



Découvrir Lisbonne



Campée sur la rive droite de l'estuaire du Tage, **Lisbonne est avant tout un site d'une incomparable beauté**, parfois déroutante, mais qui a su remarquablement traverser le temps.

S'il y a une **capitale qui s'acharne à bluffer ses visiteurs**, c'est bien Lisbonne, que d'éternels travaux continuent de mettre à mal avant de lui faire le plus grand bien, pour parodier don Francisco Manuel de Melo : « Un mal dont on jouit, un bien dont on souffre. » Au XVIIe siècle, l'écrivain portugais qualifiait ainsi la saudade, sentiment de nostalgie supposé envahir tout Lisboète à la vue du Tage, **cette « mer de Paille » aux reflets dorés, porteuse des rêves de voyage de tout un peuple.**

Lisbonne n'est pas triste (sauf en hiver, peut-être, car le froid chargé d'humidité, ici, est pénétrant), elle ne vit pas chaque instant qui passe dans le souvenir de ses heures glorieuses. **Les artisans des vieux quartiers de Lisbonne** côtoient sereinement des boutiques à la mode ou de design, **les restaurants** où l'on décline la morue de dizaines de façons différentes s'alignent à côté **des bars tendance. Sortir à Lisbonne est un véritable plaisir !**

SOMMAIRE

-  Carte d'identité politique et économique du pays **02**
-  Culture, langue, histoire et traditions **03**
-  Gastronomie **04**
-  Vie pratique sur place **05**
-  Artisanat et produits locaux **06**
-  Formalités, visa et douanes **07**
-  Argent et coût de la vie **07**
-  Santé et sécurité **07**
-  Climat, météo et décalage horaire **08**
-  Électricité, téléphone et internet **09**
-  Sources documentaires **09**



Carte d'identité politique et économique du pays



• **Population** : 547 000 habitants.

• **Superficie** : 83,8 km².

• **Statut** : **Lisbonne est le siège du district** (l'équivalent de nos régions) **de l'Area Metropolitana de Lisboa** (composé de 18 conseils) et comporte

53 freguesias (arrondissements).

• **Langue** : le portugais. Le français est très fréquemment utilisé par des personnes ayant plus ou moins vécu en France ; c'était même la première langue obligatoire à l'école jusqu'en 1974 ! L'anglais l'a supplanté ensuite.

• **Régime** : démocratie parlementaire.

• **Maire** : Fernando Medina (élu en 2015).

• **Fleuve** : Tage.

• **Monnaie** : l'euro.

• **Devise de la ville** : Lisboa, cidade da tolerância (Lisbonne, ville de la tolérance). Elle a été créée en 2008 par le maire, António Costa, lors de l'inauguration du monument commémoratif du massacre des juifs à Lisbonne en 1506.

• **Sites inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco** : le monastère des Hiéronymites et la tour de Belém à Lisbonne (1983) ; le paysage culturel de Sintra (1995)



Avant son entrée dans le Marché commun en 1986, le Portugal était l'un des pays les plus pauvres d'Europe (chômage, inflation galopante, déficit budgétaire...).

La libération de l'économie, un programme de privatisation des grandes entreprises, l'octroi de fonds européens et la mise en place de réformes imposées par le Premier ministre, Anibal Cavaco Silva (parti social-démocrate), **dès 1985 ont permis à l'économie de prendre son envol.**

En janvier 2018, le pays annonçait un taux de chômage au plus bas (7,8 %). Cependant, dans la réalité, le décollage rapide de l'économie, **dû surtout aux investissements étrangers** (espagnols, français...) **et à l'octroi de fonds européens** marque le fossé entre les riches et les pauvres. **Les populations des régions comme le Trás-os-Montes et l'Alentejo**, essentiellement rurales, vivent toujours de **maigres revenus tirés de la culture de leurs terres** ; le niveau d'enseignement de ces régions reste très faible et **le taux de chômage dépasse largement le niveau national.**

