

PETIT JOURNAL GOURMAND

Par Nicole Charest

VOYAGE À TABLE

Dans ce monde sans cesse en mouvement, les voyages immobiles qu'on fait à table méritent toute notre attention.



HELENA DU PORTUGAL

C'est «Wonder Woman» dans la cuisine. Toute mince, souriante, d'une époustouflante vitalité, Helena Loureiro, qui se lève tous les jours à 6 heures et ne se couche jamais avant 2 heures du matin, a deux grands fils, et a écrit deux livres, possède un restaurant éponyme pour clientèle d'affaires et la *Contadão de Lisboa*, un café-épicerie dans le Vieux Montréal, a ré-ouvert son *Portus* au centre-ville.

Situé depuis 20 ans en haut du boulevard Saint-Laurent, *Le Portus Calle*, ancienne manière, murs de brique, atmosphère un peu sombre, sentait bon le bien-être mais la mode avait changé. Plus tendance mais toujours fidèle aux saveurs portugaises, le nouveau *Portus* s'étale à 360 degrés, dans un cadre entièrement vitré, au dernier étage de la tour Ivo qui fut un hôtel avant de devenir une résidence pour étudiants frileux. On écoute en sourdine la reine Amália Rodriguez mais aussi, nouvelles égarées du lado, Mariza et Ana Moura. La cuisine est généreuse, authentiquement portugaise, proche du pays, le service courtois et chaleureux.

Dans ce restaurant à vue panoramique où l'on s'installe face à la tour de la BN, rue Université - pardon, rue Robert Bourassa - pour se retrouver au parc Olympique au moment du service, il faut une logistique sans faille et une signalétique discrètement efficace. C'est le cas. Dans un décor inspiré du phare, élément fréquent du paysage portugais, Helena a voulu un restaurant qui soit «un port d'accueil pour les amoureux de bonne bouffe et de bons vins». Pari réussi. *Le Portus 360* est le nouveau rendez-vous de ceux qui ont la saudade du bacalhau à *Portus*, des sardines en escabèche, du riz aux fruits de mer et du porc aux coques à la façon de l'Alentejo, arrosés des vins blancs ou rouges de Fitapreta d'António Macanã et peut-être, allez savoir, du Sexy blanc de blancs dans sa bouteille dorée. Aux trop copieuses interprétations d'une cuisine authentique, Helena a ajouté certains plats plus légers, plus raffinés mais tout aussi généreux par l'esprit. On aime le carpaccio de pieuvre, les pétoncles et chips de chorizo, la morue noire grillée mais on apprécierait que les trop abondants légumes soient servis à part. Au menu du jour, le dessert, un brownie fromage pamplemousse; vous faisiez presque oublier les *pastéis de Nata* qui, délicate attention de la chef, au moment des mignardises, accompagnaient le porto.

DOUCEURS D'ICI

À chacun sa préférence. Revenons chez-nous où c'est le retour du vermouth, un vermouth de cidre et d'eau-de-vie de pommes conçu aux Vergers LaFrance de St-Joseph-du-Lac, et disponible à la SAQ. Servi dans un verre *old fashioned*, rafraîchi de glaçons et d'une rondelle d'orange, le *Rouge gorge* a des relets d'autrefois, et s'épices, d'absinthe, de genièvre nordique, sauge, thé du Labrador, marjolaine et coriandre.

