

ROAD TRIP

LES CARNETS
DE VOYAGE
MOTOS

#72 | JUN
JUILLET 2022

Les Alpes
en Harley-Davidson



Portugal Vallée du Douro

Porto et les routes de l'or



Irlande

La voie sauvage



Ducati DesertX

A la croisée des chemins



Costa Rica

Sun & ride sous les tropiques



HERGES MEDIA



ALL 9,40 € / BEL 7,20 € / CAN 9,50 \$CAN / DOMS 7,20 € / ESP 7,20 € / GRE 7,20 € / IRL 7,20 € / ITA 7,20 € / LUX 7,20 € / MAROC 7,4 MAD / PORT CONT 7,20 € / SUISSE 12,20 CHF / TOMAS 1020 YFF

PORTUGAL

Pour tout l'or du Douro

Les Portugais l'appellent vallée de l'or. Mais ici, au fil des méandres du Douro, ce n'est pas de métal précieux dont il s'agit. Non, la découverte est bien plus riche encore, plus rare surtout. Une valeur et une exclusivité incomparables qui se révèlent au fil de ces routes accompagnant le fleuve.

Par Collin Audibert - Photos Ydd Poudieu Le Coz

Depuis les extérieurs
de Vila Nova de Foz
Côa, le Douro articule
ses méandres belle
une véritable rivière
d'or au soleil.





Aujourd'hui, les barcos rabelos
servent davantage les intérêts
du tourisme que ceux des
activités viticoles.



**Porto, une ville qui s'est construite et qui
vit encore aujourd'hui autour de l'activité
qu'apporte le Douro.**



Pour cette découverte sur les coteaux du Douro, deux aventurières KTM, une 790 et une 1290.



Depuis le pont Dom-Luís, on quitte le centre historique de Porto pour le quartier Vila Nova de Gaia.



Il n'y a pas qu'à Lisbonne que les tramways sont appréciés.

Un autre pont métallique, mais cette fois celui de Peso da Régua, encore sur le Douro.



Lézarder au soleil pour la sieste. Quand la vie prend tout son sens !

Une ville toute en pentes. Construite comme si l'on avait voulu que ses grandes artères, petites ruelles biscornues et escaliers dérobés s'accordent au mieux pour guider le promeneur jusqu'aux berges du Douro. Établie à proximité directe de l'embouchure du fleuve sur l'Atlantique, Porto se colore du charme saranné des vieilles façades bordant le cours d'eau. Tout part d'ici et tout y mène également. Que l'on s'intéresse à son histoire, à sa culture ou à son activité économique. Un centre névralgique incontournable pour prendre le pouls de la ville. Depuis le Cais da Ribeira, on traverse le Douro en empruntant le mythique pont Dom-Luís. Un ouvrage d'art érigé en 1880, que l'on doit à Théophile Seyrig et qui, par son architecture, ne peut cacher un seul instant qu'il a été conçu par un disciple de Gustave Eiffel. Un peu comme si une main géante s'était saisie de la célèbre tour parisienne et l'avait courbée pour en faire un pont. Du haut des 45 mètres de cet édifice majestueux

qui contribue pour beaucoup à l'identité de Porto, on comprend mieux l'organisation de la cité. Sur la rive nord, la vieille ville et ses quartiers animés tels que Ribeira, que viennent occuper de hautes et étroites maisons. Ici la couleur est de mise. Les façades se parent de fâzur des azulejos, de pourpre, de blanc et d'or. Là, on aime à se perdre dans ce dédale de sentes pavées où quelques terrasses viendront offrir un asile bienvenu. Et si, en tendant l'oreille, vous percevez la complainte langoureuse du Fado, peut-être alors le chant d'Amália Rodrigues guidera-t-il vos pas dans votre découverte de la ville. Sur la rive opposée du Douro, voici Vila Nova de Gaia où se concentrent tous les chais historiques. Aujourd'hui, les embarcations à fond plat, les *barcos rabelos*, sur le pont desquelles sont toujours solidement arrimés des fûts de vin, ne sont là que pour compléter la carte postale. Mais elles rendent également un bel hommage à l'activité des siècles passés quand, depuis l'amont, la production viticole du Douro naviguait ainsi jusqu'à Porto. Un passage indispensable,

ne serait-ce que pour profiter de quelque dégustation de ce fameux vin liquoreux (sachez consommer avec modération). Un peu comme une symbolique, un point de départ, avant de s'en aller à la découverte de cette fascinante vallée du Douro.

Les fabuleuses vallées d'or

Direction plein est. Contre toute attente, nous ne nous échappons pas de la ville en longeant les rives, mais en préférant déjà la rapidité de l'autoroute, un peu comme pour mieux se concentrer sur le meilleur. Une heure plus tard, nous voici en approche de Peso da Régua, située dans la haute vallée du Douro. C'est d'ici que la production vinicole prend la direction de Porto, non plus en naviguant sur les *barcos rabelos* mais grâce au chemin de fer qui jamais ne s'éloigne du lit du fleuve, comme placé sous sa protection. Pour mettre cap sur votre prochaine étape, Pinhão, pas d'autre choix, et nul ne s'en plaindra, que d'emprunter la N222 dont on dit ici qu'elle est l'une des plus belles routes du monde, si ce n'est la plus formidable. Le plaisir de conduite en

Pour découvrir Porto, laissez-vous porter par la complainte langoureuse du Fado et le chant envoûtant d'Amália Rodrigues.

