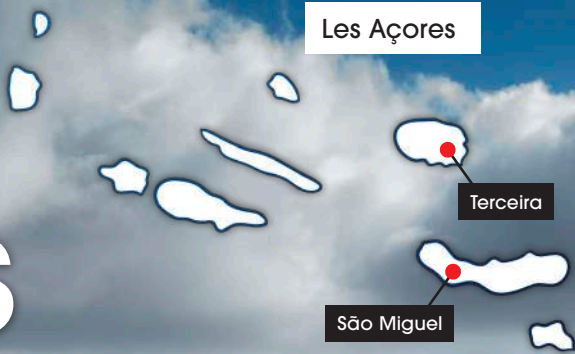


Les Açores en 9 étapes

À São Miguel et Terceira, deux des neuf îles qui composent l'archipel portugais, la puissance des éléments et la présence des volcans ont autant façonné les paysages que la gastronomie.

Texte **Patricia Marini**. Photos **Marie-José Jarry**.



Ancienne capitale de l'île de São Miguel, Vila Franca do Campo a conservé ses maisons blanchies à la chaux, rehaussées de basalte noir.



Après la récolte, les théiers de la plantation de Gorreana sont taillés à la main afin de maintenir une surface de cueillette régulière.

Perdues au milieu de l'Atlantique, entre l'Europe, l'Afrique et l'Amérique, les Açores forment un archipel réparti en trois groupes de neuf îles volcaniques. Pas étonnant, elles sont situées au croisement de trois plaques tectoniques. São Miguel et Terceira concentrent à elles seules près de 70 % de la population et constituent une porte d'entrée idéale pour découvrir ce territoire d'une grande diversité. Surnommée l'« île verte », São Miguel est la plus vaste et la plus peuplée de l'archipel. Son paysage reste marqué par la présence des volcans : ainsi la ville de Furnas s'est développée à l'intérieur même d'un cratère, et les habitants tirent profit de cette chaleur venue du cœur de la Terre pour cuisiner leur pot-au-feu (*cozido*) ou se baigner.

À Sete Cidades, les deux lacs de cratère reliés par un étroit passage composent l'un des panoramas les plus emblématiques des Açores. La pierre volcanique est également présente dans l'architecture, notamment à Ponta Delgada, capitale économique de cette région autonome du Portugal, dotée de son propre parlement et de son président.

Sur la route des Indes

Terceira séduit, elle, par ses verts intenses, ses bleus profonds et des noirs hérités des anciennes coulées volcaniques, qui varient selon la lumière. Construite dans une baie protégée, Angra do Heroísmo, ancienne capitale classée au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, a longtemps occupé une position géostratégique essentielle. Sa gastronomie

est liée aux échanges commerciaux qui animaient autrefois les routes maritimes. Les caravelles et les galions revenant de la route des Indes y faisaient escale, apportant des épices que l'on retrouve encore dans les pâtisseries. Si chaque île cultive ses spécialités, la richesse des sols favorise l'élevage. Le bœuf des Açores est protégé par une indication géographique, et une savoureuse palette de fromages accompagne à ravir les vins locaux. Sans oublier les ressources de l'océan, même si les habitants de l'archipel furent davantage agriculteurs que marins, se méfiant d'une mer réputée changeante et imprévisible. Aujourd'hui, c'est pourtant elle qui relie ces îles de la Macaronésie, terme qui signifie « îles des Bienheureux » ou « îles Fortunées ». Des noms qui résument assez bien l'impression qu'elles donnent. ♦

Le Lagoa do Fogo, ou « lac de Feu », compte parmi les paysages les plus spectaculaires de l'île de São Miguel. Il occupe le cratère d'un ancien volcan, en sommeil depuis le XVI^e siècle.



À Vila Franca do Campo, le retour de pêche anime chaque jour le port. Les pêcheurs y déchargent et trient leur prise directement sur le quai.



Fraîchement débarqués au marché de Ponta Delgada: mérrou (garoupa), vieille (veja), pagre (pargo), bonite (bonito)...

