



# Ponte de Lima

## La première

Ce n'est pas nouveau, c'est même très vieux, Ponte de Lima est considérée comme la plus ancienne cité du Portugal, et ceux qui ont grandi là-bas n'en sont pas peu fiers. La ville a été érigée en municipalité le 4 mars 1125 par Thérèse de León, comtesse régente du Portugal. Elle tire son nom de son pont d'origine romaine, sous lequel coule le Rio Lima. Il fut construit à l'endroit supposé où les légionnaires romains de Dicimus Junis Brutus traversèrent le fleuve à contrecœur, persuadés qu'il s'agissait du légendaire Léthé (le fleuve de l'oubli). Mais Ponte de Lima possède bien d'autres atouts : ses ruelles étroites, ses monuments, ses musées, ses commerces, ses loisirs aquatiques, ses bars, ses restaurants et ses *pastelarias* en font une ville réunissant l'essentiel, et plus encore. De quoi vivre heureux toute l'année !





## Rio Lima

### L'âme de la ville

Long de 108 kilomètres, le Rio Lima prend sa source en Galice, où il porte le nom de *Limia*, et se déverse dans l'océan Atlantique, à Viana do Castelo. L'histoire raconte que lorsque les Romains le découvrirent pour la première fois, ils crurent qu'il s'agissait du Léthé, le fleuve de l'oubli éternel. Pour bien s'imprégner du Rio Lima, rien de tel qu'une balade le long de l'Ecovia qui part de Ponte de Lima et qui nous emmène à Santa Cruz de Lima, une dizaine de kilomètres en aval. Au passage, vous découvrirez Gemieira. Ce petit hameau est traversé par un ruisseau qui s'écoule en petites cascades successives. De bois et de granit, un superbe *espigueiro* (grenier perché – NDLR) domine ce site discret. Côté Ponte de Lima, le centre nautique, accolé à la piscine municipale, propose des kayaks pour naviguer sur le Rio Lima et profiter de vues inédites sur la ville. On peut aussi louer des VTT ou prolonger la balade pour déboucher dans un espace sauvage, bien



connu des locaux et se baigner à ciel ouvert. Enfin, car ce fleuve possède de multiples charmes, vous croiserez forcément la statue d'un général romain tentant de convaincre ses légionnaires de traverser le Léthé. Ces derniers ne semblent pas manifester un grand enthousiasme, sans doute effrayés à l'idée d'engloutir de précieux souvenirs dans le fleuve de l'oubli éternel. ♦



## Ponte Romana

### Quand l'histoire se prolonge...

Le Ponte Medieval, son autre nom, a été construit en 1370, sur la base d'un pont romain. Il faisait partie d'un grand projet d'amélioration des défenses de la ville, incluant les murailles et la Torre da Cadeia Velha. À l'origine, il comptait dix-huit arches, mais deux d'entre elles ont aujourd'hui disparu. Sur son tablier, la vue sur la ville est assez sympa, mais c'est depuis la rive que cet ouvrage d'art prend toute sa dimension. Si les touristes ne se lassent pas de le traverser et de s'y prendre en photo, les jeunes de Ponte de Lima, eux, s'en servent de plongeur. ♦



## Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde

### Le vinho verde dans tous ses états

Au Portugal, le *vinho verde* se porte bien, mais plus encore dans le Minho. Ouvert depuis 2010, ce musée rassemble de nombreux objets, outils et autres machines, de quoi recréer le circuit de fabrication du « vin vert » traditionnel. Au cœur de Ponte de Lima, il occupe la Casa dos Barbosas Aranhas, une maison de maître du XVIII<sup>e</sup> siècle classée d'intérêt public. On y découvre tous les aspects du *vinho verde*, ses terroirs, sa culture, son élaboration, bref, tout ce qui contribue à en faire un vin à part. Un vin qu'on peut déguster dans la partie boutique, en fin de la visite. ♦