Bien que des améliorations aient été obtenues par l'ancien Premier ministre, António Guterres, dans les domaines de l'éducation, de la santé et du revenu minimum accordé à chaque citoyen, le Portugal est à présent tenu à un **contrôle sérieux des finances publiques en raison d'un fort endettement** qui lui a d'ailleurs valu d'être sanctionné par Bruxelles, remettant ainsi en cause de nombreux investissements. Grâce à José Socrates, **le déficit budgétaire a néanmoins été baissé de 6,8 à 3,9 % du PIB, en deux ans** (de 2005 à 2007) avant la **grande crise de la dette...**

En 2013-2015, en pleine tourmente de **l'endettement et crise monétaire de l'Euro**, et soumis **une rigueur budgétaire stricte**, le pays continue de développer les activités à forte valeur ajoutée, renforce ses capacités scientifiques, et adopte des mesures visant à faciliter la création d'entreprises et à améliorer les services éducatifs afin de redynamiser son économie.

Depuis, le pays relance son économie et sort la tête de l'eau. **Le réseau des start-up augmente et l'arrivée du Websummit à Lisbonne** (grande conférence annuelle sur les technologies) en novembre 2017 rend **la ville de Lisbonne encore plus attractive.**

Un immense centre d'incubation et d'espaces de travail est en train de se créer dans la commune de Beato. Lisbonne et le Portugal en général connaissent un vrai renouveau.

Si environ **85 % de la population est catholique**, on remarque toutefois la montée des sectes religieuses telles que **les Témoins de Jéhovah**. Quant à la religion musulmane, on estime qu'elle regroupe environ entre 40 000 et 60 000 fidèles.



Aux XVe et XVIe siècle, c'est l'âge d'or. Lisbonne est bien plus que la capitale du Portugal : c'est un grand centre du commerce mondial. Après la découverte, en 1498, de la route maritime des Indes par Vasco de Gama et du Brésil, en 1500, par Cabral, les trésors de l'Orient et d'Amérique affluent sur les quais de Lisbonne.

Les caravelles débordent de soieries et de porcelaines de Chine, d'ivoires d'Afrique, d'épices d'Inde et des Moluques, de sucre du Brésil. Dans les cours d'Europe, on murmure le nom de cette capitale avec curiosité et envie. **L'Espagne rêve d'annexer cette capitale qui rapporte tant.**



Le 1er novembre 1755, un violent séisme, suivi d'un terrible raz-de-marée, anéantit une grande partie de Lisbonne. Les quartiers médiévaux sont dévastés et livrés aux flammes, sauf **l'Alfama sur sa colline, qui tient le choc**. Des immeubles, certes un peu sévères, remplacent bientôt les rues médiévales disparues de la Baixa et du Chiado. **Quand les troupes de Napoléon envahissent Lisbonne en 1807**, elles y trouvent des maisons toujours en ruine depuis 1755.

En février 1808, le Portugal est officiellement rattaché par le général Junot à l'Empire napoléonien. Les pillages des troupes françaises poussent la junte portugaise à appeler au secours les Anglais, qui envoient un corps expéditionnaire commandé par Wellesley. **Les troupes napoléoniennes se retirent de Lisbonne.** Un clou en chasse un autre : **Napoléon vaincu, c'est l'Angleterre qui étend sa mainmise sur le Portugal et Lisbonne après 1815.**



Le début du XXe siècle est une période sanglante et confuse avec l'assassinat, près de la grande poste, **du roi Carlos I (Charles Ier) et du prince héritier, en 1908. En 1910, on proclame une république plutôt bancal**, tandis **qu'en 1915 les « interventionnistes » lisboètes mènent grand tapage** : ils veulent l'intervention du Portugal aux côtés des Alliés. La République portugaise, affaiblie par ses dissensions, va bientôt être atteinte d'une **grave maladie importée d'Italie et qui contaminera l'Europe entière.**



De 1975 à 1985, sur le plan politique, le pays connaît une série de combinaisons politiques de gouvernements hybrides, où le parti socialiste s'allie soit avec la droite (le CDS), soit avec le centre (le parti social-démocrate).

