

Posted on Internet on 2005

http://www.degustateurs.com/show_news.asp?NewsID=4641



Forum vin : carnets de dégustation : nouvelles classées

Frederick Blais : un québécois à Porto



Pour une deuxième année consécutive, j'ai décidé de partir pour deux semaines en vacances au pays du Porto. Comme vous pouviez le lire dans mon article de [l'an dernier](#), j'ai parcouru le Portugal presque entièrement. Malgré la grande beauté de ce pays, cette année je désirais passer plus de temps à déguster et à visiter mes domaines et producteurs préférés. C'est donc avec la même passion que je vous fais le récit de mon voyage en élaborant surtout les rencontres avec ces artisans du Porto.

Durant ces deux semaines, j'ai eu la chance de déguster plusieurs produits, je n'élaborerai pas énormément sur les notes de dégustations de ces produits à l'intérieur même du texte, j'ai donc ajouté une section pour traiter entièrement de ce sujet. [Commentaires de dégustation](#)

Concernant la photographie, ma deuxième grande passion, on peut visualiser les quelques 500 photos que j'ai prises et disposées selon le même ordre chronologique avec lequel je fais le récit de mon voyage à l'adresse suivante : <http://www.frederickblais.com/pics/index.php?cat=2> De plus, j'ai ajouté un lien pour chaque section aux endroits appropriés de mon texte mais aussi des hyperliens directement sur des mots précis pointant vers des photos pour ajouter une description imagée.

24 Octobre :

Journée consacrée au Porto! On arrive en matinée à Gaia. On prend une petite marche le long de la rive pour admirer Porto. Le paysage est vraiment merveilleux, [quel panorama!](#) Le Vieux Porto est tout simplement superbe. Comme il est construit sur une colline, elle nous dévoile énormément de détails sans que les bâtisses nous limitent la vue par leur hauteur.

27 Octobre :

Une autre journée passée à Gaia/Porto.

Pour le dîner, nous avons marché jusqu'au restaurant adjacent les chais de **Taylor Fladgate** : le Barao Fladgate. [Quel décor!](#) Le service est impeccable et que dire du repas qui est un des meilleurs que j'ai pu prendre au Portugal. Le tout sous les 20 euros tout inclus. Il faut comprendre qu'au Portugal comme dans plusieurs pays européens, on nous sert des entrées qu'on a le droit de refuser, mais si on les mange, on nous chargera le prix sur la facture. Le pain, les petits pots de beurre et de pâtés sont aussi portés à notre facture. Je me dois de mentionner que les olives noires étaient excellentes ainsi que la généreuse portion de [magret de canard](#) servie avec une sauce aux framboises.