→ **Rua da Fonte da Vila, 38. Tél. : +351 258 258 900 426. www.cipvv.pt**

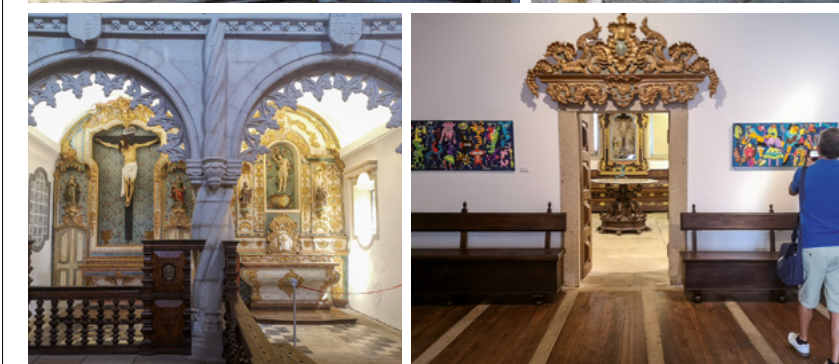


## Festival Internacional de Jardins

### Quand Ponte de Lima nous fait une fleur

Ponte de Lima fait partie des villes les plus fleuries du pays et lors de mon séjour, les hortensias envahissaient les allées. Le Festival Internacional de Jardins est un lieu magique, ludique et 100 % végétal. Pas de fleurs sans poésie. Pas de fleurs sans imaginaire.

Pas de fleurs sans émotion. Ici, tout est réuni sur des espaces thématiques, avec des messages écologiques en filigrane. L'art est le fil vert de ce festival floral et il séduira toute personne ayant une sensibilité aigüe à cette forme d'expression, même si parfois, on peut rester dubitatif devant certaines installations. Quoi qu'il en soit, n'hésitez pas à vous perdre une demi-heure dans ce parc (1 euro seulement le ticket d'entrée), mais prenez garde de ne pas rester coincé dans le Labyrinthe de la Fin du Monde! ♦



## Musée dos Terceiros

### Tout l'art des Tertiaires

Situé sur les berges du Rio Lima, à 200 mètres du Ponte Romana, ce musée, consacré aux arts religieux et populaires, se répartit dans deux bâtiments associés à l'ordre des Franciscains : le couvent de Saint-Antoine-de-Capuchos et le bâtiment des Tertiaires réguliers de saint François. La partie restante du couvent, fondée à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, est composée de l'église, de la chapelle de Senhora da Graça et de la sacristie. L'église du couvent possède quelques vestiges de l'époque primitive, mais a subi d'importantes modifications entre les XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles. L'église du Troisième Ordre, construite entre 1745 et 1747, a été agrémentée au fil des décennies de retables, de chaires et des tapisseries de style rococo. Plus tard, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, ont été ajoutés la chaise et l'orgue, tous deux de style néoclassique. Le musée, lui, a été constitué dans les années 1970. ♦

→ **Avenida dos Platanos. Tél. : +351 258 240 220.**







## Museu do Brinquedo Portugues

### Les jouets à l'honneur

Voici un musée qui va évidemment plaire aux enfants, les vôtres et celui que vous étiez avant. On doit ce formidable lieu, ouvert depuis 2012, à Carlos Anjos qui, il y a une quarantaine d'années, s'est découvert une passion pour les jouets. Huissier de justice dans le civil, il a néanmoins trouvé le temps de réunir des milliers de jouets, jusqu'à ne plus avoir assez de place pour les stocker chez lui. Sur les trente mille objets que compte sa collection, quatre mille sont exposés ici, pour la plupart fabriqués au Portugal depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. De salle en salle, on navigue dans le temps selon des thèmes spécifiques, comme les jouets en bois, en plastique, en métal, en papier mâché, ceux destinés aux filles et ceux destinés aux garçons. En fin de visite, vous serez éblouis par la reproduction d'un village autrichien parcourue par un train électrique. Avant de quitter cet univers féérique, faites un tour dans la boutique, puis dans la salle dédiée à des expositions d'art contemporain. ♦

→ **Casa do Arnado, Largo da Alegria.**

**Tél. : +351 258 240 210.**

Nos bonnes  
adresses



### RESTAURANTE MERCADO

#### Découvrez l'arroz de sarrabulho

Logé dans le marché municipal, le Mercado affiche une déco minimaliste et design. Connue pour sa cuisine traditionnelle, ce restaurant (et plus encore sa terrasse) offre une belle vue sur le Rio Lima. À la carte, on découvre des incontournables, tels les *espetadas de camarão*, le *bacalhau com broa*, le *bacalhau com cebolada* et bien sûr, l'*arroz de sarrabulho*. Ce riz au sang est un plat typique de la cuisine portugaise, plus particulièrement de l'Alto Minho. Il se prépare avec différents types de viande (porc, bœuf et poulet), le tout relevé de sang de porc et d'épices. D'allure peu ragoûtante, il faut bien l'avouer, c'est un plat qui s'avère franchement délicieux ; très généreusement servi, il se consomme de préférence l'hiver. Sinon, au Mercado, on parle le français, et les desserts, typiquement portugais, sont faits maison, comme tout le reste d'ailleurs. Une des meilleures adresses de Ponte de Lima.