En même temps, le pays se lance dans une vaste offensive culturelle en Europe pour promouvoir son image. **Entré dans l'Union européenne en 1986**, le Portugal cherche immédiatement à s'intégrer.

L'organisation de la Coupe d'Europe de football en juin 2004 offre également une possibilité de développement et d'ouverture supplémentaire sur l'Europe. Un élan sur lequel doit s'appuyer le Premier ministre socialiste, José Socrates, élu triomphalement en février 2005 (et réélu en 2009).



En janvier 2016, Marcelo Rebelo de Sousa est élu président de la République au 1er tour de scrutin, avec près de 52 % des suffrages exprimés. **Depuis, la croissance redémarre, le chômage et les déficits publics reculent, du jamais-vu depuis l'avènement de la démocratie, en 1974 !**



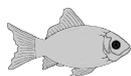
Le pays fait figure de nouvel eldorado pour les entreprises européennes et joue à fond la carte du bon élève de l'Europe. Après des années difficiles où le Portugal a frôlé la faillite, **un vent nouveau s'est levé, la consommation décolle, l'immobilier flambe et le tourisme explose.** Peut-on parler d'un modèle portugais ? À voir !

Certains restos proposent sur leur carte en portugais (mais pas toujours sur les cartes en langue étrangère) **2 tailles de plats : meia-dose** (demi-portion, suffisante pour une personne) **et dose** (portion que l'on peut prendre pour 2). Si vous ne précisez pas, on vous sert automatiquement une dose.

Choisir de préférence le plat du jour (prato do dia), s'il existe : normalement servi plus rapidement, car il est déjà préparé, et aussi probablement plus frais.

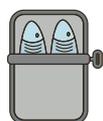
Certaines cartes de restaurant portent **la mention refeição completa, ou ementa turística**, ce qui correspond à une sorte de menu comprenant, pour un prix fixe : une soupe, un plat, une boisson et parfois un dessert ou un café. Peut être intéressant mais jamais affriolant.

Les 3 repas sont o pequeno almoço (le petit déjeuner), o almoço (le déjeuner), entre 12h et 15h, et o jantar (le dîner), entre 19h et 23h (plus tôt en dehors de Lisbonne).



Si vous vous demandez que manger à Lisbonne, **sachez que la spécialité de Lisbonne est sans contester la morue : dans la capitale, on la trouve en beignet, en plat, au four...**

Un dicton portugais dit qu'il y aurait autant de recettes de morue que de jours dans l'année... C'est à peine exagéré : le petit poisson salé est sans conteste la star de la cuisine lisboète. Parmi les recettes les plus appréciées, **la bacalhau à brás** : la morue y est coupée en petits filaments, et mélangée avec des lamelles d'oignons, des frites très fines, des œufs et des olives. On peut aussi la manger **en beignets** (pastéis de bacalhau), ou encore **à l'huile d'olive** (bacalhau a lagareiro).



Autre spécialité de Lisbonne : les sardinhas assadas (sardines grillées au barbecue). C'est une spécialité de Lisbonne que l'on mange sur le pouce pour les fêtes locales, entre voisins, famille ou amis. Vous pouvez aussi acheter les sardines en conserve et les ramener dans vos bagages... Comme souvenir, on fait difficilement plus typique de Lisbonne !

Lisbonne est le paradis des **pastéis de nata, ces petits flans pâtisseries que tout le monde s'arrache**. Servis chauds avec de la cannelle, ils sont tellement délicieux ! Les plus célèbres sont les Pastéis de Bélem, servis uniquement dans le café homonyme.



La bière Sagres est tellement répandue dans la capitale qu'elle est surnommée la « bière de Lisbonne ». Blonde et légère, elle est rafraichissante. Au rayon vin, goûtez **le vinho verde**. Appelé ainsi parce qu'il se fabrique avec des raisins jeunes, **il est très souvent blanc, mais peut aussi être rouge ou rosé. Frais, fruité et pétillant, il se marie très bien avec les produits de la mer...** D'où son omniprésence à Lisbonne !