1 APPRÉCIER LA DIVERSITÉ DE LA PÊCHE LOCALE

Chargé de beryx rouge vif, de rascasses orangées, de chinchards et autres pagres, le *Baía do cré* vient de regagner le port de Vila da Franco après quinze heures passées en mer. À quai, les poissons sont triés et calibrés avant de rejoindre la criée voisine. Une partie d'entre eux se retrouvera ensuite sur les étals du marché de Ponta Delgada, aux côtés de murènes, poissons-perroquets ou sonneurs, autant d'espèces caractéristiques des eaux açoriennes. Cette diversité est naturellement présente dans les assiettes, où les poissons sont servis grillés ou accommodés en ragoûts. Sur les hauteurs d'Angra do Heroísmo, à Casa do Portinho, une conserverie fondée par deux passionnés de plongée et de pêche, Carina Aguiar sélectionne avec soin les chinchards, maquereaux, ou thons pêchés selon les saisons, destinés à être fumés à froid avec du bois local, ou mis en conserve selon un procédé rigoureusement contrôlé. Si les coquillages sont relativement peu présents sur les côtes de l'archipel, certaines spécialités s'avèrent incontournables. C'est le cas des lapas, ces patelles plus connues sous le nom de chapeaux chinois, servies grillées dans leur coquille avec du beurre pimenté. Un pur régal.

À Furnas, les marmites contenant le cozido sont descendues dans des puits creusés dans le sol, chauffé naturellement par l'activité volcanique.



2 FAIRE CUIRE SON COZIDO GRÂCE À LA GÉOTHERMIE

La dernière éruption du volcan de Furnas remonte à 1630. Pourtant, son activité continue de se manifester à travers les *fumerolles*, les boues en ébullition et les nombreuses sources thermales et minérales qui ponctuent le paysage. Les habitants de cette région centrale de São Miguel ont appris à tirer parti de cette énergie naturelle, en l'utilisant notamment comme mode de cuisson pour leur *cozido*. Au restaurant A terra de l'hôtel Octant, on peut le réaliser le matin en compagnie d'un chef avant de le savourer le soir même. Il faut en effet 6 à 7 heures pour faire cuire à la vapeur dans le sol, dans une zone spécialement aménagée, la lourde marmite dans laquelle sont disposés en différentes couches oreilles et pieds de porc, morceaux de bœuf, poulet, boudin noir et saucisses fumées, accompagnés de pommes de terre, patates douces et carottes, le tout relevé d'ail, de romarin et de piment local. « Plus la marmite est grosse et vieille, meilleur c'est », nous dit-on.



Ragoût de poulpe de São Miguel

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h 30

- 2 kg de poulpe ■ 1 oignon
- 3 gousses d'ail ■ 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 1 c. à soupe de pâte de piment ■ 40 cl de vin blanc
- 20 cl de vin rouge ■ Huile d'olive ■ Sel, poivre

- 1. Lavez soigneusement le poulpe.** Si nécessaire, attendrissez-le en le battant légèrement.
- 2. Portez une grande casserole d'eau à ébullition.** Placez le poulpe dans un récipient, versez l'eau bouillante dessus et laissez reposer quelques minutes. Pendant ce temps, émincez l'oignon et hachez l'ail.
- 3. Égouttez le poulpe** en conservant l'eau de cuisson, puis découpez-le en morceaux réguliers.
- 4. Dans une cocotte,** faites

revenir l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez l'ail haché, le concentré de tomates et la pâte de piment, puis faites revenir quelques minutes en remuant régulièrement.

5. Ajoutez les morceaux de poulpe et remuez afin qu'ils s'imprègnent des arômes de la sauce. Au bout d'une quinzaine de minutes de cuisson, versez le vin rouge, le vin blanc, ainsi qu'une partie de l'eau réservée (1 à 2 verres).

6. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le poulpe soit fondant, soit 1 h 15 au moins. Le temps de cuisson peut varier selon sa qualité.

7. Servez le ragoût accompagné de pommes de terre ou de riz.

Notre conseil vin
Un picpoul-de-pinot



Au Senhora da Rosa, propriété agricole transformée en hôtel de charme, les serres d'ananas ont trouvé une nouvelle vocation.

