Taste Portugal

AU SUJET DE

Photo: Mário Cerdeira

Taste Portugal

Le Portugal est un secret bien gardé, en ce qui concerne la gastronomie. Celle-ci a tout pour plaire aux palais les plus exigeants, car elle repose sur des produits de qualité authentique, cuisinés selon des recettes traditionnelles ou conformément aux tendances les plus innovantes et inhabituelles.Nous pouvons dire que la gastronomie portugaise se structure autour de cinq symboles essentiels. Pour commencer, le poisson provenant de la longue côte atlantique, le meilleur poisson du monde, de l'avis de célèbres chefs internationaux. L'habitat de ce pays et sa situation géomorphologique spécifique dans l'Atlantique lui donnent des conditions uniques pour que les poissons naissent et grandissent, en obtenant un goût et une texture qui n'ont pas d'égal dans d'autres régions du globe. Les meilleurs poissons sont pêchés à la ligne, selon des méthodes artisanales. Ils bénéficient ensuite d'une haute technologie de stockage et de distribution, ce qui leur permet, ainsi qu'aux fruits de mer, d'arriver dans les meilleures conditions dans les restaurants hauts de gamme d'Europe et d'Amérique, pour être confectionnés par les chefs mondiaux les mieux qualifiés. Néanmoins, Ces derniers ne possèdent pas l'autre symbole de la cuisine portugaise, la « cataplana », un ustensile de cuisson qui fait les délices des gourmets et de ceux qui apprécient l'invitation de tous les sens autour d'une table.Le troisième symbole de la gastronomie portugaise c'est le porto, considéré comme somptueux et sensuel. Il doit ses caractéristiques uniques à la terre, travaillée par l'homme, et au soleil qui fait murir les fruits. Quand vous pensez que ce raisin pousse dans la région délimitée la plus ancienne du monde, inscrite au patrimoine mondial par l'UNESCO, tout comme les caves de Gaia, où ces vins vieillissent, vous ne pouvez que vous réjouir du fait que la nature et l'homme aient su s'unir pour créer un produit d'exception.Passons maintenant à la pâtisserie portugaise. Elle vous fait rendre grâce à Dieu, tout comme jadis les religieuses qui préparaient les recettes à base de sucre, d'oeufs et d'amande, recluses dans leurs couvents. Dans ce contexte et grâce à l'équilibre entre la saveur, le crémeux et le croustillant, il existe un autre symbole de la gastronomie portugaise qui peut être considéré comme une pâtisserie divine : un petit flan dans une pâte feuilletée, saupoudré de cannelle, appelé « pastel de nata » !Le cinquième symbole de la gastronomie portugaise consiste dans le facteur humain. Ce sont les chefs portugais, de plus en plus talentueux et déjà lauréats de plusieurs prix, qui sont en train de révolutionner la richesse de la cuisine portugaise avec créativité, audace et bon goût. Actuellement, le Portugal est fier de pouvoir compter sur une pléiade de chefs qui font une cuisine de qualité supérieure, selon des recettes séculaires ou de façons moins communes qui, bien souvent, mettent en valeur la saveur et la qualité des produits locaux.Mais n'oublions pas non plus divers autres produits qui contribuent aussi à distinguer ce qui se mange au Portugal. Les viandes AOP proviennent de races autochtones - le porc Bisaro et le porc noir ; le veau Arouquesa, Maronesa, Mertolenga, Barrosã ou de Lafões, le chevreau de Barroso, le Charnequeiro ou Transmontano ; l'agneau Terrincho ou Bragançano – dont les producteurs s'efforcent de maintenir le capital de saveur et de succulence. Les fruits et les légumes frais sont à la base de la gastronomie portugaise et de ses caractéristiques plus méditerranéennes d'une cuisine saine, simple et variée. Ce sont les produits d'une terre fertile, qui sait s'adapter aux nouvelles méthodes de production biologique, amies de l'homme et de l'environnement. Pour les assaisonner, il y a un autre produit méditerranéen, une huile d'olive pure et aromatique qui, chaque jour qui passe, fait la conquête des marchés internationaux. C'est elle qui assaisonne le

2013 Turismo de Portugal. Tous droits réservés.
info@visitportugal.com

poisson, les soupes, les salades et les fromages. Eh oui, les merveilleux fromages de montagne produits au Portugal, mais que le monde n'a pas encore découverts. Crémeux, onctueux ou secs, ils sont faits avec du lait de chèvre et de brebis et vous feront aussi bénir le Ciel.Pour accompagner tous ces mets, il y a un autre secret qui commence déjà à être révélé : les excellents vins de table portugais. Fruit d'une nouvelle génération d'œnologues et de producteurs et d'une nouvelle vision quant à la culture de la vigne, les vins portugais sont la boisson idéale pour accompagner un repas et vous trouverez toujours un vin de grande qualité, en fonction du lieu où vous vous trouvez.Maintenant, vous n'avez plus qu'à vous mettre à table et à trinquer à une expérience délicieuse.

À ne pas manquer

> prendre un café accompagné d'un « pastel de nata » ou de tout autre exemple de la pâtisserie portugaise.

> goûter les excellentes olives portugaises

> goûter un simple poisson grillé, assaisonné avec de l'huile d'olive portugaise.

> vous régaler avec les excellents fruits de mer portugais.

> choisir un dessert parmi les nombreuses pâtisseries de tradition conventuelle : riz au lait, crème brulée, « pão-de-ló » (sorte de biscuit de Savoie) et autres gourmandises riches en sucre et en jaunes d'oeuf comme les « barrigas de freira », les « papos
> goûter la poire Rocha de l'ouest, la pomme Bravo d'Esmolfe et la pomme d'Alcobaça, la prune d'Elvas, les cerises de Cova da Beira ou l'ananas des Açores. Ce sont tous des fruits AOC.
> déguster un vinho verde ou un vin blanc, bien frais par une journée de chaleur et, de préférence, pour accompagner les plats de poisson et de fruits de mer ; ou un vin rouge riche avec les plats plus consistants ou de viande.

INFORMATIONS UTILES

Prove Portugal/Taste Portugal (Savourez le Portugal !) est un programme qui prétend renforcer la visibilité et la reconnaissance internationale de la gastronomie portugaise, élaborée à base de produits d'origine de grande qualité.

2013 Turismo de Portugal. Tous droits réservés.
info@visitportugal.com