

Les menus plaisirs de José Avillez

GASTRONOMIE À 36 ans, le chef du Belcanto et du Café Lisboa s'impose comme l'un des meilleurs cuisiniers du Portugal.



José Avillez, un génie dans son genre, offre des créations aux goûts d'hier et d'après-demain dans son restaurant gastronomique Belcanto. PAULO BARATA

Nous sommes quelques-uns à tenir Lisbonne pour le centre du monde. Un monde organisé en étoile dont les cinq branches touchent les extrémités de l'Europe, de l'Afrique, de l'Asie, de l'Amérique et de l'Océanie depuis les XV^e et XVI^e siècles, quand les Portugais ont inventé une manière nouvelle d'embrasser le monde. Pour ceux qui savent, le centre de ce centre, c'est le largo de São Carlos, dans le Chiado, où le poète Fernando Pessoa, « l'intranquille », est né le 13 juin 1888. Une plaque apposée sur la façade du

“ Je suis amoureux de Lisbonne et en particulier du quartier Chiado ”

JOSE AVILLEZ

n° 4, aujourd'hui propriété de la Caixa Geral de Depósitos, le rappelle aux passants à l'oublieuse mémoire.

En face de cet immeuble, le Théâtre national de São Carlos, magnifique édifice du début du XIX^e siècle, est la seule salle portugaise consacrée à l'opéra. Mais les « menus plaisirs » que l'on vient y savourer ne sont pas uniquement ceux que procurent les partitions de Mozart et Verdi. Au Café Lisboa,

ouvert par José Avillez en septembre 2013, on vient goûter tous les classiques de la cuisine portugaise revisités avec beaucoup d'intelligence et de respect pour les singularités de la gastronomie nationale par un chef de 36 ans qui a fait ses premières armes auprès d'Alain Ducasse, Eric Frechon au Bristol, Claude Troisgros à Rio de Janeiro et enfin Ferran Adrià à Montjoï. « Je suis amoureux de Lisbonne et en particulier du quartier Chiado », explique le cuisinier. Le Café Lisboa est né du désir de donner une nouvelle vie à la place de São Carlos, en créant un espace confortable, avec terrasse et qui serait toute l'année une salle accueillante pour ceux qui vivent dans cette ville ou qui la visitent. »

Sur la carte du Café Lisboa, dont les tables ont été disposées sous les lambris et les ors de l'ancien foyer du Théâtre national, on trouve un joli choix de pastéis, du tartare de poule, des gambas à l'ail, le fameux bacalhau à bras agrémenté d'olives explosives (azeitonas explosivas) inspirées par la cuisine moléculaire de Ferran Adrià, du riz de poule (arroz de polvo), du steak de thon, du boeuf de l'Alentejo et quelques desserts assez hallucinants, eux aussi marqués par l'influence du chef catalan. Il suffit d'avoir goûté ces



merveilles pour le savoir avec certitude : José Avillez est le meilleur cuisinier portugais d'aujourd'hui. Surtout qu'un peu plus loin sur la place, au n° 10, il a beaucoup mieux à proposer au voyageur gourmand : son restaurant gastronomique Belcanto, une institution lisboète fondée en 1958, qu'il a entière-

ment rénover avant de la rouvrir et d'obtenir une puis deux étoiles au Guide Michelin.

À quand la troisième, une première dans l'histoire de la gastronomie portugaise ? Cela viendra, car José Avillez est un génie dans son genre et ce cuisinier très médiatisé au Portugal n'a pas encore 40 ans.

Les heureux cinéphiles qui ont vu *Les Mystères de Lisbonne*, fascinant film testament de Raoul Ruiz sorti en 2010, un an avant la mort du réalisateur franco-chilien, auront l'impression de le retrouver en prenant place à l'une des dix tables du Belcanto. Passé la porte, on glisse dans une faille spatio-temporelle. L'atmosphère est celle d'un roman d'Eça de Queirós, le Zola portugais.

Mais l'assiette, elle, est de son siècle. Comme la cuisine d'Eric Frechon au Bristol, celle de José Avillez opère la rencontre de la thèse (la tradition gastronomique européenne codifiée par Auguste Escoffier) et de l'antithèse (la nouvelle cuisine et la cuisine moléculaire) dans une synthèse audacieuse. Les goûts que ses plus aimables créations donnent à connaître sont à la fois d'hier et d'après-demain. Cette poule aux œufs d'or du jardin, truffe, pain croustillant et champignon... Uma maravilha ! ■ www.joseavillez.pt/fr

Carnet de route

Y ALLER

De nombreuses compagnies desservent Lisbonne au départ de Paris (Orly et Roissy) mais également de Lyon, Lille, Nice, Nantes, Marseille, Rennes, Toulouse, Bordeaux, Strasbourg, etc. Consulter Air France (airfrance.fr), Tap Portugal (flytap.com), Transavia (transavia.com), easyJet (easyjet.com), Vueling (vueling.com), Ryanair (ryanair.com).