Quinta do Pego

L'or du Douro

S'étendant sur quelque 30 hectares de vignes, la Quinta do Pego est située dans la région du Cima Corgo, à proximité de Pinhão, au cœur d'une zone classée au patrimoine mondial de l'Unesco. Les raisins cultivés sur ces coteaux sont considérés comme étant de la plus haute qualité, et sont donc utilisés pour l'élaboration de vins de Porto Vintage et de rouges AOP du Douro reconnus pour leur caractère élégant.

Par son emplacement et son exposition, la Quinta do Pego représente certainement l'un des plus remarquables vignobles de la vallée du Douro. Selon des documents historiques, la production de vin à la Quinta remonte à 1548, et très probablement à l'occupation romaine. Les vendanges débutent vers la mi-septembre, période durant laquelle on peut assister à la cueillette manuelle des raisins sur les terrasses escarpées. Le paysage depuis la terrasse principale, s'élevant à 138 mètres



au-dessus du fleuve, est véritablement spectaculaire.

Avec ses couleurs étonnantes et changeantes, la vallée du Douro est un lieu à explorer toute l'année, célèbre pour la culture des olives, des amandes et surtout des raisins destinés à la fabrication du vin de Porto. Il s'agit de la plus ancienne région viticole délimitée au monde. Les vins rouges tranquilles de la vallée ont également



acquis une grande reconnaissance dans le monde entier. Le sol est classé « A », ce qui est la plus haute classification de la région. quintadopego.com

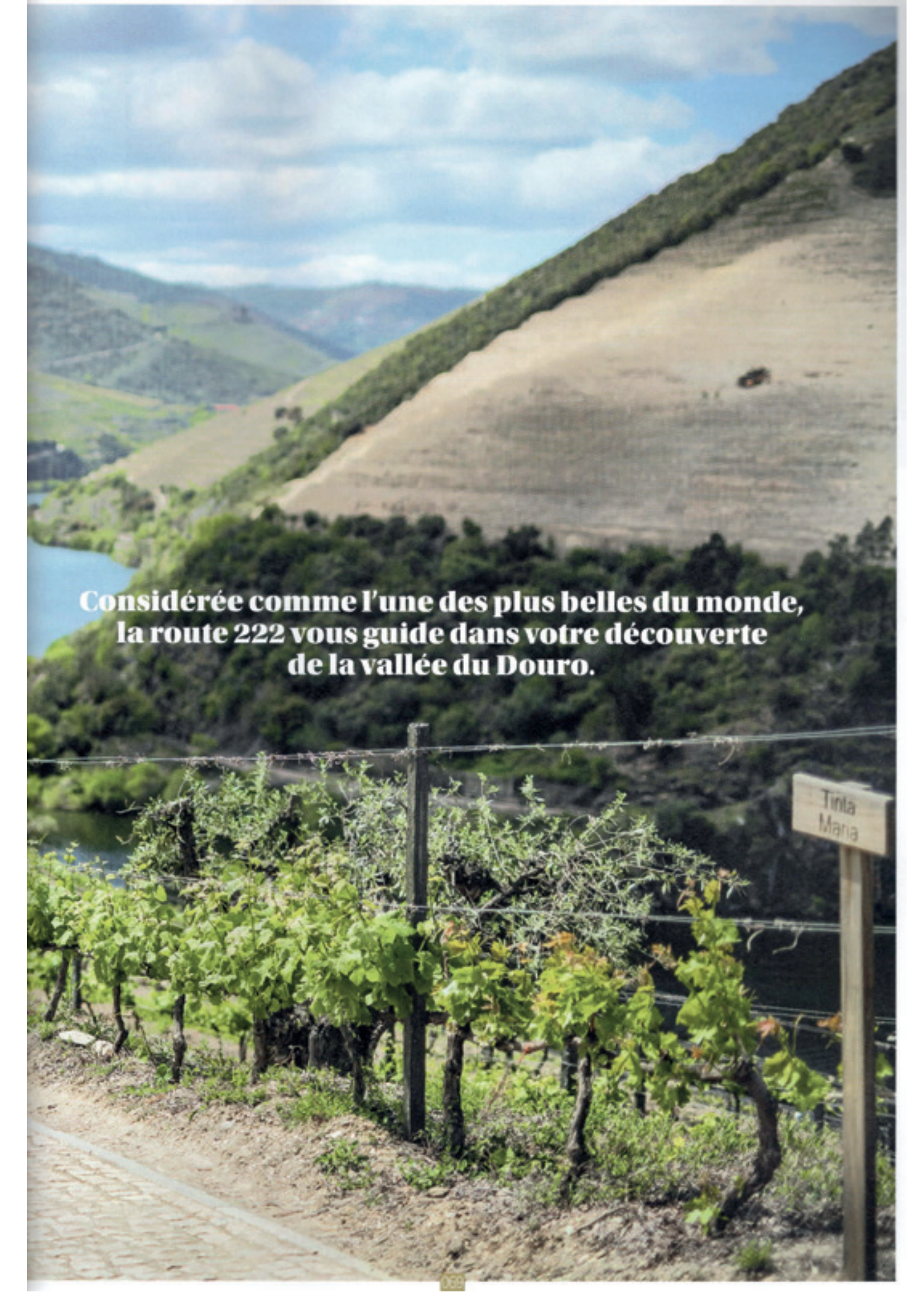
Un savoir-faire ancestral, préservé au quotidien, comme un hommage rendu à la générosité du Douro.

