métro : São Sebastião / www.otalho.pt

Le bon plan

Tágide Wine & Tapas Bar

Avec la même vue splendide que son grand frère, le Tágide est un nouvel espace qui propose une carte de *petiscos* raffinés, servis en petites assiettes et mini-cocottes : palourdes à Bulhão Pato, sardine panée farcie, œufs brouillés en *farinheira* (saucisse fumée portugaise) ou moules en escabèche. Dans un décor vintage inspiré des années 1950, on vient expérimenter une version plus économique de la cuisine du Tágide accompagnée de bons vins. Testez le menu déjeuner : soupe, sélection de *petiscos*, boisson, pastel de nata et café.

Lundi-jeudi 12 h-15 h / Vendredi 12 h-0 h 30 / Samedi 14 h-0 h 30
4,50-9 € / Formule déjeuner mardi-jeudi 12,50 €
Largo da Academia Nacional de Belas Artes, 18-20 / Tél. 213 404 010
Métro : Baixa-Chiado / www.restaurantetagide.com/tapas.html



(3 questions à...)

LJUBOMIR STANISIC,
CHEF DU 100 MANEIRAS

Parlez-nous du bistrot 100 Maneiras et du choix de son emplacement, dans le Chiado?

Le concept est né à Montréal en 2010, je l'ai ensuite transposé ici. L'édifice est d'inspiration Art déco, son emplacement au cœur du Chiado est parfait. J'utilise des produits locaux pour revisiter une cuisine mêlant traditions portugaise, française et yougoslave.

Comment définiriez-vous votre cuisine?

Je cuisine avec le cœur. C'est la seule manière de définir ma cuisine. Saveur, sentiment, passion, détermination, spontanéité sont les maîtres-mots.



Est-ce vous qui avez choisi Lisbonne ou l'inverse?

Fatigué de la saisonnalité qui caractérise la station balnéaire de Cascais, je lui ai préféré Lisbonne. Charmé par le caractère pittoresque de ses quartiers, j'ai ouvert 100 Maneiras dans le Bairro Alto. Le premier restaurant à proposer un menu dégustation accessible, sans choix à la carte.

Les coups de cœur de Ljubomir Stanisic

Cervejaria Ramiro

« Quelle que soit l'heure de la journée, les repas servis dans cette brasserie populaire et raffinée sont toujours composés de fruits de mer frais pêchés au Portugal et savamment cuisinés. Impossible de passer à côté des coquillages ultra-frais, du cochon de lait et du traditionnel prego. Chez Ramiro, la bière pression accompagne merveilleusement bien les jambons espagnols et portugais. »

Mardi-dimanche 12 h-0 h 30 / 25 € par personne / Avenida Almirante Reis, 1H
Tél: 218 851 024 / Métro : Intendente / www.cervejariaramiro.pt

Tasca da Esquina

« Un restaurant qui sert une cuisine portugaise avec la touche magistrale des chefs Vítor Sobral et Hugo Nascimento. Ce sont d'excellents cuisiniers, qui me donnent l'impression d'être à la maison. Rien de tel que cet élégant "bistrot du com" ouvert en 2009 pour goûter à une cuisine de terroir revisitée et allégée, dans le très agréable quartier de Campo de Ourique. Le médiatique chef Vítor Sobral y a remis au goût du jour les petiscos, dont toute la ville raffole. »

Lundi 19 h 30-23 h 30 / Mardi-samedi 12 h 30-15 h 30 / 19 h 30-23 h 30
10-30 € / Rua Domingos Sequeira, 41C / Tél: 210 993 939
Métro : Rato / www.tascaadesquina.com



Le Lisboète se met au vert

Au-delà des visites culturelles classiques, Lisbonne dispose d'autres atouts pour séduire le visiteur en quête d'activités originales à faire en couple ou entre amis. En famille, on pourra mettre le cap sur le Parque das Nações, un lieu de promenade et de divertissement très recherché par les Lisboètes. La ville compte plusieurs parcs et jardins, un zoo et même un des plus grands aquariums d'Europe. Aux environs de Lisbonne, il y a beaucoup à explorer également : palais de contes de fées, plages, petits ports de pêche, réserve naturelle, etc. C'est le moment de louer une voiture (ou de prendre le train) pour aller explorer les plages de la côte et le riche patrimoine culturel de la région de Lisbonne. Les amateurs de golf ou de sports nautiques ne sont pas en reste puisque les parcours de prestige et les spots de glisse foisonnent dans les environs de la ville.



