GUIMARÃES

gastro nomie

VISIT GUIMARÃES
PORTUGAL

www.visitguimaraes.travel

DES SAVEURS AUTHENTIQUES OÙ LA TRADITION SE DÉGUSTE À TABLE

Guimarães, berceau de la nation portugaise, est bien plus qu'une destination historique c'est un voyage sensoriel au cœur de la gastronomie du Minho. Chaque plat reflète traditions, la culture et la passion, transformant des ingrédients simples en expériences mémorables, avec des saveurs intenses et des histoires transmises de génération en génération.

L'art de bien cuisiner et de bien manger fait partie de l'identité locale, dans un territoire où la table devient le théâtre de l'histoire et de la fierté d'un peuple. La gastronomie de Guimarães, riche et variée, combine des recettes classiques, traditionnelles et d'auteur, célébrant des produits endogènes, authentiques et de saisonniers, qui maintiennent vivante l'essence de la cuisine du Minho.

À Guimarães, tradition et innovation cohabitent harmonieusement: la cuisine d'auteur renouvelle les saveurs anciennes avec créativité, tout en respectant les ingrédients locaux. Les desserts se distinguent par leurs pâtisseries conventuelle et régionales comme la *Torta de Guimarães*, le *Toucinho do Céu*, le *pudim de ovos*, le *leite-creme queimado* ou encore les confiseries de Noël qui apportent une touche sucrée aux célébrations.

Tout est encore plus savoureux accompagné d'un verre de vin vert, frais et légèrement effervescent, produit sur les coteaux de la région.

Guimarães est un endroit où il fait bon savourer, partager et vivre. À table, vous trouverez l'essence du Minho et l'hospitalité d'un peuple au cœur ouvert.

Bon appétit — ou comme on dit ici, *bom proveito*!

GUIMARÃES VOUS ATTEND. AVEC UNE ASSIETTE BIEN REMPLIE ET LE CŒUR OUVERT.

PLATS TYPIQUES

La cuisine typique de Guimarães est une véritable célébration de ses racines, de sa terre fertile et des gens qui, à travers la cuisine, maintiennent vivante l'identité culturelle et l'esprit accueillant de cette ville historique.

ROJÕES À MINHOTA COM PAPAS DE SARRABULHO

Classique de la cuisine du Minho, les *rojões* sont préparés avec de la viande de porc marinée dans du vin, de l'ail et du laurier, cuite lentement jusqu'à ce qu'elle soit succulente. Ils sont servis avec les traditionnelles *papas de sarrabulho*, une mélange de pain, de sang, de cumin et de bouillon de viande qui confèrent intensité et authenticité. Ensemble, ils représentent l'essence rustique et généreuse du Minho.

BACALHAU COM BROA

Plat simple et réconfortant, la morue est cuite au four avec une croûte dorée de *broa de milho* (pain de maïs), d'ail, d'huile d'olive et de persil. Elle est accompagné pommes de terre cuites à la vapeur et de feuilles de navet sautées, et constitue l'un des mets incontournables de Guimarães.

ARROZ DE PICA NO CHÃO

Emblématique et issu de la tradition rurale, ce plat est préparé avec du poulet fermier, du riz, du vin, des oignons, de l'ail et des herbes. À la fin, on ajoute le sang du poulet avec du vinaigre, ce qui donne au plat une texture crémeuse et un goût légèrement vinaigré.

POLVO À LAGAREIRO

Le poulpe est cuit jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis rôti avec de l'huile d'olive extra vierge, de l'ail et des oignons, selon la méthode traditionnelle des lagares. Il est servi avec des pommes de terre écrasées et du persil frais, ce qui donne un plat simple mais au goût intense.

BACALHAU ASSADO NA BRASA

Des morceaux de morue desséchés sont grillés aux braises, ce qui leur confère une texture ferme et un arôme fumé. Servis avec des pommes de terre en robe des champs, des légumes et de l'huile d'olive à l'ail, ils reflètent la simplicité et la tradition de la cuisine portugaise.

BUCHO RECHEADO

Lié à la tradition de l'abattage du porc, ce plat est préparé avec l'estomac de l'animal farci de viande de porc hachée, de riz, de saucisses, de pain, de sang, d'ail, d'oignon et d'épices. Il est accompagné de pommes de terre rôties, de pousses de navet et de *farinheira*, et symbolise la cuisine de récupération.