Qu'il soit Tawny ou Ruby, la dégustation de porto est une étape incontournable dans la découverte du terroir.





Ici, en raison notamment de la forte déclivité, les rangs de vigne sont plantés perpendiculairement à la pente.



**Considérée comme l'une des plus belles du monde,
la route 222 vous guide dans votre découverte
de la vallée du Douro.**

Tinta
Maria



Le trail s'avère la monture la mieux adaptée à ce type de découverte où quitter le bitume peut être fréquent.



Le tribunal judiciaire de São João da Pesqueira, véritable palais royal.

profite incontestablement. Suivant les méandres du Douro, la voie, au revêtement impeccable, sinue généreusement, offrant à chaque boucle du fleuve un panorama formidable sur cette vallée encaissée. De part et d'autre de la N222, des pentes pouvant atteindre jusqu'à 60° et couvrant quelque 250 000 hectares que se répartissent environ 30 000 propriétaires récoltants pour produire plus de 120 variétés endémiques de raisin. Impressionnant ! Attendez-vous donc à suivre une route ponctuée de nombreuses exploitations viticoles, lesquelles proposent en grande majorité visites, dégustations, restauration et même, parfois, hébergement. C'est le cas de la Quinta do Pêgo où nous nous arrêterons (voir encadré). À la faveur d'un rayon de soleil bienfaiteur, il en faudra de la volonté pour quitter des endroits aussi enchanteurs et se motiver à remonter en selle. Vingt-huit kilomètres seulement séparent Peso da Régua de Pinhão, mais ne prévoyez pas trop de vous en affranchir d'un trait. En arrivant à Pinhão, l'ambiance est maintenant celle de ces

petites villes et villages échappant à l'accélération du temps à laquelle sont sujets les grands centres urbains. Ici, point de constructions modernes ou de vitrines proposant le dernier-né des smartphones. Non, on sera davantage marqué par les bâtiments à l'architecture classique, par les échoppes traditionnelles et par ces quelques garages automobiles où d'antiques mécaniques et carrosseries se réparent davantage qu'elles ne se remplacent. On y trouve même un réparateur de mobylettes et autres petites cylindrées. Et si vous ne trouvez pas l'enseigne, c'est fort probablement que celle-ci est masquée par l'épaisse fumée bleue s'échappant de l'atelier. Pas étonnant, donc, de trouver ici quelques amateurs de ces antiques pétroliers venus profiter de la douceur des lieux. Depuis la rue principale, on ne manquera pas de s'arrêter devant la gare ferroviaire, célèbre pour ses 24 panneaux d'azulejos (voir encadré) apposés sur ses murs et présentant les travaux viticoles tout au long de l'année. On se sent bien à flâner sur les quais de Pinhão. On s'imaginerait même volontiers monter à bord

de ces grosses vedettes fluviales le temps d'une croisière sur le Douro. Pour l'heure, machine arrière et retour sur la N222 qui s'éloigne du fleuve mais n'en oublie pas pour autant de sinuer à l'envi. En quittant ainsi momentanément la vallée principale, notre itinéraire échappera aux balisages touristiques et profitera d'une tranquillité de chaque instant.

Une immersion mystique

Le pays s'ouvre. Les vignes partagent désormais le relief avec les oliveraies, amandiers, eucalyptus et orangers dont le doux parfum embaume notre route. Nous traversons São João da Pesqueira, petite ville de 8 000 habitants connue pour ses églises baroques et romanes. On pourra également s'arrêter devant son magnifique tribunal judiciaire dont la façade peut évoquer davantage celle d'un palais royal. En gagnant les hauteurs de la ville, la petite – et tout aussi sinuieuse – CM1121 invite à faire une pause à hauteur du belvédère São Salvador do Mundo. C'est là également que l'on pourra découvrir un



Une architecture traditionnelle mise en valeur par l'importance accordée à l'ornement.

La gare de Pinhão, célèbre pour ses 24 panneaux d'azulejos présentant les travaux de la vigne.



En arrivant à Pinhão, l'ambiance est maintenant celle de ces petites villes et villages échappant à l'accélération du temps.

Plus qu'un ornement de façade ou d'intérieur, l'azulejo est devenu un pan de la culture portugaise.

Azulejo Héritage mauresque

Très répandus sur les édifices historiques, religieux, et les façades de nombreux immeubles, les carreaux d'azulejo sont partie intégrante de l'artisanat d'art portugais. On trouve l'origine de ces épais carreaux de faïence décorés durant l'époque de l'occupation arabe. Initialement, selon les préceptes de l'islam, la décoration interdisait toute forme figurative. Ce n'est qu'au XVI^e siècle, avec l'influence de

l'école italienne, qu'apparaissent les premières représentations figuratives. Mais c'est déjà en Andalousie, du côté de Séville, que l'on trouve les interprétations les plus remarquables comme celles de l'Alcazar ou du monastère de Tentudia. Cette nouvelle forme d'artisanat d'art s'étend rapidement à travers l'Europe, et notamment dans les Flandres.

Au Portugal, l'azulejo se répand massivement, représentant de nombreuses scènes bibliques

ou historiques comme celles liées aux Grandes Découvertes. Sur les façades plus modestes en revanche, la préférence va aux motifs géométriques se répétant à l'infini, qui forment ainsi de véritables tapis muraux dont les reliefs entrent en interaction directe avec la lumière. Le musée national de l'azulejo de Lisbonne, l'un des plus importants du pays, présente une collection unique et riche de quelque 7000 pièces offrant un riche aperçu de l'évolution de cet art.

