

## La gastronomie des Açores

### AU SUJET DE



Photo: Publiçor

### La gastronomie des Açores

**Les nombreuses recettes traditionnelles de la cuisine açorienne font le régal des gourmets. Les poissons et les fruits de mer abondent dans ces îles et, par conséquent, les amateurs de délicieux poissons qui viennent tout juste d'être pêchés, sont au paradis, aux Açores.**

Grillés, en « caldeiradas » (matelotes) ou en soupes – les poissons se présentent sous différentes formes. Mais n'oubliez surtout pas de goûter **le thon** qui, dans ces eaux, a la chair bien rose et tendre, légèrement salée, et qui est encore pêché à la ligne et à l'hameçon. Ou **le poulpe**, qui se déguste ici surtout mijoté dans du vinho de cheiro, vin rouge aromatique. Vous trouverez aux Açores **des fruits de mer** comme nulle part ailleurs, par exemple, des patelles, des berniques ou des cigales de mer, sorte de langouste tendre et savoureuse, et ce serait presque un péché de ne pas y goûter.

En viande, il y a des plats typiques des Açores : **le « cozido das Furnas » est vraiment unique** ; c'est une sorte de pot au feu cuit dans la terre, à l'aide de la chaleur qui en émane **dans l'île de São Miguel**. À une heure fixe, vous pouvez assister à la préparation d'un repas près de la lagune. **Sur l'île de Terceira, c'est la culotte de boeuf** qui domine, bien assaisonnée comme l'exige la tradition et dans les autres îles, notez les différentes variations de la recette d'ignames à la « linguça » (saucisse au piment).

**Le « bolo lêvedo »** de Furnas (sorte de grosse crêpe) est aussi très populaire, pouvant être mangé à tous les repas, simple ou avec du beurre et de la confiture. Ou encore avec du miel des Açores, dont la variété et la richesse florale contribuent à la production d'un produit de grande qualité et d'appellation d'origine protégée.

Parmi les desserts, c'est **l'ananas** qui est roi, avec son goût aigre-doux et son arôme très agréable et, bien évidemment, de nombreuses sucreries, notamment les suivantes : « **Massa sovada** » (sorte de brioche), « cavacas de Santa Maria » (gâteaux très sucrés à base d'huile d'olive), « **queijadas de Vila Franca do Campo** » (petits gâteaux recouverts de sucre glace), donas-amélias » (petits gâteaux à base de farine de maïs, avec du miel, de la cannelle, de la noix de muscade et des raisins secs), « doces de alfenim » de Terceira (figurines blanches en sucre glacé), « Fofas do Faial » (petites brioches à la crème de vanille ou de citron), « **queijadas da Graciosa** » (petits gâteaux à la cannelle en forme d'étoiles), « covilhetes de leite »... il est pratiquement impossible de toutes les nommer. Elles ont en commun d'être confectionnées avec amour et qualité.

**Naturellement, étant donné la richesse et la tradition laitières des Açores**, différents produits laitiers sont fabriqués dans presque toutes les îles, notamment **le fromage**. Le plus connu est celui de São Jorge. Au caractère fort, auquel contribue son goût piquant, **le fromage de São Jorge**, de 8 à 12 kg, est fait avec du lait de vache cru et du sel et il a une couleur jaune et une consistance dure ou demi-dure, selon la durée d'affinage. São Miguel possède

---

une variété de fromages, dont la texture et le goût sont très caractéristiques. Le fromage de Graciosa est piquant, de couleur jaune et à la texture friable. Pico produit un fromage à la pâte crémeuse, douce et à la texture compacte. Le fromage de Corvo, quant à lui, a déjà un goût plus fort, avec une pâte demi-écrémée et demi-dure. Les fromages de Terceira sont crémeux, frais et plus secs. Et le « Queijo Flamengo », bien connu, vient de Faial.

Cependant, vous ne pouvez pas goûter ses spécialités sans **les vins du terroir**. Si **le verdelho est le plus renommé**, il en existe d'autres pour accompagner un repas, comme les vins rouges et blancs de Pico, de Graciosa, de Santa Maria ou de Terceira. Les vignes prédominent à **Bischoitos**, où vous pouvez visiter le **musée local**. Il y a aussi les **liqueurs de fruit** de la passion ou d'ananas, consommées surtout comme digestifs.

**Terres de grandes traditions religieuses, les Açores célèbrent les fêtes du Saint-Esprit avec un menu spécial.** Celui-ci est composé de soupe du Saint-Esprit, pot au feu, culotte de boeuf, pain courant, pain à l'eau, pain sucré, et de « massa sovada », le tout accompagné de vinho de cheiro, vin rouge aromatique.

**L'île de São Miguel est le seul lieu de production de thé en Europe.** Planté dans cette île depuis le XIXe siècle, sa culture reste inchangée depuis plus de deux siècles et c'est donc un produit écologique, sans pesticides, ni herbicides, ni fongicides. Le thé vert des Açores est le plus connu, bien que différentes variétés de thé noir y soient produites. Une bonne suggestion pour terminer le repas ou commencer la journée.

**À ne pas manquer**

- > visiter le musée du vin de Bischoitos dans l'île de Terceira
- > découvrir une des fabriques-musées de thé et les plantations d'ananas de l'île de São Miguel
- > voir comment est fabriqué le fromage de l'île (queijo da Ilha) de São Jorge
- > faire un pique-nique dans l'un des nombreux belvédères qui existent dans toutes les îles