COZIDO À PORTUGUESA

Symbole de convivialité, ce plat réunit de la viande de bœuf, de porc et de poulet, des saucisses et des légumes cuits lentement jusqu'à ce que les saveurs se mélangent dans un bouillon riche. Un plat copieux, réconfortant et plein de tradition.

FILETES DE PESCADA COM SALADA RUSSA

Filets dorés et croustillants, servis avec une salade russe composée de pommes de terre, carottes, petits pois et mayonnaise maison. Une combinaison équilibrée, légère et savoureuse.

CUISINE D'AUTEUR

Des saveurs identitaires, une créativité ancrée dans les racines
À Guimarães, tradition et innovation se rencontrent à table. La cuisine d'auteur se distingue par sa créativité, son respect des produits locaux et sa valorisation de l'âme minhoise. Des espaces intimistes aux restaurants étoilés, chaque plat raconte une histoire.

A COZINHA – CHEF ANTÓNIO LOUREIRO (1 ÉTOILE MICHELIN)

Situé dans le centre historique, ce restaurant primé allie tradition, modernité et durabilité. Le Chef António Loureiro travaille avec des producteurs locaux, des potagers du Minho et des viandes autochtones, créant une cuisine d'auteur qui célèbre les saveurs des saisons et le respect des ingrédients.

RESTAURANTE 34 – VUE, ÉLÉGANCE ET SAVEUR

Surplombant le Largo do Toural, le restaurant 34 allie une ambiance moderne et décontractée à une cuisine internationale créative. Parmi les plats phares, citons la burrata fraîche, le toro de saumon, l'agneau avec purée de châtaignes et les côtes succulentes.

LE BABACHRIS – CUISINE D'AUTEUR AVEC UNE ÂME FRANCO-ESPAGNOLE

Dans un bâtiment classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, Bárbara et le chef Christian proposent une cuisine méditerranéenne contemporaine. L'espace accueillant invite à déguster des paellas et des créations saisonnières pleines de personnalité.

HOOL – TRADITION AVEC SOPHISTICATION

À l'hôtel da Oliveira, près de l'église Nossa Senhora da Oliveira, le Hool allie élégance et saveurs sous la signature du chef Vítor Matos et l'exécution de la chef Liliana Moura. Avec des influences méditerranéennes et contemporaines, il propose des menus dégustation « Raízes » (Racines) et « À Descoberta » (À la découverte).

NORMA – L'ÉVOLUTION DANS L'ASSIETTE

Avec vue sur l'église de São Gualter, le restaurant Norma propose un concept créatif et intimiste. Le chef Miguel Marques présent un menu en 7 temps qui reflète l'évolution humaine et gastronomique, accompagné d'une sélection de vins nationaux et d'une carte saisonnière.

S. GIÃO – TRADITION FAMILIALE AVEC TOUCHE D'AUTEUR

À Moreira de Cónegos, le S. Gião est une référence depuis 1987. Sous la direction du chef Pedro Nunes et de son fils João Nunes, il allie tradition portugaise et innovation, avec des plats qui exaltent la saveur authentique et l'amour de la gastronomie.

SNACKS TRADITIONNELS

À Guimarães, grignoter est un rituel convivial. Dans les bars, les terrasses ou les restaurants, les snacks à la portugaise invitent à savourer lentement, entre conversations et toasts.

PÃO DE MILHO, CHOURIÇA ASSADA & ENCHIDOS

Le pain de maïs artisanal, dense et légèrement sucré, est le compagnon parfait de charcuterie traditionnels: saucisse fumée portugaise, saucisse sèche de porc portugaise, saucisson assaisonné à l'ail (saucisse à base de viande et pain), saucisse sèche parfumée aux épices et jambon une combinaison de saveurs authentiques et intenses.

BOLINHOS & PUNHETA DE BACALHAU

Les *bolinhos de bacalhau*, croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, sont un classique irrésistible. Quant à la *punheta de bacalhau* des lamelles de morue crue assaisonnées d'huile d'olive, d'ail et de persil, elle surprend par sa saveur fraîche et intense.

MOELAS & ROJÕEZINHOS

Des gésiers mijotés, tendres et aromatiques, et des *rojõezinhos* frits à l'ail et au laurier composent des amuse-gueules pleins de saveur et de tradition, parfaits à partager.