Un héritage mauresque devenu un véritable art de vivre, emblème de toute une culture.

Pour découvrir des lieux aussi cachés qu'insolites, l'appui de l'agence Freeride Spirit sera particulièrement précieux.



**Les vignes partagent désormais le relief
avec les oliveraies, amandiers, eucalyptus
et orangers dont le doux parfum
embaume notre route.**





La magie des petits villages perdus, ici celui de Sao Xisto.



Ici aussi, les vieilles pierres viennent rythmer la découverte.



Au fil de ses méandres, les belvédères sont nombreux à offrir un point de vue remarquable sur les panoramas du Douro.



La vallée du Douro compte de nombreuses petites chapelles cachées, comme celle située à proximité du belvédère São Salvador do Mundo.

En bordure de route, nombre de pistes lancent autant d'invitations à aller découvrir la région en restant au plus près de la nature.

chemin de croix que viennent articuler de petites chapelles. Ou quand la vallée du Douro se fait subitement mystique.

Ici, le choix d'un trail pour arpenter les voies parfois aussi abruptes que délicates prend toute sa légitimité. De part et d'autre de la route, nombre de pistes ouvertes lancent par ailleurs autant d'invitations à aller découvrir la région en restant au cœur de cette nature omniprésente. Déjà, Porto s'est éloignée dans nos rétroviseurs et la frontière espagnole se rapproche. Mais une traversée de la vallée du Douro ne saurait être totalement réussie sans aller à la découverte de ces minuscules villages disséminés dans la montagne et complètement ignorés des différents guides touristiques.

Pour les trouver, vous pouvez soit vous en remettre au hasard et donc à la chance, soit aux autochtones. Et si ces derniers saisissent l'objet de votre quête, alors peut-être vous mettront-ils en direction de ces petites pépites, tel Sao Xisto niché secrètement sur les hauteurs du Douro. Et que connaît-on de ce minuscule bourg, justement ? Comme celui de toute localité bordant le lit du Douro, son nom

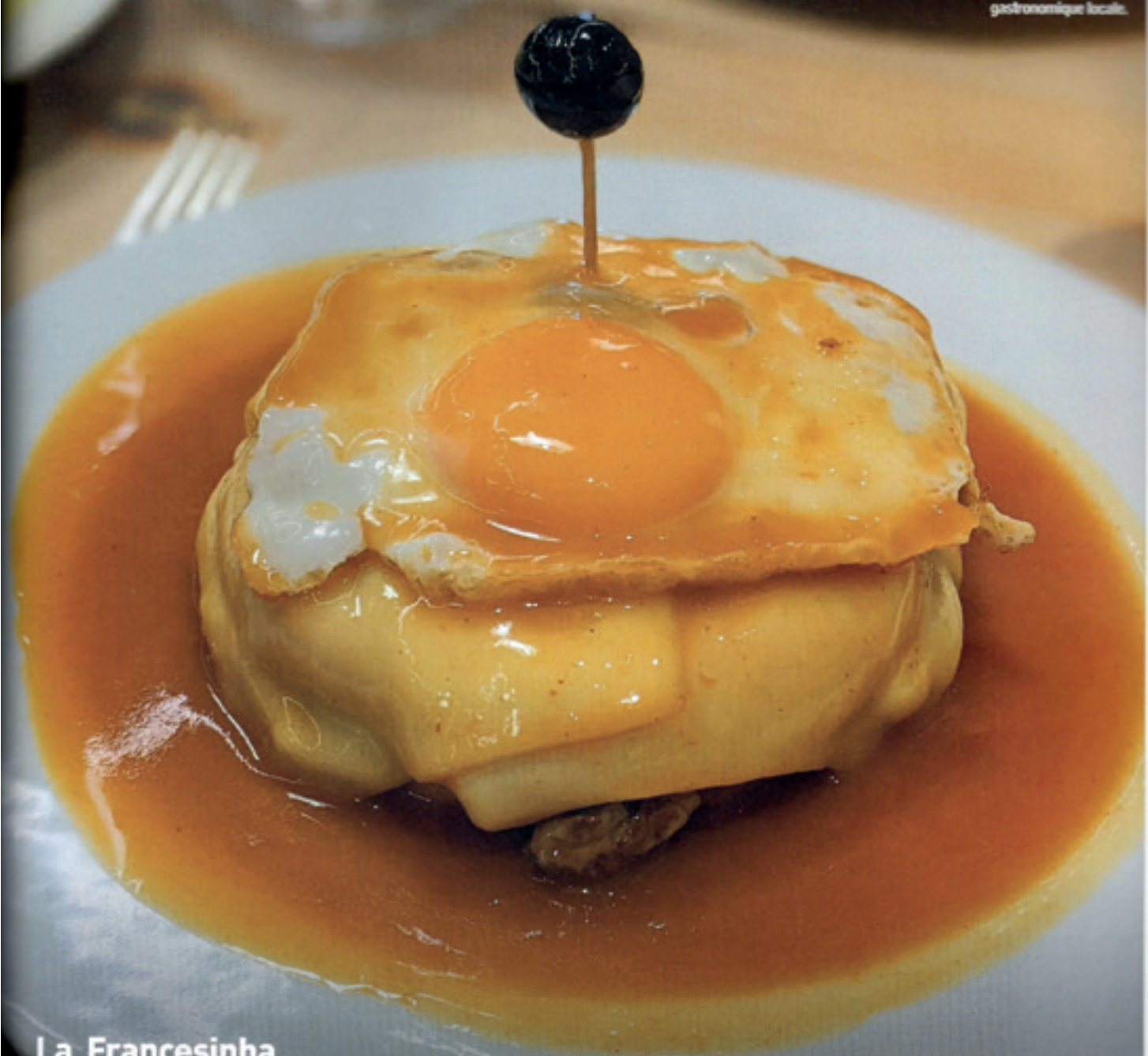
renvoie logiquement vers quelques exploitations viticoles, ces fameuses Quinta. Mais vous n'en apprendrez pas davantage. Ni ici, ni dans un guide, ni même sur la toile.