*Autour de 20 euros à la carte.*

• **Rua do Mercado, Loja 13.**

**Tél. : +351 258 753 700.**

**facebook.com/restaurantemercado**



### A CARVALHEIRA

#### Tapis rouge pour cette table raffinée !

Ce restaurant allie le rustique au sophistiqué, tant dans ses murs que dans sa cuisine. Le ton est déjà donné à l'extérieur, avec une belle bâtisse en pierre sise au cœur d'un important domaine. À gauche du restaurant, face à un *espigueiro*, un long bâtiment accueille des appartements de vacances. Sinon, la Carvalheira propose des plats traditionnels de l'Alto Minho, tel l'incontournable *arroz de sarrabulho*. Admirablement concoctée avec des produits frais, la cuisine de Maria Teresa Gomes est connue dans toute la région. Pour ma part, j'ai choisi un poulpe grillé à la chair épaisse et dense, accompagné de délicieuses petites pommes de terre à la sauce au beurre, le tout arrosé d'un excellent verre d'Alvarinho. Un régal ! Le dessert, un *vulçao* (un gâteau au chocolat doublé d'une glace citron), s'est avéré fondant à souhait. Un must.

*Autour de 25 euros à la carte.*

• **Rua do Eido Velho. Tél. : +351 258 742 316.**

**www.acarvalheira.com**



### RESTAURANTE A TULHA

#### Une référence

Située légèrement en retrait du Ponte Romana, la Tulha est une vaste maison en pierre dans laquelle l'illusion d'être encore dans la rue est entretenue par un bloc en forme de petite maison avec son toit, qui abrite... les toilettes. La déco se compose d'une charpente et d'un mobilier en bois, et d'une cheminée en pierres. Des toiles contemporaines couvrent les murs. À la carte, on découvre une grande variété de poisson de la côte Atlantique, de la morue façon Tulha, des côtelettes grillées, du ragoût d'agneau ou du steak de veau. La lamproie et l'aloise ne sont servies qu'en saison, mais le riz *sarrabulho* est lui disponible toute l'année. Je me suis régalé d'une *posta de vitela* (« steak de veau ») divinement cuite, accompagnée de riz, de pommes de terre et d'un excellent verre de *vinho verde*. En dessert, le *bolo de bolacha* et sa crème chantilly maison étaient eux aussi parfaits. Le service est comme on aime, aux petits soins, discret et souriant.

*Autour de 20 euros à la carte.*

• **Rua Formosa, 4. Tél. : +351 258 942 879.**



A faire  
aux  
alentours



## Área Protegida das Lagoas de Bertandos e de São Pedro de Arcos

### Une plongée dans la biodiversité

Les lagunes de Bertandos e de São Pedro de Arcos sont situées à quatre kilomètres de Ponte de Lima, au cœur d'une zone protégée. Riches en faune et en flore, elles sont parcourues de multiples sentiers de randonnée, ponctués d'abris pour observer les oiseaux. Au passage, on découvre le Centre d'Interpretação Ambiental, la Quinta de Pentieiros, le Parque de Campismo et le Centro de Acolhimento. Le circuit PR11 (3,5 km) nous mène au Percurso das Tapadas, avec un passage au Pontos Notáveis, au Pont da Veiga, au Tapadas, au Rio Estrarões, au Lagoa de São Pedros de Arcos et au Moinhos do Matias, tandis que le RI (4,8 km) vous conduira vers la Rota do Solar en vous faisant passer par Pontos Notáveis, les Moinhos do Matias, le Cruzeiro do Senhor da Saúde, la Lagoa das Tapadas do Mimoso et le Ponte da Veiga. Du Centro de Interpretação Ambiental partent encore de nombreux parcours. De quoi randonner en parfaite harmonie avec la nature. ♦

→ **Centro de Interpretação Ambiental, Rua da Lagoa de Sao Pedro, Arcos. Tél. : +351 258 240 201.**