HEURE

Quand il est midi en France, il est 11 heures à Lisbonne.

SE LOGER

À La Casa do Jasmim. Entre hôtel et chambre d'hôtes, ce nouvel hébergement, 22 chambres et appartements seulement, est situé près de la rue de la Misericórdia, entre l'avenue de la Liberté et le Chiado. En plein centre. Depuis les chambres des étages, les points de vue sont à couper le souffle. D'autant que certaines habitations de cette adresse de standing disposent de terrasses donnant sur les toits de la ville avec, au loin, le Tage. La décoration est un mélange de tendances actuelles et de mobilier traditionnel. Le rapport qualité-prix se révèle excellent : à partir de 69 € la chambre double avec petits déjeuners. Rua do Jasmim 19. Tél. : 00 35 1 914 176 969 et www.shiadu.com

Au Four Seasons Hotel Ritz. Cet hôtel historique a été construit en 1959 par un regroupement de grandes familles portugaises soucieuses d'ouvrir le pays au tourisme. Autrefois connu sous la seule dénomination du Ritz de Lisbonne, il est aujourd'hui un des plus beaux Four Seasons en Europe. L'établissement a gardé le décor des années 1960 avec de grands volumes, et notamment des fresques monumentales qui lui confèrent un air solennel, un rien sévère. Toutes les chambres de la façade qui donnent sur la place de la Liberté disposent d'une terrasse. Le spa est doté d'une belle piscine couverte et chauffée, d'un sauna et d'un hammam. À partir de 370 € la nuit en chambre double. Rue Rodrigo da Fonseca 88. Tél. : 00 351 21 381 1400 et www.fourseasons.com

Enfin, dans deux genres très différents, noter la première **pousada** ouverte à Lisbonne, un bâtiment historique superbe qui ouvre sur la place du Commerce. À partir de 213 €. (www.pousadas.pt). Ainsi que le premier **hôtel CR7** (Cristiano Ronaldo) de la capitale. Il est à 50 mètres du précédent. Hymne à la gloire du joueur et ambiance ballon rond avec une décoration ouvertement flamboyante. À partir de 217 € la nuit. (www.pestana7.com).

SUIVEZ LE GUIDE

Le Guide du Routard, Lonely Planet, GeoGuide, le Guide du Petit Fute, le Guide Vert Michelin, les Grands Week-End à (Hachette) et nombre d'autres éditeurs publient des ouvrages touristiques consacrés à Lisbonne.

SE RENSEIGNER

À Paris, Turismo de Portugal, tél. : 01 56 88 30 84 et www.visitportugal.com. Voir aussi www.lisbonnetourisme.com

VENDEZ VOS ANTIQUITÉS

VENDEZ SANS FRAIS ET AU PLUS HAUT PRIX DU MARCHÉ VOS MEUBLES ANCIENS, TABLEAUX ET OBJETS D'ART

ESTIMATION ET DÉPLACEMENT GRATUIT PARIS-PROVINCE PAIEMENT SÉCURISÉ ET IMMÉDIAT



M.S ANTIQUITÉS

Contact : 06.10.86.10.98 - 02.32.52.59.46 e-mail : mastagos4@gmail.com

Pastéis de nata, la crème de Lisbonne

COLETTE MONSAT cmonsat@lefigaro.fr

Si vous souhaitez goûter la véritable recette de ce petit flan pâtisier devenu un symbole du Portugal, rendez-vous à la *Fábrica dos pastéis de Belém*, fondée en 1837. La pâtisserie a vu le jour dans cette confiserie proche du monastère des Hiéronymites, à Belém, petite ville située à l'ouest de Lisbonne et absorbée depuis par la capitale.

En raison de la révolution libérale de 1820, qui entraîna la fermeture des couvents et monastères, les moines durent trouver des sources de subsistance. L'un d'eux, expulsé des Hiéronymites, se mit à vendre dans la bou-



NAVAL ZARBAROVA/FOTOLIA

tique voisine les tartelettes (*pastéis*) fabriquées selon la recette originale des religieux.

Tenue secrète et transmise de génération en génération aux pâtisseries successifs, la préparation est la seule à avoir droit à l'appellation *pastéis de Belém*. En revanche, ses très ressemblants petits frères, les *pastéis de nata* (tartes aux œufs) se dégustent dans tous les bars et pâtisseries lusitaniens. Et leur réputation a largement franchi les frontières du Portugal, d'autant que le quotidien britannique *The Guardian* les a classés parmi les cinquante meilleurs mets au monde. ■

Rue Belém 1300-085 Lisbonne. Tél. : 351 21 363 74 23