

UN PAYSAGE ÉPOUSTOUFLANT ET SINGULIER

« En effet, dans la région du Douro, les principales activités économiques gravitent autour de sa principale ressource primordiale : la terre. Non pas seulement pour le secteur primaire, mais aussi, par exemple, pour son potentiel touristique...».

« **UN PAYSAGE ÉPOUSTOUFLANT ET SINGULIER** »

Région du Douro, de la direction des particuliers et des négoce du Nord, CGD.

« **UN PAYSAGE ÉPOUSTOUFLANT ET SINGULIER** ». Cela pourrait être la formule synthétique pour décrire une région qui recèle l'un des patrimoines paysagers les plus fantastiques au monde : le Douro.

« Le Douro est à la mode » et au-delà de l'intérêt touristique croissant, nombreux sont ceux qui le procurent pour y vivre une nouvelle vie, « un retour à la terre ».

En effet, dans la région du Douro, les principales activités économiques gravitent autour de sa principale ressource primordiale : la terre. Non pas seulement pour le secteur primaire, mais aussi, par exemple, pour son potentiel touristique. La renaissance de « quintas », de demeures millénaires est à chaque fois plus fréquent et elles réintroduisent des vins issus de savoir-faire (s) et de saveurs de celle qui fut la première région démarquée du monde.

Outre le fameux vin de porto, la région commence à s'affirmer grâce à ses vins de table et même par le biais de ses mousseux puisqu'il y a déjà des producteurs à échelle internationale, tels que les groupes Mateus et VINOQUEL, exemples qui illustrent, par ailleurs, ô combien le Douro est attrayant pour les nouvelles générations.

Ensuite nous ne pouvons pas oublier les nouveaux types d'hébergements dont les offres sont variées et au goût de tout un chacun : des hôtels de charme, aux demeures seigneuriales et fermes renouvelées, en passant par des petits lotissements presque casaniers et espaces innovateurs centrés sur l'œnotourisme, tels que la Casa Agrícola de Cever, à Santa Marta. Très souvent, par ailleurs, l'amphitryon lui-même suit un parcours similaire : il a lui-même visité le Douro assez récemment, est tombé sous le charme et y est revenu pour y élire domicile. C'est ce qu'a fait Madame Felismina Henriques en récupérant une demeure de famille à Foz Côa et en ouvrant ainsi les portes de la Quinta Chão Ordem. « Entreprise PME 2013 » il s'agit là d'un nouveau cas de succès attribué à ceux qui trouvent leur futur dans le retour à la terre de leurs aïeux, au même titre que l'Hôtel rural Visconde da Varzea, un magnifique palais du XVIII^e appartenant à Madame Maria Manuel Cyrne, elle aussi en provenance de Lisbonne.

Le tourisme gastronomique est l'un des autres atouts de la région, riche de maints produits et de mets très prisés : les boudins et autres boyaux farcis de viande de porc et blanche d'origine variée, le chevreau, les boules de Lamego, les amandes enrobées de Moncorvo, entre tant d'autres. En général, il s'agit là de produits issus des activités basales de l'économie de la région, vieilles de plusieurs décennies, et qui ont fait l'objet d'une revitalisation imposée par les jeunes générations qui, à même cette contrée, essaient de contourner les difficultés. Par exemple, nous mentionnons le cas de la production de boudins, très bien représentée dans la région par des entreprises solides telles que les « Fumeiros do Douro », à Armamar, ou les « Fumeiros Porfírio » à Lamego, toutes deux déjà gérées par la seconde génération.

En ce qui concerne la culinaire, on trouve des établissements plus traditionnels et ceux qui privilégient la cuisine « gourmet », en ayant recours aux produits endogènes. Pour le premier cas, mentionnons la Tasquinha do Matias tenue par Madame Filomena qui, après avoir

séjourné plusieurs années en Suisse, est revenue au pays afin de reprendre le négoce de ses parents. Et c'est à côté de la tour de Ucanha, à Tarouca, que nous nous sommes régalés avec des plats traditionnels, tels que les épis de maïs servis dans un pot de fer et les « marrãs¹ ». Nous devons aussi faire référence au Lagar,² à Moncorvo, installé dans les locaux d'un ancien entrepôt/fabrique d'huile d'olive, gérées par deux jeunes femmes, qui quoique non natives de la commune, ont décidé de garder le flambeau de l'affaire familiale de leurs parents.

Qui dit « gourmet » dans le Douro pense au *chef* Rui Paula. Originaire du Douro ses mets exquis sont concoctés à partir de produits du terroir. En outre, l'espace ne fait pas que reconforter l'estomac : le réconfort de l'âme est garanti par la vue sur le Douro et le regard embrasse la « beauté incommensurable » de Torga.

Mais détrompez-vous si vous pensez qu'il n'y a pas d'industrie dans le Douro. On y trouve, par exemple, le siège des entreprises Solicel, l'une des entreprises européennes de référence dans le secteur de l'extraction du schiste, un produit iconique de la région, qui, de nos jours, ne sert plus seulement à délimiter les vignes comme jadis, mais qui est exporté pour ces emplois divers.

Les arguments ne font donc pas défaut pour l'explication de cette nouvelle fixation pour le Douro, un retour aux sources dans un pays doté de ressources naturelles abondantes. Là-bas, on y trouve une ambiance salubre et un paysage grisant où se profile un vaste éventail d'opportunités de négoce.

Et ainsi envisageons-nous une nouvelle vie pour le Douro car après le gens les idées suivent, puis les négoce et les emplois, enfin la croissance économique survient.

Dans un pays agricole qui semble résolu à revenir aux sources en se réinventant, à la recherche d'une solution durable en pleine conjoncture adverse, le Douro s'enorgueillit de faire partie de cette révolution.

Il paraît que le « Le Douro est à la mode »...

1 NDLT : « Marrã » : viande de porc de la région, dans un sens péjoratif, le terme prend le sens de « cochon », et de sale.

2 NDLT : terme portugais qui signifie entrepôt pour la conservation et fabrication de l'huile d'olive.