À table !

Le Coronavirus ne doit pas nous empêcher de bien manger, aussi, un almanach des nouveautés gastronomiques entre Carvoeiro, Lagos et Silves peut être utile aux gourmands

TEXTE **Mia Wallace** | PHOTOS **Chloe Ophelia**

Dans la région de Carvoeiro, côté cuisine, on est plutôt gâtés. Preuve en est, dans cette seule petite localité de 3000 habitants, on compte pas moins de 100 restaurants. Voici la liste non exhaustive de nos recommandations.

TOURIGA WINE & DINE
CARVOEIRO

Ce nouveau temple dédié à la gastronomie et à la dégustation de vins, suit à la perfection le concept très en vogue actuellement du « typique avec une touche de modernité ». L'espace est accueillant, confortable et la carte dispose d'une grande variété de tapas, ainsi que de plats individuels. Le propriétaire, Jorge, est un collectionneur confirmé de bouteilles et propose une magnifique sélection de crus portugais. Les employés ont été rigoureusement formés, sont extrêmement professionnels et agréables, et sont toujours disponibles pour conseiller ou aiguiller les hôtes. On peut prendre place à l'intérieur, au bar et dans la salle principale ou encore, si le temps le permet, à l'extérieur sur la terrasse.

LEVELS
CARVOEIRO

Il s'agit tout simplement ici d'un petit paradis en bord de mer, dans un savant mélange de décorations asiatiques et européennes. Le bâtiment construit dans les années 80, a récemment subi une rénovation complète et son imposante façade vitrée est un atout de taille. L'établissement se présente sur trois niveaux, donc trois ambiances, trois expériences différentes. Le menu est axé sur la qualité, et les grillades très portugaises y occupent une place importante, tandis qu'un personnel qualifié de baristas et de mixologues, attend les visiteurs à coup de cocktails et de cafés artistiques. La cerise sur le gâteau c'est le Sky Bar au dernier étage, qui propose une formule de dîner privé pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes.

BAUSHI
CARVOEIRO

Ce tout nouveau concept a ouvert il y a peu dans l'ancien Ele & Ela sur la Rua do Barranco, à Carvoeiro. On y sert des sushis et des boissons japonaises de la plus haute qualité avec des menus spéciaux de dégustation, déjeuner et dîner. Patricia, chef sushi de formation, exerce sa magie en cuisine et Ivo, qui travaillait auparavant au bar Inside Cocktail, met à profit ses années de mixologie pour créer de fabuleux mélanges d'inspiration nippone.

GASPACHO & MIGAS
LAGOA

Ce charmant bistrot audacieux et élégant aux tons sombres, dynamise littéralement Lagoa, ville habituellement très paisible. Assis en terrasse couverte mais aérée, on peut parfaitement se laisser aller à l'observation des passants qui traversent le centre ville, entre le bâtiment du Conseil et le centre de santé (centro de saúde). Les menus sont variés, et incluent de nombreux produits portugais anciens, voire parfois même oubliés, préparés dans une conception plus moderne. Le restaurant compose avec des ingrédients toujours frais et un service convivial dans un cadre accueillant. Les plats du jour le midi, un menu léger ou un plus complet pour le dîner permettent à chacun de choisir l'option adaptée. Enfin, pour couronner le tout, la sélection des vins qui présente principalement des étiquettes locales, est très bien harmonisée.

O CAIS
SILVES

Les patrons, Nuno et Zane, sont revenus d'Irlande pour créer le lieu dont ils ont toujours rêvé, adjacent à la rivière et au marché municipal. La décoration, le mobilier et les installations de style traditionnel avec quelques touches contemporaines, s'accordent à la perfection avec le bâtiment aux murs anciens. Comme Nuno aime la viande, il a concocté une carte qui saura ravir les carnivores qui pourront se délecter d'une variété de pièces de bœuf à n'en plus finir, et d'un steak de cerf incomparable. Les entrées sont variées et riches avec toute sorte de poissons et de fromages. Quant à Zane, il s'occupe des desserts, et pas des moindres.

MOSAIKO
SILVES

Dans la principale rue piétonne de Silves, il y a un magnifique patio marocain, tout droit sorti d'un riad, c'est le restaurant Mosaiko. Un assortiment de tajines, couscous, moussaka, brochettes grillées au charbon de bois, koftas, falafels et humus attendent les amoureux de cuisine moyen-orientale. C'est l'endroit idéal pour profiter de moments de calme en dégustant de délicieuses pâtisseries aux arômes exotiques, dans un décor lumineux qui s'inscrit parfaitement dans le passé mauresque de la ville.

COMPROMISSO
SILVES

On trouve dans le Silves habituellement traditionnel et paisible, un surprenant café/restaurant/lounge bar d'inspiration méditerranéenne. Il s'agit d'un espace industriel de type loft, transformé en haut lieu de la gastronomie, comme on peut trouver dans les capitales mais qui reste toutefois inhabituel dans une petite bourgade de l'Algarve. Le menu s'oriente davantage vers le côté italien, avec pâtes, pizzas et grillades, mais quelques spécialités portugaises font surface. À l'heure du déjeuner ils proposent une formule de deux plats pour 12,50 €, boisson comprise. Des concerts et des événements y sont également organisés pendant la saison estivale.

AL-GOSTO
SILVES

Ce petit espace consacré au mets végétariens et végans est généralement ouvert pendant la journée, et propose un buffet pour le midi ainsi qu'une option à la carte avec un florilège de plats, tous sans exception, préparés sur place. Les boissons et les gâteaux faits maison sont également très appréciés, et une nouveauté sort quotidiennement de la cuisine.

O CANTO
FERRAGUDO

Depuis que le chef vénézuélien Jimmy Cruz est aux commandes il a opéré quelques changements à table et en salle. Un excellent plateau de tapas, un carpaccio de poulpe, de grandes salades, des plats « surf'n' turf » (mélange poisson et viande) dans le style si caractéristique du cuisinier, ainsi qu'une sélection d'options végétariennes sont présentés dans le nouveau menu. Ouvert à partir de 10h pour le café, pâtisseries et autres collations, l'établissement reçoit ses hôtes tout au long de la journée. Renseignez-vous sur leurs soirées à thème amusantes et les nombreuses nouveautés qui viendront s'ajouter en cours de route.

Comme il s'agit d'une liste non exhaustive, d'aucuns noms ont été mis de côté, faute de place. Par ailleurs, en cette période post Covid-19, certains restaurants sont encore fermés notamment pour cause de restructurations internes, mais méritent malgré tout qu'on reste attentifs à leur prochaine réouverture. Comme c'est le cas par exemple du nouvel espace du Chef Antonio, qui sous une nouvelle direction promet « des changements intéressants » ou de Raquel Marques qui a quitté les cuisines du Rafaiol, pour inaugurer incessamment sous peu son propre établissement, The Square, à Monte Carvoeiro. Quant au Rafaiol, ses propriétaires Osvaldo et Peggy se dirigent d'ores et déjà vers leur style initial, c'est à dire plus traditionnel. Luisa's Place à Sesmarias sera désormais dirigé par Harry, bien connu dans la région et ce depuis des années, pour avoir géré le Happy's et le Carvoeiro Bar. Enfin à Ferragudo, Kitty et Ton de Amigos catering, lancent leur sympathique petit bistrot qui sert petit déjeuner, déjeuner, tapas et boissons.

Bom apetite !