« Gozar a vida que nao levaras contigo »

Oui, c'est bien ça : « Profitez de la vie que vous n'emporterez pas avec vous ». Pour tenter de cerner l'identité de ces lieux, de percer leurs secrets et d'en apprendre sur leur histoire, il faut impérativement s'y rendre. S'y rendre oui, mais également s'y attarder. Les murs de pierre sèche ne content pas leurs histoires au voyageur pressé. Mais alors, où se rendre ? Ce n'est là pas bien compliqué : ce type de village ne compte généralement qu'une seule et unique rue. Une moto y passe, oui. Deux auront du mal à s'y croiser. Alors, coupez votre moteur et trouvez une place pour vous poser. Un perron, une margelle, un escalier... qu'importe, personne ne viendra vous en chasser. Non, ici le voyageur est encore bien perçu et chaleureusement accueilli. Bien sûr, ce pourrait être là l'endroit idéal pour sortir un morceau de pain, du fromage, quelques

olives et profiter de la quiétude des lieux. Peu de risque que le silence soit rompu. Et pourtant, peu à peu, vous percevez comme un murmure vous confirmant combien vous avez eu raison de vous arrêter ici. Il n'y a rien à voir et pourtant, tout est là. L'inutile, donc l'indispensable. Et puis, il faudra bien, à un moment, que quelqu'un vous sorte de vos rêveries. Ce sera probablement un habitant, libéré de sa sieste ou commandé par quelque travail agricole et qui, longeant la petite sente, viendra à votre rencontre. Vous ne parlez pas portugais ? Il faut donc faire preuve d'imagination et d'inventivité pour aider à la compréhension. Et même si les mots restent incertains, l'idée, elle, est clairement transmise. C'est inévitablement celle de la bienvenue que l'on vous souhaite et du plaisir à voir votre intérêt à profiter de ce havre de paix. Moment de partage et de convivialité. La vallée du Douro vient bien de vous adopter.

Alors, forcément, on va chercher à retarder le moment du départ, mais la richesse de ces instants n'a d'égale que celle de leur durée éphémère. Inutile de s'en désoler pour autant, puisque le voyage en est une véritable succession.



La Francesinha

Le croque-monsieur portugais

Parmi les nombreuses richesses à découvrir lors d'un trip au Portugal, la gastronomie s'impose incontestablement comme l'une des plus précieuses. Après avoir craqué sur les pâtisseries *pastéis de nata* (voir *Road Trip* n° 29), nous avons cette fois succombé à la *francesinha* que l'on peut simplement traduire par « français ». Point d'accès de chauvinisme ici, mais plutôt la curiosité de découvrir ce plat, spécialité locale de Porto, reconnu comme l'un

des meilleurs sandwiches au monde par quelques institutions spécialisées.

Si on l'appelle « sandwich », n'espérez toutefois pas pouvoir manger votre *francesinha* en vous promenant tranquillement dans la rue. Non, mieux vaut s'attabler confortablement, car c'est bien un plat en sauce que l'on vous servira. Composée de *linguiça* (une saucisse portugaise), de saucisse fraîche, de jambon et de viande de bœuf, la *francesinha* prend la forme d'un épais sandwich que viennent couvrir du fromage fondu

et un œuf, le tout garni d'une sauce à base de tomate, bière et piment. Quelques frites peuvent également l'accompagner.

Comparable à un gros croque-monsieur qui aurait été enrichi de quelques ingrédients, la *francesinha* trouve effectivement ses origines en France. Celles-ci seraient dues à Daniel David Silva, un ancien cuisinier portugais autrefois immigré en France et qui, de retour au Portugal, donna libre cours à son interprétation dudit croque-monsieur.

Idéale pour découvrir la gastronomie locale et rassasier les appétits les plus féroces.



KTM Adventure 790 ou
1290 ? Par son poids plus
faible, la 790 se montrera
parfaitement adaptée à la
découverte.



**Soudain, au détour d'un virage, une petite piste
vous invite à descendre au cœur de la vallée.
Tel est l'appel du Douro.**



Figuera de Castelo Rodrigo et son dédale de ruelles de pierres plates. Étape incontournable !



La petite porte est réservée pour les visiteurs indésirables...



La route semble véritablement avoir été faite pour vous tant la circulation y est absente.

Un lieu qui, comme tant d'autres, invite à la pause.

Ici, rien ne vient vous tirer de vos songes – et surtout pas cette chaude lumière de fin d'après-midi.

Et c'est bien ce sentiment, en effet, qui vous accompagne lorsque vous remontez en selle.

