

SA
EURS

AINÉ
ANDE 26
S 28
D 29
ANT
ER 30-31



maine
ande de
ouche
igné
26



LA CUISINE
DES CHEFS

THIERRY DARAIZE
Collaboration spéciale



L'INVITÉ DU MOIS
Helena Loureiro

Il y a dix ans, Helena Loureiro ouvrait son premier restaurant, Portus Calle, sur le boulevard Saint-Laurent, en plein quartier portugais. Majoritairement fréquenté par la communauté portugaise au tout début, l'établissement est rapidement devenu un must pour les Montréalais à la recherche de mets différents et authentiques ainsi que d'une ambiance décontractée.

Portus Calle propose un décor chaud et coloré avec une cuisine ouverte sur une salle à manger pouvant accueillir une centaine de convives et un long bar. À l'entrée, un majestueux cellier de bois propose plus de 2000 bouteilles de vin portugais et de porto, dont 95 % sont d'importation privée. Il y a même une agréable terrasse de 40 places pour les beaux jours.

Helena et sa jeune brigade proposent de nombreuses spécialités portugaises, dont les poissons et fruits de mer sont les vedettes — tapas (petiscos en portugais) — caldo verde, salade de pleuvre, filets de sardines, croquettes de morue, calmars frits, etc. — sont aussi très populaires. La maison offre également de l'agneau, du porc et du bœuf, sans oublier la fameuse saucisse portugaise, le chouriço pour mettre fin à cette expérience culinaire unique, rien de mieux que les savoureuses pastéis de nata (tartelettes portugaises), c'est sans conteste mon restaurant portugais préféré au Québec et l'une de mes tables fêchic, toutes cuisines confondues!

Après 10 ans, l'expérience Portus Calle est toujours synonyme de convivialité, de finesse et de bon goût. Faire un saut dans cet établissement, c'est rêver pendant quelques heures qu'on est quelque part au Portugal, en vacances...



DESSALAGE



CUISSON