**lagoas.cm-pontedelima.pt**





SÉJOUR



© DR

**CASA DO PINHEIRO**

*Un hôtel particulier de charme*

Située dans le centre historique de Ponte de Lima, la Casa do Pinheiro est une demeure de caractère abritant des chambres à la déco traditionnelle (voire très traditionnelle). Elle dispose d'une attrayante piscine extérieure, d'un jardin et d'un salon qui nous fait voyager dans le temps. Les chambres sont meublées de lits en bois ou en fer forgé et de vieilles armoires. Certaines d'entre elles disposent de la climatisation et d'un balcon avec vue sur le jardin. Le petit-déjeuner est servi dans le salon ou dans le jardin. Il se compose d'une sélection de pâtisseries et de confitures maison. À seulement cinq minutes à pied de nombreux cafés et restaurants, vous pourrez paresser sur des chaises longues, en bordure de la piscine ou dans les espaces verts du jardin.

*À partir de 50 euros la chambre double.*

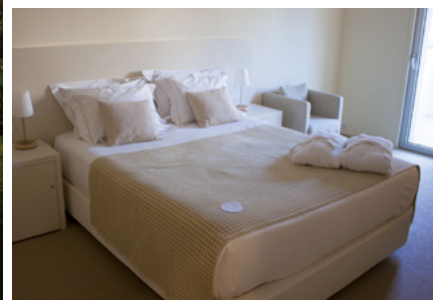
• **Rua General Norton de Matos, 629.**  
**Tél. : +351 258 943 971.**



**INLIMA HOTEL & SPA**

*Un design épuré*

Suspendu tel un bloc de Lego sur les berges du Rio de Lima, cet hôtel design et 4 étoiles se distingue de loin. Sa silhouette épurée, géométrique et blanche se détache dans la végétation environnante. Les chambres sont réparties sur deux niveaux. Toutes disposent de petites terrasses privatives, séparées les unes des autres par des parois vitrées opaques, qui garantissent une certaine intimité. Mon séjour s'est fait en hauteur et ma chambre,



sans surprise, respectait l'esprit écologique de l'établissement, avec ses couleurs et ses matières naturelles. La literie, épaisse et douillette, tout comme la salle de bains et sa douche en ciel de pluie, contribuent à l'apaisement et au bien-être. L'Ecovia do Rio Lima passe aux abords de l'hôtel, nous offrant la possibilité d'une balade le long du fleuve. À noter, les tarifs très abordables.

*À partir de 65 euros la chambre double.*

• **Rua Agostinho José Taveira, 6, Gemieira.**  
**Tél. : +351 258 900 050.**  
**www.inlimahotel.com**



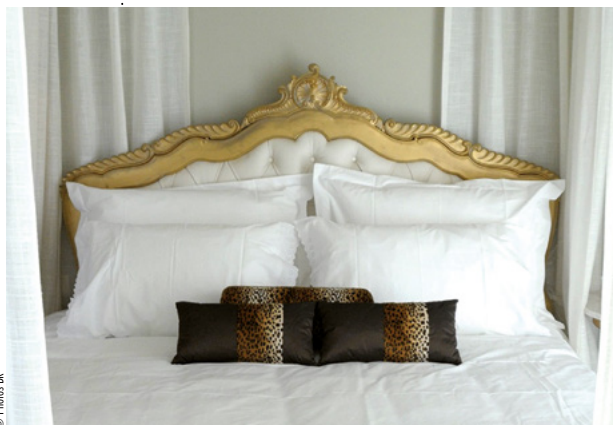
**CARMO'S BOUTIQUE HOTEL**

*Exquis, classique et exclusif*

Adresse de prestige, le Carmo's Boutique Hotel, c'est l'assurance d'un luxe authentique, d'une immersion dans une nature souveraine. Sur ce site paysagé se cachent quinze chambres et trois sublimes « tentes-suites » offrant un profond sentiment d'exotisme. Dans une atmosphère particulièrement raffinée, l'esprit est « écofriendly », avec des couleurs naturelles et des matériaux nobles. Intimistes, romantiques et exclusives, les chambres et les « tentes-suites » offrent une expérience unique à tous ceux qui sont en quête d'hébergements insolites. La piscine panoramique, la vue magnifique sur les montagnes, le restaurant et sa cuisine traditionnelle, les séjours à thème (vin, équitation...) ou encore le spa (avec massages et traitements d'aromathérapie), tout ici est fait pour vous séduire. Bienvenue au paradis!

*À partir de 220 euros la chambre double.*

• **Rua Santiago da Gemieira, 10, Gemieira. Tél. : +351 910 587 558.**  
**www.carmosboutiquehotel.com/fr**



© Photos DR