



La Feuille de Chou

chapitre 13 1 juillet 2020

Bienvenus, en cette période estivale, je vais vous emmener en voyage!

Lisbonne, la capitale du Portugal a beaucoup à offrir.

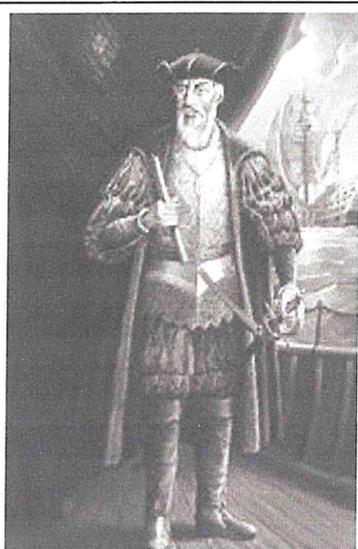
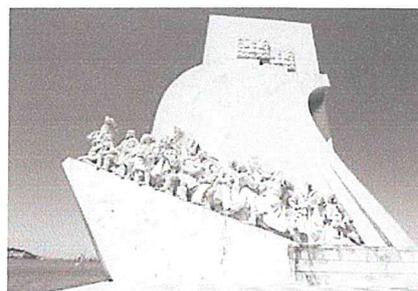
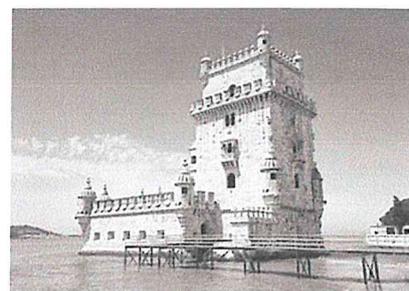
Répartie sur sept collines escarpées qui surplombent le fleuve du Tage, cathédrales gothiques, monastères, châteaux majestueux et musées pittoresques, flâneries dans les ruelles étroites des différents quartiers...

Le **Château Saint-Georges**, est situé sur une colline surplombant le centre historique de la ville. Solidement fortifié, c'est un château Maures qui remonte à l'époque médiévale. Ses terrasses ombragées appelées *miradouro* offrent une superbe vue sur Lisbonne et le Tage.

La **tour de Bélem**, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, tour fortifiée du 16ème siècle à l'architecture manuéline.

Construit 1960, le **monument aux découvertes** célèbre le temps des Grandes découvertes portugaises au cours des 15ème et 16ème siècles, menées par les grands explorateurs comme Vasco de Gama.

L'**ascenseur de Santa Justa**, chef d'œuvre architectural qui permet d'avoir une vue sur toute la ville, ses toits, les collines environnantes et le Tage. Construite par Raoul Mesnier du Ponsard en 1902, élève de Gustave Eiffel.



Vasco de Gama

Vasco de Gama, supposé né en 1469 à Sines au Portugal et mort le 24 décembre 1524 à Cochin aux Indes, est un grand navigateur portugais. Il est traditionnellement considéré comme le premier Européen à arriver aux Indes par voie maritime en contournant le cap de Bonne-Espérance, en 1498.

Ayant ouvert une nouvelle voie maritime pour le commerce des épices et établi des liens commerciaux, le royaume du Portugal ne profitera pas de l'entreprise de Vasco de Gama par manque d'armateurs, à cause de la concurrence des Pays-Bas puis de son annexion à l'Union ibérique

Les Lusiades de Luis de Camoes

Livre voué aux découvertes, aux exploits et à la geste de Vasco de Gama, poème d'un voyage qui changea les relations de l'Occident et de l'Orient.

Première épopée *européenne*, si l'on entend par là un chant héroïque dans lequel l'Europe, incarnée en un petit peuple, s'assume comme médiatrice dans un échange destiné à devenir universel.

Les Lusiades concourent puissamment à la mutuelle reconnaissance de peuples et de cultures jusque-là étrangers les uns aux autres.

Les Lusiades apparaissent, avant tout et éminemment, comme le poème des *rencontres*, de la découverte craintive ou éblouie des *autres*.

« **Le Camoëns** », est un poète portugais, né vers 1525, mort le 10 juin 1580 à Lisbonne.

Auteur de poèmes dans la tradition médiévale (redondilhas) ou pastorale, de sonnets inspirés de la Renaissance italienne, et particulièrement de l'épopée nationale des *Lusiades* (en 1572 mais peut-être déjà achevée en 1556).

Camoës est considéré comme le plus grand poète du Portugal et fait l'objet d'un culte de la part du peuple portugais en général, et des gens de lettres en particulier, à tel point que le jour de sa mort est devenu la fête nationale portugaise, en commémoration du poète.

Le Portugal est une république constitutionnelle parlementaire à régime semi-présidentiel depuis 1974.

Concrètement, cela signifie que le pouvoir exécutif est détenu par le président de la République et par le Premier ministre.

Auparavant, les Portugais vivaient sous le régime dictatorial de l'« État nouveau » (*Estado Novo*), mis en place par Antonio de Oliveira Salazar dans les années 1920.

La constitution de la République portugaise est en vigueur depuis le 2 avril 1976 et a été modifiée six fois.



Pastei de natas

Une pâte feuilletée, 6 jaunes d'œufs, 1 gousse de vanille, 300g de sucre, 50g de Farine, 1/2 l de lait.

Cuisez le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2. Mélangez dans un saladier la farine, le sucre et le sel. Lorsque le lait arrive à ébullition, retirez la casserole du feu, enlevez la gousse de vanille en lui retirant ses petites graines pour les mettre dans le lait. Mélangez la préparation avec la farine, le sucre et le sel. Rajoutez 4 jaunes d'œuf et 1 œuf entier, ainsi que 3 cuillères à soupe du jus de citron. Mélangez le tout énergiquement. Etalez la pâte et disposez-la dans des moules à muffins, mettez une cuillère d'appareil dans chaque nid. Cuisez à four 200° pendant 10 à 15 minutes.



Nous vous souhaitons un très agréable été, profitez des douces soirées, du beau temps, de la liberté, de la vie au Perreux !