Et vous, quel Lisboète êtes-vous ?

Au Portugal, on le surnomme *Alfacinha*. Un mot dérivé de *alfaca* (« laitue » en portugais). Une légende raconte que, sous domination maure, les laitues pullulaient sur les collines de Lisbonne. Il s'agissait du seul aliment disponible durant les sièges successifs dont a souffert la ville. Il existe, de très longue date, une rivalité entre les habitants de Porto et ceux de Lisbonne. Tous les Portugais le savent et on la ressent notamment dans le sport, à l'heure du match Benfica-Porto. Vu de l'extérieur, cela fait surtout sourire ! Toutefois, les ennemis de toujours tombent d'accord une fois à table : vin de Porto et *pastel de nata* forment un duo inséparable. Par ailleurs, selon une étude récente du webzine *Traveler's Digest*, l'homme lisboète figurerait parmi les plus beaux mâles du monde, rien que ça ! Suivez les pas du Lisboète qui sommeille en vous et découvrez la Lisbonne qui vous ressemble.

Le Lisboète tradi

Le Lisboète tradi peut avoir tous les âges : enfant, ado, quadra ou senior. Comme tout tradi, il attache une grande importance aux valeurs et aux traditions. Lors des fêtes de Lisbonne ou des autres manifestations culturelles, toutes les générations de Lisboètes se retrouvent dans l'espace public pour faire la fête ensemble. Ce Lisboète-là aime prendre son temps, écouter du fado amateur dans un petit restaurant d'Alfama et de Graça, boire sa *bica* dans le Chiado et relire les poèmes de Pessoa.

Lire son journal

SON ACTIVITÉ FAVORITE

Praça Luís de Camões, cette place très animée, marque la limite entre le Chiado et le Bairro Alto. En son centre trône la statue du poète portugais Camões qui semble surveiller les allers et venues des passants... C'est ici que le Lisboète tradi aime se poser pour lire son journal, se souvenir de la journée du 25 avril 1974 et, au bout de la Rua do Alecrim, contempler la magnifique « Mer de Paille » : Le Tage.

Praça Luís de Camões

Tram : Praça Luís de Camões

Ginjinha Sem Rival

SON LIEU FÉTICHE

C'est un bistrot lilliputien comme il en existe quelques autres à Lisbonne. Il est reconnaissable à sa vitrine garnie de bouteilles et aux petits attroupements sur le pas de sa porte. On s'y retrouve entre Lisboètes pour la liqueur de griottes, breuvage traditionnel originaire des environs de Lisbonne. Avec ou sans noyau de cerise, elle vous est servie au comptoir, libre à vous de la boire dehors ou dedans.

Lundi-samedi 7 h-minuit

Verre 1 € / Bouteille 10 € / Rua das Portas de Santo Antão, 7

Tél. 213 468 231 / Métro : Rossio



SINTRA
QUELUZ
ERICEIRA
SETE RIOS

20 25 123 128 133 134



CASCAIS & ESTORIL

63 129 131 136 137 139 152

ORIENTE & PARQUE DAS NAÇÕES
SANTA APOLÓNIA

37 53 64 75
87 105 110 122 131

51 74 145

12 31 41

101 151 89

120 121

33 43

56 57 71

72 73 77 79

89 91 94

95 96 97 105

CAMPO DE
OURIQUE

47

AJUDA

30 134

ALCÂNTARA

50 60 61

113 149 119

DOCAS

27 33 111

SANTOS

16 88 105 107

CAIS DO SODRÉ

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102 109 113

100 102