Des virages à profusion

Les courbes continuent de s'enchaîner au fil de paysages toujours aussi enchanteurs. La route semble véritablement avoir été faite pour vous tant la circulation y est absente. Rien ne vient vous tirer de vos songes, et surtout pas cette chaude lumière de fin d'après-midi qui vient magnifier le relief. Parfois, au hasard d'une sortie de virage, le Douro reparaît, scintillant au soleil, aveuglant parfois même – et vous rappelant qu'il n'est jamais bien loin. Un fleuve d'or ! Le Portugal a cette féerie de toujours savoir vous surprendre à un moment où, par définition, vous ne pourriez vous y attendre. C'est bien ce qu'il se passe également en gagnant Colmeal. Là, il n'est même plus question de hameau perdu dans la montagne. Ce qui devait être une ferme il y a quelques années à peine a aujourd'hui été transformé en un complexe hôtelier où l'accent a clairement été mis sur le design comme sur la qualité de la prestation proposée. Tout ici prend un caractère d'exclusivité, ne serait-ce que par

cet emplacement dont on imagine qu'il a dû donner bien du fil à retordre aux propriétaires. Une fois dans les lieux, on découvre un univers où le bien-être des hôtes a incontestablement été au cœur du débat (voir pages bonnes adresses). Voilà une étape garante du meilleur repos possible afin de poursuivre la découverte, toujours un peu plus vers l'est. En rebroussant chemin sur quelques kilomètres seulement, on approche de Figuera de Castelo Rodrigo. Chez nous, celui-ci serait incontestablement en bonne place parmi Les Plus Beaux Villages de France. À moins qu'il ne s'agisse de la version portugaise d'Aubignane, ce village en ruine et abandonné dans la montagne – mais construit de toute pièce sur les Barres de Saint-Esprit, à Aubagne, pour les besoins du film *Regain* de Marcel Pagnol (1937). Rassurez-vous, ici, il n'y a que le château qui soit en ruine. Tout le village, que l'on visite à pied, est admirablement entretenu. Il possède cet atout formidable de vous faire penser que si vous étiez venu un siècle plus tôt, vous y auriez trouvé exactement le même cadre. Point de place à la modernité, hormis quelques boutiques à touristes. Celles-ci se concentrent sur un ou

deux axes principaux et une fois égaré dans ce cadastre labyrinthique, sûrement vos yeux s'accrocheront-ils à quelques détails étonnants. Pourquoi cette étroite et haute maison située rue de la Miséricorde possède-t-elle deux portes d'entrée ? Et pourquoi sont-elles si basses ? Et l'une plus que l'autre encore ? Peut-être, comme nous, aurez-vous la chance de discuter longuement avec ses propriétaires. Sans manquer d'humour le moins du monde, monsieur nous explique que la porte la plus haute est réservée aux amis et la plus basse est celle que l'on ouvre pour ceux que l'on apprécie moins. Voilà l'accueil que vous offre le Portugal, aussi convivial qu'invitant à s'attarder. Vous l'aurez compris, ne prévoyez surtout pas d'étapes trop longues ici tant les pauses peuvent s'éterniser.

Un espace sauvage infini

En quittant Figuera de Castelo Rodrigo, vous pourrez suivre la N221 qui mène au cœur du parc naturel du Douro international s'étendant sur quelque 870 km². Cette même N221 file maintenant plein nord, traversant des espaces sauvages où, plus que jamais, l'impression d'être

Freeride Spirit

L'agence sans risque

Envie de partir à votre tour à la découverte de la vallée du Douro ? L'agence Freeride Spirit, implantée à Porto, vous propose de suivre un itinéraire sur mesure créé par d'anciens pilotes professionnels. Un tracé que vous suivrez avec une KTM Adventure fournie par le prestataire et grâce à laquelle vous pourrez alterner, à l'envi, entre route sinueuse et piste taillée à flanc de coteaux. Tel est le principe de ce circuit On Road Porto & Douro. Un parcours pour les voyageurs aventureux qui aiment traverser des paysages magnifiques et passionnants tout en profitant du

plaisir du pilotage à chaque kilomètre. Ici, tout est organisé pour que vous n'ayez à vous soucier que de votre agrément. L'itinéraire, la moto, l'assistance, l'hébergement dans des hôtels 4 et 5 étoiles, les repas, le transport des bagages (si nécessaire) et des expériences sur mesure pour profiter du meilleur de la vallée du Douro. Au fil de la randonnée, vous aurez l'occasion de découvrir la ville historique de Porto, connue pour son vin de Porto, son hospitalité, les vues sur les berges mondialement connues, sa vie culturelle et nocturne passionnante, et bien sûr sa gastronomie. Mais aussi, vous explorerez l'une des destinations de voyage les plus célèbres au

monde. La vallée du Douro. Reconnue comme l'une des plus anciennes régions viticoles du monde, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, la vallée du Douro se prête parfaitement à la découverte à moto. Les pistes offrant d'incroyables panoramas, les endroits secrets où sont fabriqués certains des vins les plus célèbres du monde, et, bien sûr, les routes secrètes à parcourir feront de cette expérience un souvenir inoubliable. Ce sera aussi une occasion unique de découvrir des villages et des villes typiques et véritablement oubliés. À partir de 895 €. Renseignements et inscriptions : freeridespirit.pt

Chez Freeride Spirit, l'orientation choisie est celle de promouvoir le plaisir de la découverte sans oublier celui du pilotage.

Qu'elles soient typées aventure ou plus enduro, les prestations Freeride Spirit se font au guidon de KTM.