Et surtout, ne manquez pas de goûter dans un bar la ginjinha (ou ginja), **la liqueur de cerise**, célèbre autant pour son goût sucré que pour le petit rituel qui l'accompagne. **Commandez la com elas (« avec elles », sous-entendu « avec cerises ») ou sem elas (sans cerises).** **Attention : avec ses presque 20 % d'alcool, la ginjinha est un vrai piège !**

En apéritif, grignotez des petiscos, les tapas portugais.



Suivez avec **un plat de poulpe, comme un polvo à lagareiro** (poulpe cuit au four avec des pommes de terre).



Testez aussi **l'arroz de marisco** (riz aux crustacés), **le caldo verde** (la soupe nationale, composée principalement de chou vert et de chouriço, la saucisse portugaise), ou encore **l'açorda**, une soupe avec pain à l'ail et de l'œuf, mangée à Lisbonne avec des fruits de mer (açorda de marisco).

Pour le dessert, les adeptes de sucré opteront pour **l'arroz doce (riz au lait saupoudré de cannelle)**, tandis que les fans de fromage goûteront forcément **l'azeitão, un fromage de brebis produit au sud du Tage.**

Les heures des repas sont légèrement plus tardives que les nôtres : **le déjeuner a lieu vers 14h et le dîner vers 20h. Les Portugais sont rarement à l'heure pour les rendez-vous.**



La législation sur le tabac interdit de fumer dans les lieux publics depuis le 1er janvier 2007 en dehors des espaces réservés (100 m² réservés dans les bars et les restos).

Les Portugais apprécient rarement nos efforts surhumains pour nous adresser à eux en espagnol. Pour des raisons historiques, les 2 langues n'ont pas toujours fait bon ménage.

Si vous ne connaissez pas la personne à laquelle vous vous adressez, faites précéder le nom de votre interlocuteur d'un « **Senhor** » pour un homme ou d'un « **Senhora** » pour une femme.

Le nom est souvent composé de 2 prénoms et de 2 noms (le dernier nom de la mère suivi du dernier nom du père) : le nom d'usage est alors généralement formé du 1er prénom et du dernier des noms.



La plupart des magasins ferment le week-end à partir du samedi 13h00, à l'exception de certaines chaînes de supermarchés, comme Pingo Doce et Minipreço. **Les super marchés restent ouverts le dimanche en saison touristique.**

Les boîtes aux lettres portugaises doivent figurer parmi les plus visibles du monde ! Des minitours de contrôle rouge pompier (courrier ordinaire) ou bleu marine (courrier express), avec inscrit « Correios » dessus. Immanquable.



Le métro de Lisbonne circule de 6h30 à 1h00. Peu de lignes, mais elles mènent à l'essentiel rapidement. Depuis sa naissance en 1959, le métro de Lisbonne, avec ses **4 lignes**, s'est fixé comme objectif de concevoir ses stations comme des lieux d'expression de l'art portugais.



Très nombreux, les bus de Lisbonne desservent pratiquement toute la ville. La société qui gère les bus et trams s'appelle **la Carris**. Ils circulent **de 5h30 à 1h00 environ, selon les lignes. Les horaires sont indiqués à chaque arrêt (paragem).** Mais attention, le circuit n'est pas rappelé à l'intérieur du bus. L'usage veut qu'on monte par l'avant des bus et des trams.

Un tramway à ne pas manquer : le n° 28, qui effectue la traversée des quartiers les plus intéressants sur le plan historique (Bairro Alto, Alfama, Graça). Une balade inoubliable.

Attention, il ne fait pas de boucle, il faut le prendre dans l'autre sens (au terminus ou avant). Ne vous fiez pas non plus aux horaires indiqués aux arrêts, ils ne sont qu'indicatifs et rarement respectés. Souvent pris d'assaut, même hors saison !

ATTENTION : prenez garde aux voleurs et aux pickpockets, surtout dans le n° 28 et le n° 15E, lorsque le tram est bondé, ou qui jouent aux touristes dans les files d'attente...