3 SE REPOSER DANS UNE ANCIENNE PLANTATION D'ORANGERS

À quelques minutes du centre de Ponta Delgada, à São Miguel, l'hôtel Senhora da Rosa s'illustre aussi bien par son intégration dans le paysage que par son engagement environnemental et son histoire. L'établissement occupe une ancienne plantation d'orangers appartenant à la famille de Joana Damiano Melo. Construit en 1994 par ses parents, l'hôtel avait dû être vendu à la suite de la crise économique de 2008. Lorsque l'occasion de le racheter se présente, la jeune femme, qui a forgé son expérience dans l'hôtellerie, la saisit. Avec la volonté de relancer cette propriété à laquelle elle reste profondément attachée. Après deux années de travaux, l'établissement rouvre ses portes en 2021, avec 35 chambres dont la décoration s'inspire directement de la nature. Couleurs, matières et photographies rappellent l'environnement luxuriant qui entoure le domaine. Les chambres donnent sur un ravissant jardin où l'on peut flâner parmi les espèces tropicales avant de se baigner dans la serre qui abrite quelques plants d'ananas. Soucieuse de préserver l'histoire du lieu, la propriétaire y a disséminé des objets ayant appartenu à sa famille. Le même esprit anime l'un des deux restaurants de l'hôtel, où sont servies plusieurs recettes familiales.



Aménagé dans une ancienne quinta, le Senhora da Rosa revisite l'architecture rurale açorienne avec élégance.



À la quinta do Martelo, sur l'île de Terceira, on ne plaisante pas avec la préparation de l'apéritif local, composé de vin et de limonade à l'orange.

GOÛTER L'ANANAS SOUS TOUTES SES FORMES

L'ananas de São Miguel bénéficie d'une appellation d'origine protégée, qui garantit une culture sans pesticides ni engrais. Plus petit et plus trapu que la plupart de ses cousins tropicaux, il se distingue par sa robe jaune orangé à maturité et par une couronne volontairement raccourcie pour favoriser la concentration du sucre dans le fruit. À Ponta Delgada, quasiment en plein centre-ville, la plantation Boa Fruta ouvre ses portes aux visiteurs. Derrière les serres blanchies à la chaux se dévoilent les différentes étapes d'un cycle de culture, qui s'étend sur près de deux années. Et pour juger de la douceur de cette variété, on s'offrira, dans la cafétéria sur place, un jus fraîchement pressé, une pâtisserie ou une glace à base de cet ingrédient local.



4 FAIRE UN BOND DANS LE PASSÉ À L'ÉCOMUSÉE QUINTA DO MARTELO

Il y a trente-cinq ans, Gilberto Vieira entreprend de recréer un hameau rural açorien d'antan. Il y reconstitue différents types d'habitats traditionnels, plus ou moins rustiques, en les aménageant de manière à pouvoir y héberger des visiteurs. Il a appliqué la même recette à la cuisine, dont il a voulu montrer l'évolution. On traverse ainsi une épicerie à l'ancienne pour rejoindre le restaurant dont chaque salle a conservé l'atmosphère d'une maison du XIX^e siècle. Le repas débute par une palette d'entrées avec fromage frais, fèves ou encore boudin aux épices. Vient ensuite une soupe préparée avec les légumes cultivés sur place. La pièce maîtresse étant l'alcatra, spécialité de bœuf cuit longuement dans un four à bois dans un récipient en terre. Le terme désigne d'ailleurs autant le morceau de viande que le plat dans lequel il mijote. Avant de quitter les lieux, les visiteurs peuvent encore parcourir les granges et les différents espaces où sont exposés outils et objets du quotidien. Une manière ingénieuse de préserver des traditions et des savoir-faire qui tendent à disparaître.



Petits gâteaux Dona Amelia

Pour 8-10 pièces
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

■ 250 g de sucre ■ 4 œufs
■ 100 g de beurre ■ 100 g de farine de maïs ■ 50 g de raisins secs ■ 1 citron bio ■ 3 c. à soupe de miel ■ 1 pincée de noix de muscade râpée ■ 1/2 c. à soupe de cannelle en poudre ■ Sucre glace pour la finition ■ Sel

1. Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Séparez les blancs des jaunes d'œufs en conservant le blanc de 3 œufs et les 4 jaunes. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une préparation pâle, légère et mousseuse. Ajoutez les raisins secs, le zeste du citron finement râpé (dosez selon votre goût), la noix de muscade, la cannelle

et une pincée de sel. Mélangez délicatement. Incorporez progressivement le beurre fondu refroidi, puis la farine de maïs tamisée et enfin le miel. La pâte doit rester souple et aérienne.
3. Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement dans la préparation, à la spatule, pour préserver leur légèreté.
4. Répartissez la préparation dans de petits moules beurrés ou chemisés, puis enfournez pour 20 à 25 min. Surveillez attentivement la cuisson jusqu'à ce que les gâteaux soient bien levés et légèrement dorés.
5. Laissez tiédir avant de démouler, puis saupoudrez généreusement de sucre glace.