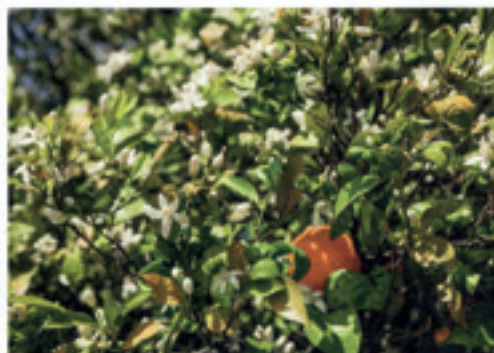


Oublier quelques instants la moto, le temps d'une croisière fluviale. Et pourquoi pas ?



La vallée du Douro, une véritable cure de virages. Vous voilà prévus.

Soudain, au hasard d'un regard, un témoin du temps semble vous indiquer la direction à suivre.



seul au monde vous accompagne. Les vallées se succèdent, se creusent peu à peu comme pour nous annoncer notre retour en bordure du Douro. Et c'est à Barca de Alva que nous le retrouvons effectivement.

De là, et sur une distance de 120 km, le fleuve servira de frontière naturelle avec l'Espagne où il prend sa source bien plus loin, dans la province de Soria. Ici, on appelle ça « la frontière humide ». La route est ponctuée de nombreux points de vue ou belvédères, les *miradouros* offrant tous des panoramas qui s'ouvrent sur des espaces infinis. Là, en levant les yeux au ciel, peut-être apercevrez-vous quelques faucons pèlerins ou autres milans royaux profitant des courants ascendants, en quête de quelques proies.

En portant le regard au loin, on se dit que ces vallées portugaises sont vraiment admirables. Sauf que là, ce n'est déjà plus le Portugal, mais l'Espagne. Retour par l'ouest, donc ! Barca de Alva sera le point d'embarcation principal pour une croisière sur le Douro.

Perdu en plein canyon

Pour notre part, nous préférons toujours la terre ferme, surtout lorsque le relief s'affirme. Et c'est

bien ce qu'il se passe en traversant la Quintana de Alva que l'on peut comparer à un véritable petit canyon. Là, les impressionnants blocs rocheux se soulevant vers le ciel se parent d'une incroyable teinte lumineuse. Seraient-ils d'or eux aussi ? Et pourquoi pas ? L'or, les conquérants espagnols de Pizarro étaient partis le chercher chez les Incas alors qu'il se cachait à quelques kilomètres seulement de chez eux. Coquin de sort...

Mon esprit s'égare un peu plus à chaque virage, signe que l'heure du déjeuner est déjà passée. Il est 14 h 30. À chacun son talon d'Achille. Le mien se situe au niveau de l'estomac. Mais pas d'inquiétude. Nous sommes au Portugal et ici, peu de risque que l'on vous dise que les cuisines ferment à 13 h. En tout cas, au restaurant O Lagar à Torre de Moncorvo, c'est tout sourire que l'on nous accueille et sans nous faire sentir un seul instant que c'est la fin du service. Un repas pantagruélique attend les amateurs de viande.

Plus tard, après d'interminables séries de virages sur les coteaux, nous retrouvons le fleuve, mais cette fois depuis sa rive nord que nous longerons jusqu'à Porto. Si le Douro a guidé notre route, le parfum des orangers l'aura sublimée.

On sent la fin du voyage approcher.

On ralentit la cadence. Les arrêts se multiplient et s'éternisent. Comment peut-on quitter pareil éden, pareille source de bien-être et de paix ? Inconcevable. Et pourtant, il faut bien s'y résoudre. Pour consolation, on se dit que la randonnée, en sens inverse, doit être tout aussi enchantée. Voilà donc un prétexte tout trouvé pour planifier un retour prochain. Ultime arrêt devant le barrage de Foz Tua dont le vacarme lointain rappelle celui se rapprochant de la ville. Nous accompagnons toujours les méandres quand à l'horizon, à flanc de vallée, une silhouette géante et inquiétante semble nous observer, nous attendre même. En nous approchant, nous découvrons que cette effigie est celle du fabricant de porto Sandeman. La ville est à proximité.

Retour à notre point de départ, après une boucle d'un peu plus de 600 km au fil de ces vallées d'or du Douro. Et c'est depuis Vila Nova de Gaia, devant les chais faisant face à Porto que domine sa célèbre Tour des Clercs, un petit verre à la main, que nous refermons cette bien jolie parenthèse, les yeux plus scintillants que jamais.

Si le Douro a guidé notre route, le parfum des orangers l'aura sublimée de bout en bout.

Dans les rues bien
paisibles de Figuera de
Castelo Rodrigo.



On pourrait presque
croire à un circuit,
tant cet itinéraire est
sinueux à souhait.





PRATIQUE

Nos bonnes adresses

On peut souvent considérer que pour qu'un voyage soit réussi, il faut que les étapes le soient également. Même s'il s'agit d'un bivouac en pleine brousse. Et parfois, ces moments sont si précieux qu'ils peuvent eux-mêmes devenir l'objet de la destination, voire la motivation à un nouveau départ.

1

HÔTEL

COLMEAL COUNTRYSIDE HOTEL

Quinta do Colmeal
6440-061 Colmeal FCR
Tél. +351 271 312 352
colmealhotel.com

Imaginez un vaste espace quasi sauvage perdu dans les collines bordant la vallée du Douro. Un lieu isolé de tout. Pas forcément l'endroit auquel on pense de prime abord lorsqu'il s'agit de considérer une hôtellerie de standing.