- **Le tramway touristique** : plusieurs circuits différents à partir de 20 €. Dans un tram du début du XXe siècle ou dans un bus touristique à étage.
- **Les funiculaires (ascensores) et les ascenseurs (elevadores)** : miniaturisés, désuets, ils ressemblent à des jouets pour enfant sage du début du XXe siècle ! Ils sont utiles aux Lisboètes et aux touristes pour rejoindre leur pension perchée sur les hauteurs.



- **Le taxi** : la plupart des taxis sont peints **en vert et noir**, et **d'autres en beige clair**. Bon marché, efficaces et, en général, de bonne compagnie, les taxis ont tous un compteur. **Prévoir 5 à 7 € pour une petite course dans le centre centre-ville.** Supplément bagages : 2 € quel que soit le nombre de valises.



- **Les trains de banlieue** : ils sont gérés par la CP (Comboios de Portugal). Les tickets achetés aux distributeurs automatiques sont à utiliser dans les 2h00 (au guichet, pas de limite de temps). Voyage gratuit avec la Lisboa Card. Réduc avec la carte Viva Viagem / Sete Colinas. Achat dans les gares de Rossio, Cais do Sodré et Belém. Il permet de prendre les trains et les bus pour visiter ces villes et les environs.

La ligne de train pour Sintra part de la gare de Rossio ; et celle de Cascais – via Belém – part de la gare de Cais do Sodré. Puis bus reliant Sintra à Cascais et cabo da Roca.

Artisanat et produits locaux



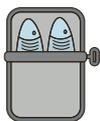
Vous craquerez peut-être pour du **linge de maison en dentelle** (confectionné au crochet ou au fuseau), l'une des autres spécialités nationales, ou encore pour **les céramiques, la vannerie, le cuir, etc.**

Au rayon papilles, quelques spécialités de **charcuterie, de fromages locaux et des boissons alcoolisées** bien sûr.



•DES PASTEIS DE NATA – La pâtisserie portugaise la plus connue au Monde

il s'agit d'un flan à base de crème de lait. Dans la plus pure tradition, on le sert chaud et on le saupoudre de cannelle avant de le déguster



•DES BOITES DE SARDINES – La sardine, un des emblèmes de Lisbonne

Des tas de boîtes de sardines au look "à l'ancienne" se sont multipliées et les touristes se les arrachent dans les boutiques de souvenirs, les supermarchés et les magasins vintage. Vous trouverez des sardines à tous les goûts : huile d'olive, huile de tournesol, citron, ail etc.



•DE LA GINJINHA – La liqueur de cerise, symbole de Lisbonne

La Ginja, ou surnommée plus affectueusement Ginjinha, est obtenue à partir de la macération de cerises griottes dans de l'eau de vie (brandy portugais très exactement). On y ajoute ensuite du sucre, de l'eau et de la cannelle. Cette boisson est extrêmement appréciée dans tout le Portugal mais particulièrement à Lisbonne.



•DU SALPICAO – La saucisse fumée portugaise

C'est la charcuterie que vous retrouverez à coup sûr sur toutes les tables du pays. Elle est fabriquée à partir de filet mignon de porc fumé, on y ajoute du sel, du vin blanc ou rouge, de l'ail, du colorant doux ou piquant et du laurier. Le Salpicão est marron clair, cylindrique et d'environ 15 cm de longueur.



•DU CAFE – Vous ne pourrez plus vous en passer

Ce sont les portugais qui ont été les premiers occidentaux à découvrir le café au 15^{ème} siècle. Les grands navigateurs en rapportaient dans les cales de leurs bateaux en revenant de leurs expéditions. Le café et les portugais c'est donc une grande histoire.



•UNE BOUTEILLE D'HUILE D'OLIVE GRAND CRU – A découvrir absolument

L'huile d'olive (azeite) fait partie intégrante de la culture gastronomique portugaise. Le pays est le 8^{ème} producteur mondial d'huile d'olive et le 9^{ème} consommateur mondial par habitant, une sacrée performance compte tenu de la taille modeste du Portugal. Près de 150 productions d'huile d'olive sont considérées être d'excellente qualité et participent chaque année à des concours nationaux et internationaux, beaucoup sont primées.



