Guide DEBEUR ★★★★
REVUE GOURMANDE DES QUÉBÉCOIS

Festival Montréal en lumière 2011

www.montrealenlumiere.com

Helena Loureiro reçoit Johanne Vigneault et Margarida Cabaço

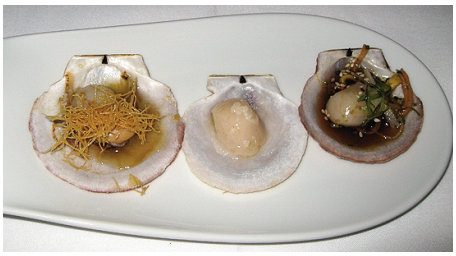
au restaurant Portus Calle (★★★ Debeur)
4281, rue Saint-Laurent, Montréal.
Tél.: 514-849-2070

21 et 22 février 2011

Carpaccio de jeune boeuf de l'île, mini pousse bio et tomme des demoiselles de J. Vigneault *(photo Debeur)*

Portus Calle (★★★ Debeur) a accueilli la presse spécialisée pour un repas pré-Festival Montréal en lumière. En six services, nous avons dégusté trois plats préparés par la chef invitée **Johanne Vigneault**, propriétaire du restaurant **La table des Roy** aux Îles-de-la-Madeleine, et deux mets portugais qui seront servis pendant le festival par l'autre chef invitée, **Margarida Cabaço,** mais préparés pour nous par **Helena Loureiro**, chef propriétaire de Portus Calle, et son équipe.

Le dessert était une création des deux chefs. Johanne, chef autodidacte, a à cœur de favoriser les produits de la mer et ceux des artisans de sa région tandis qu'Helena maîtrise la cuisine du Portugal et plus particulièrement celle des poissons.


Dégustation de pétoncles cultivés en lagune de J. Vigneault *(photo Debeur)*

Une prestation des plus agréables qui promet de beaux repas lors du festival: 21 et 22 février avec Margarida Cabaço, 24 février avec Johanne Vigneault. Chaque jour du festival, Helena honorera une femme méritante du Québec. Info: www.portuscalle.ca

Retour à la page d'accueil: www.debeur.com
Aller à la page des nouvelles (pour d'autres comptes rendus du Festival): **www.debeur.com/LLG.html**

Johanne Vigneault et Helena Loureiro *(photo Debeur)*

Balance décorative *(photo Debeur)*

Pavé de bar méditerranéen, migas de pomme de terre et chou-fleur, palourdes et ses arômes frais d'Helena Loureiro *(photo Debeur)*

Sorbet à l'églantier et pasteis de natas *(photo Debeur)*