Notre conseil d'accompagnement
Un café ou un thé noir



6 DONNER LIBRE COURS À SA GOURMANDISE

À Angra do Heroísmo, sur la côte sud de l'île de Terceira, les vitrines de la pâtisserie O Forno débordent d'appétissants petits gâteaux : les *Condes da Praia*, *caretas*, *feiticeiros* et *africanos* sont autant de recettes qui ont été tirées de l'oubli par Ana Maria Costa. La plus célèbre d'entre elles reste sans conteste celle du *Dona Amelia*. À base d'œufs, de raisins secs, de mélasse, de cannelle et de farine de maïs, le petit gâteau aurait été créé à l'occasion de la visite de la reine Amélie du Portugal en 1901. La légende raconte que la souveraine, séduite par sa texture délicate, lui donna son nom. Chez Ana Maria Costa, il est toujours confectionné selon la recette originelle. Autre douceur emblématique, à São Miguel cette fois-ci, la *queijada* attire les gourmands jusqu'au petit port de Vila Franca do Campo. Élaborée à partir de fromage frais, soigneusement emballée dans du papier blanc, elle aurait vu le jour dans un couvent avant que sa recette ne soit reprise par la famille Medeiros. Une réussite incontestable puisque, en haute saison, près de 42 000 de ces petits gâteaux sont vendus chaque semaine.



7 PIQUE-NIQUER AU MILIEU DES VACHES

Sur la côte est de l'île de Terceira, sur la commune de Praia da Vitória, Anselmo Pires ouvre les portes de son exploitation aux visiteurs curieux de découvrir le quotidien d'un éleveur açorien. Une immersion qui permet de mieux comprendre le poids de l'activité laitière dans l'archipel. Si les Açores ne représentent que 2,5 % de la superficie du Portugal, elles assurent pourtant 35 % de sa production de lait et la moitié de celle de fromage. Ici, pas de vastes étables. Grâce à la douceur du climat, les bêtes vivent toute l'année dans les pâturages quadrillés par des murets de pierre. Ce jour-là, l'exploitant délasse la machine : les visiteurs sont invités à s'essayer à la traite sous l'œil placide de Briosa, une jersienne particulièrement docile. Après la dégustation du lait encore chaud, Anselmo Pires déballe un généreux assortiment de produits locaux : fromages frais ou affinés, charcuteries – dont la typique saucisse de bœuf –, sans oublier les pâtisseries préparées par son épouse. Le tout se savoure au milieu des pâturages, dans une ambiance qui séduit les familles de toutes nationalités.

Anselmo Pires produit du lait en bio sur l'île de Terceira. Sa jersienne Briosa accourt dès que l'éleveur arrive avec des visiteurs. Elle se laisse volontiers traire par des inconnus car elle sait qu'elle recevra une récompense.

8 SIROTER UNE TASSE DE THÉ ISSU D'UNE PLANTATION CENTENAIRE

Le thé fait partie de ces cultures introduites aux Açores à la fin du XIX^e siècle pour remplacer progressivement les orangers, alors en déclin, comme l'ananas ou la patate douce. Fondée en 1883 sur la côte nord de l'île, la plantation de Gorreana est aujourd'hui la seule survivante des vingt manufactures de thé qui existaient autrefois dans l'archipel. L'entreprise, qui emploie près de quatre-vingts personnes, est restée entre les mains de la même famille. Les femmes y ont toujours joué un rôle important, à l'instar de Sarah et Maddalena Mota, sixième génération aux commandes. « Nous avons appris du passé pour vivre avec notre temps », résume cette dernière. Les théiers y sont cultivés sur près de 37 ha sans herbicides, pesticides ni fongicides. Les feuilles récoltées permettent de produire en moyenne quarante tonnes de thé noir, vert, blanc, nature ou parfumé avec des plantes également cultivées sur place.



Sans ajout de colorants artificiels ni de conservateurs, les thés Gorreana sont vendus sur place et en ligne.