•DU FROMAGE – Il y en aura forcément un à votre goût

Le fromage fait partie intégrante de la gastronomie portugaise. Il existe un immense choix de fromages au Portugal, provenant des quatre coins du pays, dans différents types de pâte et aux goûts très variés.

– **le fromage de la région de Lisbonne** : l'Azeitão est un fromage crémeux fabriqué à partir de lait cru de brebis.

– **le fromage de l'Alentejo** : le Serpa (au lait de brebis), l'Évora (au lait de brebis non pasteurisé, sa version conservée dans de l'huile d'olive est surnommée Queijinho do Alentejo).

– **les fromages des Açores** : l'Ilha de São Jorge ou Queijo da Ilha (au lait de vache), le Pico (au lait de vache)

•DES AZULEJOS – Rapportez un bout d'histoire

Dès votre arrivée à Lisbonne, vous n'échapperez pas aux azulejos car ils sont partout : sur les façades des immeubles anciens, sur les murs intérieurs des vieux commerces, dans les églises, les stations de métro, les boutiques de souvenirs et peut-être même dans votre chambre d'hôtel. Ce sont ces fameux carreaux de faïence peints à la main, souvent bleu et blanc mais aussi multicolores. Au 14^{ème} siècle, les Maures qui occupent la péninsule ibérique depuis le 8^{ème} siècle (Espagne et Portugal) apportent avec eux des "al zulayd" (pierre polie) pour décorer palais et mosquées.





Formalités, visa et douanes



Pour se rendre au Portugal, les ressortissants français doivent être en possession d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité.

Les mineurs doivent avoir leur propre carte d'identité ou passeport.



Argent et coût de la vie



En saison (à Pâques et de juin à octobre), les prix peuvent grimper de 30 à 50 %.

L'hébergement :

- Très bon marché (campings et dortoirs dans les AJ, la plupart privées) : de 15 à 25 €.
- Bon marché (certaines chambres chez l'habitant et pensions) : de 25 à 45 €.
- Prix moyens (incluant les chambres privées des AJ) : de 45 à 70 €.
- Plus chic : plus de 70 à 95 €.



Les repas :

Attention aux amuse-gueules (petiscos) que l'on vous apporte d'office avant le repas, comme le fromage, les olives, la charcuterie, etc. Ils vous seront facturés.

Les prix s'entendent pour une personne.

- Très bon marché : moins de 10 €.
- Bon marché : de 10 à 15 €.
- Prix moyens : 15 à 25 €.
- Plus chic : de 25 à 45 €.

Visites, musées :

Dans les grandes villes (Lisbonne, Porto), des cartes de réduction sont souvent disponibles, offrant les transports illimités et les entrées de musées.



Santé et sécurité



Aucun vaccin n'est obligatoire pour aller à Lisbonne, cependant il est conseillé d'être à jour de ses vaccins préconisés en France. (DTP).

Une consultation coûte entre 25 et 35 €. Pour être remboursé, il faut se faire soigner à l'hôpital. Généralement bondé il faut parfois attendre son tour une journée entière (voire plus !) pour avoir une chance d'être reçu, perdant ainsi un temps fou.



Le conseil OPEN : Pour un séjour temporaire en Europe, **vous pouvez vous procurer la carte européenne d'assurance maladie.** Il vous suffit d'appeler votre centre de Sécurité sociale (ou de vous connecter à son site Internet <https://www.ameli.fr/>) qui vous l'enverra sous une quinzaine de jours. Cette carte fonctionne avec tous les pays membres de l'Union européenne. Elle est valable 2 ans, gratuite et nominative chaque membre de la famille pouvant avoir la sienne.



Comme toutes les villes touristiques, **les pickpockets sont présents** dans les endroits fréquentés. Ne jamais laisser des objets personnels, bagages et autres sans surveillance. Dans les hôtels les papiers officiels doivent être au coffre, la chambre doit être correctement fermée. Restez vigilants pour éviter la tentation des voleurs.

Climat, météo et décalage horaire

	janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
												
Température mini	8°	9°	11°	12°	14°	17°	19°	19°	18°	15°	12°	10°
Température maxi	15°	16°	19°	20°	23°	26°	29°	29°	27°	23°	18°	15°



Il y a -1h de décalage horaire avec la France.