Et pourtant, c'est bien de son isolement que cette adresse va tirer son principal argument : le silence. Oui, ici l'objectif principal a été d'inviter les hôtes à profiter de la meilleure sérénité possible. Sans une tranquillité absolue, impossible d'obtenir tel résultat.

Et en effet, lorsque vous découvrez ces lieux, c'est bien un sentiment de plénitude, ou de zénitude comme l'on dit également aujourd'hui, qui s'empare de vous.

Quant à l'endroit en lui-même, les concepteurs y ont réussi une rencontre parfaitement équilibrée entre architecture contemporaine, épurée, et bâtiment historique en schiste et granite. Les deux styles se confondent avec harmonie.

À l'intérieur, la décoration, le choix des matériaux, le calme environnant confirment effectivement bien l'orientation voulue. Et de suite, on se sent bien en ces lieux, apaisé avec juste l'envie d'en profiter le plus possible.

Les chambres, si elles versent davantage vers le minimalisme que vers la surcharge d'équipement dont on n'a de toute façon pas forcément besoin, sont, elles aussi, une invitation

remarquable à la détente. Là encore, la décoration est de très bon ton. Pas étonnant également de trouver ici une literie de très bonne qualité. Bien sûr, piscines et spas sont accessibles. Côté table, celle-ci vous propose une cuisine du terroir, parfois inventive, mais systématiquement élaborée avec des produits locaux, bio et de saison. Une véritable parenthèse enchantée pour se ressourcer. On a adoré !
Chambre à partir de 99 €.

2

RESTAURANT

CANTINHO DOS BRAGANÇA
Rua da Laegria n° 26
4000-032 Porto
Tél. +351 910 199 897

Pas facile, dans la myriade de restaurants, bars à vin et autres

petits bistrotts que propose Porto, de forcément trouver « LA » bonne adresse. En voici une qui nous a conquis tant par la qualité de sa carte que par son cadre à la fois contemporain et rustique ou encore son ambiance plutôt branchée, mais en rien superficielle.

Non, ici, c'est bien de la satisfaction du client dont on s'occupe. Et pour y parvenir, on vous accueille sur deux niveaux avec lumière tamisée et ambiance musicale qui colle bien à l'atmosphère des lieux.

La qualité des plats est indiscutable : risotto, cabillaud, grillades, poulpe mariné, tartares, charcuteries locales... tous les appétits seront comblés et, chose non désagréable également, votre budget sera quant à lui préservé. Une adresse fréquentée par les jeunes comme par les moins jeunes Portugais.



3

HÔTEL

POUSADA BARÃO FORRESTER
Rua Comendador José Rufino,
5070-031 Alijó
Tél. + 351 259 959 467
pousadabaraoforrester.com

Si nous avons retenu cette adresse, c'est certes pour la qualité de ses différentes prestations, mais également pour la dimension historique qu'elle représente. Non pas que le bâtiment le soit également (1944), mais bien par le nom auquel il rend hommage : Joseph James Forrester. Homme d'affaires britannique né en 1809, celui-ci s'est installé au Portugal pour y étudier et développer l'activité viticole dans la vallée du Douro. Son implication lui valut de recevoir le titre de baron de la part du roi Fernando II en 1855.

Pas étonnant, donc, que ce bel hôtel puisse prendre des airs de ces gros cottages qui émaillent la côte comme la campagne britannique. Un charme rétro et aux nombreux détails soignés qui vient souligner un confort remarquable.

On aime ici les parquets qui grincent, les serrures à l'ancienne (pas de clef magnétique), les salles de bain au style rétro et un peu bas de plafond... C'est assez comme si le Portugal venait de se mettre à l'heure de l'Angleterre victorienne. Une rencontre qui mêle également classicisme et touches contemporaines. Quant au restaurant de l'établissement, point de crainte, c'est bien une cuisine locale et raffinée que l'on vous propose ici. Bonus appréciable pour les beaux jours, la piscine extérieure. Chambre à partir de 114 €.

4

**RESTAURANT
O LAGAR**

Rua do Hospital Velho n° 16
165 5160-272 Torre de
Moncorvo
Tél. +351 279 252 828

Nous n'y sommes pas arrivés de bonne heure. Même au Portugal, pays habitué à d'autres horaires qu'en France, 15 h 00 est une heure assez tardive pour le déjeuner. Mais l'accueil n'a été en rien hésitant ou expéditif. Nous avons été incontestablement les bienvenus.

Le service fut irréprochable également. Dans la vaste salle avec une belle hauteur de plafond, peu de monde. Un calme qui nous a permis de mieux appréhender les lieux et de découvrir que cette salle de restaurant a été organisée dans l'ancienne cave d'un vigneron. Tout cet esprit

artisanal est resté bien en place. Ambiance rustique et détendue. Idéal pour reprendre des forces. La carte propose un bel assortiment de poissons parmi lesquels on retrouve en bonne place le maquereau, la truite et le congre grillé. Les amateurs de viandes seront véritablement au paradis ici, avec un large choix de plats régionaux tels que le ragoût de fèves accompagnant une belle et épaisse entrecôte, le poulet maison façon « cabidela » ou encore le ragoût de sanglier. Évidemment, charcuteries et saucisses locales seront également de la partie. Vous l'avez compris, ici on sait prendre soin des appétits les plus féroces. Quant à l'addition, c'est bien la seule chose qui soit light : 10 € en moyenne par plat. Ultime avantage plutôt appréciable, vous êtes ici bien loin des circuits touristiques fréquentés. Bon plan !