Au domaine Quinta da Jardinete, sur la côte nord de São Miguel, les vignes sont protégées du vent par des murs de basalte et des haies.



9 DÉGUSTER DU VIN DANS DES LIEUX ATYPIQUES

La vigne est présente aux Açores depuis l’arrivée des premiers colons portugais au **xv^e siècle**, qui ont apporté **ceps et savoir-faire viticole venus du continent**. Ils y produisent jusqu’au **xix^e siècle** un vin réputé au-delà des limites de l’île, avant de voir leurs cultures durement frappées par le phylloxéra. Pour sauver les exploitations, les viticulteurs s’orientent alors vers des cépages américains plus résistants et se recentrent sur le marché local. Jusqu’à la reconnaissance par l’Unesco, en 2004, du paysage viticole de l’île de Pico qui, associée au développement du tourisme, marque un tournant et contribue à relancer une production de qualité. À Terceira, le domaine Materramenta illustre ce renouveau en s’inspirant des méthodes ancestrales. Chaque pied de vigne est ceint d’un muret de pierre de lave destiné à le protéger du vent et des embruns. À São Miguel, changement de style. Dans l’ancienne plantation d’orangers de Quinta da Jardinete, l’actuel propriétaire a planté ses premières vignes il y a une quarantaine d’années. La visite est assurée par Tina, une Américaine tombée sous le charme de l’historique bâtisse surplombée par les vignes. Plus surprenant : c’est dans l’ancienne chapelle désacralisée de la propriété qu’elle fait déguster les vins.



Lieu atypique pour dégustation... mystique! À Quinta da Jardinete, on goûte les vins dans la chapelle.

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les restaurants

Comme les assiettes sont particulièrement généreuses, il est commun de les partager.

♥ O Caneta (Altares, Terceira)

La famille Caneta travaille en famille, les uns en salle, les autres en cuisine. La viande de bœuf provient de son exploitation. C’est donc le lieu tout indiqué pour apprécier l’*alcatra*, un plat de bœuf mijoté avec des épices, du vin rouge et des oignons, cuit dans un four à bois (19,50 €). On goûtera aussi la saucisse maison à la canelle, l’os à moelle, la langue mijotée ou le foie mariné. Ouvert le midi uniquement.

Tasca das Tias (Angra do Heroísmo, Terceira)

Dans un cadre chaleureux conjuguant pierre et bois, on partage des planches de charcuterie – succulent boudin aux épices –, ou de fromage (12-14 €). Parmi les plats, un excellent thon juste saisi (19-21 €) à accompagner de vin local.

♥ La Taberna do teatro (Angra do Heroísmo, Terceira)

On se régale avec des petiscos (petites portions) sophistiquées, comme le carpaccio de poisson du jour à la pomme fumé au foin, les coquillages sautés, ou le fromage brûlé au chalumeau. Et on sélectionne sa bouteille parmi celles en vente dans la cave, sur place. Entrées 6-12 €, plats 17-28 €.

♥ Quinta do Martelo (Angra do Heroísmo, Terceira)

Il ne s’agit pas ici d’un simple restaurant mais d’un écomusée qui utilise la cuisine pour faire découvrir le mode de vie rural, qui a longtemps prévalu sur l’île. Menu à 74,60 € pour 2 pers. Sur réservation.

Bocaberta (Lagoa, São Miguel)

On y vient pour le poisson frais à choisir directement sur l’étal. Le poulpe grillé est tendre et généreux, et le ragoût de poissons et coquillages goûteux. Privilégiez le midi pour profiter de la vue. Plats entre 20 et 30 €.

Santa Barbara Eco-Beach Resort (Ribeira Grande, São Miguel)

Cet écoresort haut de gamme, qui s’intègre parfaitement dans le paysage, regroupe des hébergements et un agréable restaurant. Au menu, des recettes fraîches et créatives à déguster face à la mer, dans une salle où prédominent bois et rotin. Salades 14-18 €, poisson du jour 26 €, burger de viande maturée 18 €, desserts 6-9 €.

A Casa do Abel (Água de Pau, São Miguel)

L’adresse à ne pas manquer pour les amateurs de viande grillée, présentée directement dans les caves de maturation. Au menu, côte de bœuf, entrecôte, bavette ou côtelette d’agneau, à assortir avec une large sélection de vins. Plats entre 20 et 30 €.