Lisbonne, capitale du Portugal, bénéficie d'un **climat tempéré océanique tout au long de l'année** en raison de sa situation géographique. Grâce à la présence de l'océan Atlantique et à la chaleur méridionale du pays, **la ville possède des températures plutôt douce, quelque soit la saison.**

Hiver à Lisbonne :



Le climat tempéré océanique de Lisbonne permet à la capitale portugaise d'avoir des températures relativement douces, même en plein hiver. En effet, les températures ne descendent que rarement en-dessous de 5°C, et le mois de décembre est souvent très clément. **Attention tout de même, la pluie est plus abondante lorsque l'hiver arrive. Le mois le plus froid de l'hiver est janvier.**

Été à Lisbonne :



Si Lisbonne a chaud en été, comme dans le reste de la région de l'Algarve, les températures restent tout de même supportables grâce à la présence d'une très légère brise qui permet de ne pas dépasser les 30°C la plupart du temps. **A cette période de l'année, le climat de Lisbonne est très ensoleillé et les nuages se font assez rares.**

Automne à Lisbonne :



L'automne entame la saison des pluies à Lisbonne, notamment à partir du mois de novembre, le plus pluvieux de la capitale. Si les jours de pluies sont moins importants qu'à Paris par exemple, elle n'en est que plus intense. **Les températures quant à elles restent toujours aussi agréables.**

Printemps à Lisbonne :



Dès que le mois arrive, la saison des pluies a tendance à s'arrêter à Lisbonne. La météo est particulièrement clémente au printemps, et les températures d'adoucissent peu à peu, devenant bien chaudes lorsque l'été arrive enfin. **Ensoleillé, le printemps est l'une des saisons les plus agréables pour visiter Lisbonne.**

Électricité, téléphone et internet

Le courant est du 220 V. Les prises sont de type européen continental, comme en France ; en revanche, dans certains campings, un adaptateur est nécessaire pour se relier aux bornes électriques.

• **De la France vers le Portugal** : 00 + 351 + numéro du correspondant.

• **Du Portugal vers la France** : 00 + 33 (indicatif de la France) + numéro du correspondant sans le 0. Pour la Suisse, 00 + 41 et pour la Belgique, 00 + 32 et pareil ensuite.

• **Pour appeler en PCV (demander « Pagar no destino »)** : tél. : 171 en Europe ; ou 800-800-330, numéro gratuit depuis une cabine, qui donne accès à un opérateur en France.

Les appels vers les numéros débutant par 707 ou 808 sont au tarif local. Les numéros en 800 sont gratuits.

Téléphone portable au Portugal :

Les principaux réseaux de téléphone portable sont Vodafone, Optimus et TMN. Comme les numéros fixes, un numéro de téléphone portable compte 9 chiffres.

Un voyageur européen titulaire d'un forfait dans son pays d'origine peut utiliser son téléphone mobile au tarif national dans les 28 pays de l'Union européenne sans craindre de voir flamber sa facture. Des plafonds sont néanmoins fixés par les opérateurs pour éviter les excès.

Cet accord avantageux signé entre l'UE et ses opérateurs télécoms concerne aussi la consommation de données internet 3G ou 4G, dont le volume utilisable sans surcoût dépend du prix du forfait national. Par ailleurs, si le voyageur réside plusieurs mois en dehors de son pays, des frais peuvent lui être prélevés.

Dans ces pays donc, plus besoin d'acheter une carte SIM locale pour diminuer ses frais.

Utiliser son téléphone à l'étranger :

Se brancher sur les réseaux wifi est le meilleur moyen de se connecter au Web gratuitement ou à moindre coût. La majorité des hôtels, restos et bars disposent d'un réseau, payant ou non.

 Sources documentaires 

Guides de voyage :

[Le routard](#)

[Lonely planet](#)

[Le petit futé](#)

Films tournés à Lisbonne

Playlist Lisbonne

Lisbonne dans la littérature