BOLO COM SARDINHA OU TOUCINHO

À base de pâte à pain et de morceaux de lard ou de sardines frites, ce gâteau acquiert une saveur succulente et une croûte légèrement croustillante au four simple, mais irrésistible.

CEBOLA COM SAL E VINHO TINTO

Snack modeste et typique du Minho: oignons frais émincés, saupoudrés de sel et arrosés de vin rouge, dans un contraste équilibré entre douceur, sel et acidité.

ORELHEIRA DE PORCO TEMPERADA
Servie froide et coupée en tranches, elle est assaisonnée d'ail, d'huile d'olive, de vinaigre et de persil. Avec sa texture ferme et son goût prononcé, elle est incontournable dans les tavernes traditionnelles.

PATANISCAS DE BACALHAU
Faites à partir d'une pâte et de morceaux de morue frits jusqu'à ce qu'ils soient dorés, ils sont légers et savoureux, parfaits avec du riz aux haricots ou un verre de vin vert.

POLVO EM MOLHO VERDE
Poulpe en sauce verte Émincés et servis froids avec de l'huile d'olive, du vinaigre et du paprika doux, ils sont légers, rafraîchissants et pleins de saveurs atlantiques.

ISCAS DE FÍGADO COM CEBOLADA
Foie frit avec de l'ail, du laurier et du vin, servi avec une sauce à base d'oignons caramélisés dans de l'huile d'olive. Une collation au goût intense et à la texture juteuse, typique de la cuisine populaire.

CALDO VERDE
Soupe traditionnelle à base de pommes de terre, de chou vert, d'huile d'olive et de saucisses artisanales. À Guimarães, elle se distingue par l'utilisation de produits locaux et par son goût authentique qui réchauffe le corps et l'âme.

PÂTISSERIE CONVENTUELLE – UN HÉRITAGE DE SAVEURS

La pâtisserie conventuelle de Guimarães est un véritable patrimoine gastronomique, né du savoir-faire des anciennes recettes conventuelles et perpétué avec fierté par les mains qui maintiennent ces traditions vivantes. Parmi les spécialités les plus emblématiques, on trouve de véritables joyaux qui enchantent par leur saveur et l'histoire qu'ils véhiculent.

Les ***Tortas de Guimarães***, délicatement élaborées à base d'œufs, d'amandes et de confiture de gila, sont un exemple sublime de la pâtisserie conventuelle, alliant douceur, texture et équilibre des saveurs qui séduisent dès la première bouchée.

Un autre trésor de la pâtisserie locale est le ***Toucinho do Céu***, un dessert riche et moelleux, au goût profond et envoûtant, dont l'origine remonte aux anciennes recettes conservées dans les couvents de la région. Chaque tranche renferme des siècles de tradition, évoquant le soin et la précision avec lesquels les religieuses créaient de véritables délices à partir d'ingrédients simples mais nobles.

PÂTISSERIE TRADITIONNELLE: DES SOUVENIRS SUCRÉS À CHAQUE CUILLERÉE

La pâtisserie traditionelle de Guimarães est bien plus qu'un ensemble de recettes elle fait partie intégrante de l'identité culturelle de la ville, faite de saveurs transmises de génération en génération et de gestes pleins d'affection.

Parmi les desserts les plus appréciées, on trouve le ***pudim de ovos*** à la texture veloutée et au goût intense de jaune d'œuf et de caramel, présence incontournable dans les déjeuners du dimanche, ainsi que le ***leite creme queimado***, avec sa fine croûte caramélisée et une touche de cannelle.

Les ***Brisas de Guimarães***, délicates et d'origine conventuelle, à base de jaune d'œuf et du sucre, représentent la simplicité élevée à la perfection.

À Noël, les tables s´emplissent d'arômes et de souvenirs avec l'***aletria*** parfumées au sucre et à la cannelle, les ***mexidos*** riches en fruits secs, du pain et du miel, les ***rabanadas*** saupoudrées de sucre et de cannelle, et les traditionnelles ***sopas secas***, une confiture symbolique préparée avec du pain, du sirop de sucre et des épices.

Chaque douceur est un morceau de l'âme de Guimarães, sont des saveurs qui traversent le temps et continuent d'adoucir les fêtes, les retrouvailles et les souvenirs.