A Terra (Furnas, São Miguel)

On déguste sous la verrière plantée de fougères de la table de l’hôtel Octant une cuisine élaborée, notamment des tartares et carpaccios de poisson d’une grande fraîcheur. On trouve aussi à la carte le *cozido*, emblématique ragoût cuit dans la terre volcanique, aux côtés de pizzas au feu de bois prisées par les locaux. Entrées 13-18 €, plats 26-35 €, desserts 8-9 €.

Terra Nostra Garden Hotel (Furnas, São Miguel)

L’élégant restaurant de ce luxueux hôtel Art déco offre une vue superbe sur les jardins tropicaux ; un très beau cadre pour apprécier un *cozido* (31 €). Les desserts y sont très sophistiqués (10-12,50 €). Menu à 50 € le midi.

Bar Caloura (Lagoa, São Miguel)

Quelques tables, en terrasse uniquement, où déguster midi et soir le poisson du jour, servi simplement grillé (20-25 €), au-dessus d’une ravissante crique. Pas de réservation : premier arrivé, premier servi!

Les hébergements

Boutique hôtel teatro (Angra do Heroísmo, Terceira)

On fait un bond dans le passé lorsque l’on franchit les portes de cet élégant hôtel situé dans le cœur historique de Angra do Heroísmo : lustres à pendeloques, fauteuils de style, photos anciennes, porcelaines... Un esprit tout aussi présent dans les 18 spacieuses et confortables chambres de l’établissement. Préférez

celles du premier étage, qui donnent sur un agréable patio avec bassin. Chambre double à partir de 90 € (basse saison) incluant un copieux buffet au petit déjeuner.

♥ Senhora da Rosa (Punta Delgada, São Miguel)

Trente-cinq chambres sur deux niveaux, dont la plupart donnent sur le jardin, deux lodges en bois, une plantation d’ananas où l’on peut se baigner, un spa sous la piscine, deux restaurants et un superbe buffet avec des produits locaux pour le petit déjeuner, dont les ananas cultivés par l’oncle de la propriétaire : toutes les conditions sont réunies pour passer un séjour aussi gourmand que serein. Chambres doubles à partir de 120 € en basse saison (jusqu’à 400 € en haute saison), petit déjeuner inclus.

CARNET PRATIQUE

Quand partir ?

De septembre à novembre, les prix sont moins élevés, et les touristes moins nombreux.

Se renseigner

Le site de l’office du tourisme des Açores est une mine d’informations pour préparer son voyage.

Visiter avec un guide

Nuno Cansado organise des programmes à la demande et parle un français quasi parfait.

ET AUSSI

The Gin library

Les amateurs de gin seront épatés par les quelque 2 500 références de ce lieu atypique. Et si vous apportez un bon gin de chez vous, on vous l’échangera contre un confectionné sur place. Sur réservation, 15 € avec une consommation.

Plantation d’ananas Boa Fruta

Boa Fruta perpétue depuis 1930 la culture de l’ananas des Açores. Boutique et cafétéria.

Plantation de thé Gorreana

Si la visite libre est possible tous les jours de l’année, elle est plus intéressante entre avril et octobre, période de la cueillette et de l’élaboration du thé. Boutique sur place.

Materramenta

Le vin est présenté ici comme une porte d’entrée vers l’identité des Açores. Visite et dégustation de 35 à 70 €, avec planches de produits locaux.

Quinta da Jardinete and wine tasting

Visite et dégustation à partir de 10 €.

Pâtisserie O Forno

Pour sa grande variété de petits gâteaux typiques de Terceira, dont le fameux *Dona Amelia*.

Queijadas do Morgado

Cette pâtisserie est spécialisée dans les *queijadas*, à déguster sur place ou à emporter.

Anselmo Pires

Cet éleveur de la Route du lait et du fromage de Terceira vous accueille directement dans le pâturage avec ses vaches. Comptez 2 h environ pour 40 € par personne, pique-nique inclus.

O Príncipe dos queijos

Une grande diversité de fromages à la coupe et de produits locaux dans cette épicerie de quartier.

Casa do Portinho

Spécialiste du poisson fumé, cette conserverie se visite sur demande.

Parque Terra nostra

Ce jardin luxuriant fourmille d’espèces exotiques, dont une belle collection de camélias. Entrée 17 €.