





# CERVÉ JARIA BISTRO

PAR CAROLE LEDUC • PHOTOS BENOIT DAOUST, A&B VIDEO/PHOTO



# AMOUR ET SAVEURS DU PORTUGAL

Micael Soares est né au Portugal. Et même s'il a passé pratiquement toute sa vie au Québec, il ne l'a jamais vraiment quitté. À peine les classes terminées,

il quittait la maison pour passer les vacances estivales aux Açores avec son père. Et lorsqu'on s'assoit dans cette brasserie typiquement portugaise, on comprend à quel point il est attaché à cette cuisine authentique. Un menu composé de tapas, poissons, fruits de mer, grillades et de son fameux poulet. Il est co-proprétaire et le chef d'orchestre des lieux. Cervéjaria veut dire brasserie, mais le concept offre tellement plus. On y passe pour le 5 à 7, pour le lunch du midi, le repas du soir ou encore pour un «take out».

**AMBIANCE ET MISE EN SCÈNE** Le décor s'inspire du sud de l'Europe. Un mur tapissé d'assiettes de faïence s'aligne et dessine un tableau linéaire bordé d'un immense drapé bleu saphir. Les céramiques peintes à la main ont été commandées et réalisées exclusivement pour le bistro. Un coq de Barcelos (version pharaonique) s'affiche au mur de l'entrée. Impossible d'ignorer cet emblème de justice et de chance. Le récit du volatile varie selon le narrateur, mais essentiellement, l'histoire se résume au condamné qui, voulant prouver son innocence, affirma que s'il disait la vérité, le coq chanterait. Le coq chanta et il fut libéré. L'histoire fait légende. L'espace cuisine s'intègre à un immense bar européen au cœur de l'espace. Un choix habile et rassembleur. Ne reste plus qu'à profiter de cette atmosphère sympathique. Aucun doute, nous sommes au Portugal.

**LES SAVEURS DU MONDE** Il voyage. Beaucoup. Vous l'aurez deviné, il aime découvrir les saveurs du monde, mais aura vite fait de réaliser qu'il n'est pas fan de haute cuisine corsetée. S'il apprécie les préparations méticuleuses et

les présentations soignées, il en exècre tant le conformisme que les ambiances guindées. On est aux antipodes de la cuisine conviviale du littoral portugais. Il préfère ces amours de restos qu'on revisite et s'approprie. Il sait de quoi il parle. Le guide Michelin, c'est l'étoile du berger de l'épicurien. Bref, trois étoiles, c'est le sacro-saint. Il se retrouve donc à la table du Arzak à San Sebastian, la capitale gastronomique des Pays basques. «Une autre game» mentionne-t-il, avec sa brigade de quarante cuisiniers, chefs, sous-chefs, chefs de partie pour soixante-dix places! S'il en apprécie le menu, le type de maison ne lui convient pas. Pour Micael, les saveurs du monde se présentent en plats partagés avec ceux qu'on aime. Ajoutez au plaisir une cuisine méditerranéenne élaborée du savoir-faire ancestral et de l'innovation... Vous obtenez le meilleur de sa restauration.

**LES PLAISIRS DE SA TABLE... MIDI ET SOIR** Bien que le bistro soit très fréquenté en soirée, il est ouvert pour le lunch du midi. Sa carte ultra abordable de terre et de mer se décline selon les arrivages du jour. Le prix de la table d'hôte du midi inclut l'entrée, le plat, le dessert et le café. Imaginez une assiette de pieuvre grillée ou encore un demi-poulet de Cornouaille pour seize dollars! Le bistro rue d'Avaugour est le seul restaurant portugais de ce calibre sur la Rive-Sud. Pour retrouver ces saveurs typiques, il faut payer trois fois le prix dans les restaurants de Montréal. La carte du Cervéjaria est plus que raffinée; elle change à tous les jours. Il détermine, bonifie et améliore les parfums en testant, modifiant chacun des plats jusqu'à l'équilibre parfait. La spécialité? Les fruits de mer, les poissons (dont l'incontournable morue), le poulet portugais, de Cornouaille, le porc. La carte des vins n'inclut que des produits d'Espagne et du Portugal. Des vins abordables qu'on ne trouve qu'en importation privée. Le restaurant devrait proposer son service en terrasse dès l'été prochain. Cette cuisine se prête si bien aux journées chaudes et ensoleillées. >

## UN BISTRO SYMPA ET BRANCHÉ!

Si les résidants sortent à l'extérieur pour le boulot en semaine, ils profitent de toutes les bonnes adresses les week-ends... sur la Rive-Sud. Et ça se passe beaucoup à Boucherville. *«Le sentiment d'appartenance est puissant, les gens aiment leur patelin. On finit par se connaître par nos prénoms. Les clients reviennent, on offre un digestif; c'est définitivement plus cordial. Des liens plus étroits se développent. Ces gestes spontanés, tu ne les retrouves pas à Montréal. Ici, on a actualisé l'art de recevoir. Boucherville, c'est notre coin de bonheur et un plus gastronomique.»* Et pour les amoureux du cocooning, il est possible de passer chercher la commande au bistro. La version «take out» est aussi une formule coup de cœur appréciée.

**DES PRODUITS D'ICI** Il met en valeur les produits du terroir et travaille directement avec le poissonnier, les petits producteurs en privilégiant fraîcheur et aliments biologiques. Un plus pour les amateurs de plaisirs gourmands et de cuisine authentique. En début de matinée, les nouveaux arrivages sont livrés en cuisine. Une brigade s'active alors (Micael Soares en tête) pour redéfinir une carte soignée et créative aux saveurs du jour. Aujourd'hui, ce sera le loup de mer. Si la gastronomie du Portugal est riche en poissons et fruits de mer, l'intégralité du menu inclut une sélection de viandes de très haute qualité. La table est jeune, comme son propriétaire en recherche permanente de nouvelles saveurs. Un menu parfait, abordable et sympathique. Et la bonne nouvelle, c'est qu'on peut acheter sur place tous ses produits: desserts, huiles, pains portugais, boudin et chorizo maison... On aime et on y revient! ■

