



Marino Tavares, chef du Ferreira Café
— Marino Tavares, chef at Ferreira Café

LE FERREIRA, RIEN QUE POUR SOI...

— Céline Tremblay

— **Février** 1975. L'année de la deuxième « tempête du siècle ». Carlos Ferreira débarque à Montréal avec sa famille et tente de faire passer sa nostalgie de la *Terra Portucallis* en s'accrochant les pieds dans les clubs portugais. Dès lors, Carlos le jeune, le mélancolique, chérira l'ambition de recréer un peu l'esprit, le cœur de son pays natal dans sa nouvelle terre d'accueil, une aspiration appelée Ferreira Café qui aura besoin de patience, de détermination et du soutien de quelques bons amis convaincus pour se réaliser.

Il y a 12 ans, le Ferreira Café n'existait pas. Cinq ans après son ouverture, il était le restaurant le mieux fréquenté de Montréal. Pour son propriétaire visionnaire, la période entre-deux en fut une d'espoir, d'exaltation, d'angoisse, de déprime 🍷218

— February of 1975, the year of the second “storm of the century.” Carlos Ferreira arrived in Montreal with his family and tried to ease his homesickness for la *Terra Portucallis* by spending his time in Portuguese clubs. Even then, the melancholic young Carlos dreamt of recreating the spirit of his native land in his new home. The dream known as the Ferreira Café required patience, determination and the support of a few good friends sold on the idea before it became a reality.

Twelve years ago, there was no Ferreira Café. Five years after its opening, it was the most popular restaurant in Montreal. For its visionary owner, the years in between were ones of hope, exaltation, anxiety, and total depression, culminating in more exaltation that led to the bliss he 🍷218

IL A VOULU FAIRE MENTIR CEUX QUI CROIENT QUE LA RESTAURATION PORTUGAISE SE RÉSUME À DES SARDINES ET À DU VINHO VERDE... EN REDONNANT À LA GASTRONOMIE DE SON PAYS SES LETTRES DE NOBLESSE, CARLOS FERREIRA A FAIT PLUS : IL A CRÉÉ LA DÉPENDANCE! — FERREIRA: BRINGING PORTUGAL TO YOU HE WANTED TO LAY TO REST THE IDEA THAT PORTUGUESE CUISINE CONSISTS OF SARDINES AND VINHO VERDE. BY RE-ELEVATING ITS STATUS TO THAT OF GASTRONOMY, CARLOS FERREIRA HAS DONE EVEN MORE: HE'S CREATED A FOLLOWING!

CREVETTES GÉANTES RÔTIES, BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE ET CAVIAR BÉLUGA SUR PURÉE DE PETITS POIS

4 PORTIONS

500 ml (2 tasses) de champagne brut
3 échalotes françaises hachées
1 c. à soupe de vinaigre de champagne
Poivre en grains entiers
225 g (1/2 lb) de beurre doux bien froid coupé
en morceaux
4 crevettes géantes
Sel et poivre du moulin
Huile d'olive
250 ml (1 tasse) de fond de volaille
300 g (10 oz) de petits pois frais ou congelés
1 morceau de beurre
50 g (2 oz) de caviar de béluga

- + Préchauffer le four à 350 °F.
- + Dans une petite casserole, combiner le champagne, l'échalote, le vinaigre et le poivre, et amener à ébullition. Laisser réduire de moitié, retirer du feu et incorporer le beurre graduellement à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Réserver.
- + Décortiquer les crevettes en conservant les têtes intactes, saler et poivrer. Dans une poêle à feu moyen, réchauffer l'huile et saisir les crevettes sur leurs deux faces. Terminer la cuisson au four pendant 4 minutes.
- + Pendant ce temps, amener le fond de volaille à ébullition. Dans ce liquide, blanchir les pois pendant 3 minutes. Égoutter et réduire en purée. Assaisonner, ajouter un morceau de beurre et réserver.
- + Servir les crevettes sur une purée de pois ceinturée de sauce et parsemée de caviar.

Vin suggéré : Alvarinho Muros Antigos, 2004

ROASTED GIANT SHRIMP, CHAMPAGNE BUTTER AND BELUGA CAVIAR ON A GREEN PEA PURÉE

SERVES 4

500 mL (2 cups) champagne brut
3 French shallots, chopped
1 tablespoon champagne vinegar
Peppercorns
225 g (1/2 pound) very cold unsalted butter,
cut in pieces
4 giant shrimp
Salt and freshly ground pepper
Olive oil
250 mL (1 cup) chicken stock
300 g (10 oz) fresh or frozen green peas
A knob of butter
50 g (2 oz) beluga caviar

- + Preheat oven to 350°F.
- + Combine champagne, shallots, vinegar and pepper in a small saucepan and bring to a boil. Allow liquid to reduce by half; remove from heat and gradually whisk in butter until smooth. Reserve.
- + Peel shrimp, leaving head intact, and season with salt and pepper to taste. Heat oil in a skillet over medium heat and sear shrimp on both sides. Finish cooking by placing shrimp in oven for 4 minutes.
- + In the meantime, bring chicken stock to a boil. Blanch peas in this liquid for 3 minutes. Drain and purée. Season to taste; add butter and set aside.
- + Serve shrimp on a purée of peas ringed with sauce and sprinkled with caviar.

Wine suggestion: 2004 Muros Antigos Alvarinho

Crevettes géantes rôties, beurre blanc au champagne et caviar béluga sur purée de petits pois. Assiette délicatement ceinturée d'étain Arte Italice [WILFRID ET ADRIENNE], linge de table et coutellerie [HENRIETTA ANTONY]. — Roasted giant shrimp, champagne butter and caviar beluga on a green pea purée. Pewter-edged plate by Arte Italice [WILFRID ET ADRIENNE], table runner and flatware [HENRIETTA ANTONY].



Catplane de langoustes royales. Sous la catplane, une assiette en porcelaine à large bordure en étain Arte Italica. — Royal crawfish cataplana. The cataplana sits on an Arte Italica porcelain plate with a wide pewter rim. [WILFRID ET ADRIENNE]

CATAPLANE DE LANGOUSTES ROYALES

4 PORTIONS

250 ml (1 tasse) de fumet de poisson
 250 ml (1 tasse) de vin blanc
 250 ml (1 tasse) de tomates concassées
 1 feuille de laurier
 2 gousses d'ail haché
 Sel et poivre du moulin
 Piments piri piri au goût
 2 langoustes de 1 kg (2,2 lb) coupées en deux
 1 poivron rouge coupé en dés
 1 poivron jaune coupé en dés
 1 poivron vert coupé en dés
 1/2 chorizo coupé en tronçons
 1 petit oignon espagnol coupé en dés
 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
 Quelques brins de coriandre fraîche hachés

- + Ouvrir la catplane* et y déposer le fumet de poisson, le vin blanc, les tomates, le laurier, l'ail, le sel et le piri piri. Couvrir, amener à ébullition, ajouter les langoustes et laisser mijoter 10 minutes à feu moyen.
- + Déposer dans le récipient le reste des ingrédients, refermer et laisser mijoter à feu doux 3 minutes supplémentaires.
- + Ajouter la coriandre en fin de cuisson et arroser d'un filet d'huile d'olive.
- + Servir avec un riz pilaf ou des pommes de terre grelots préalablement cuites et ajoutées à la préparation en fin de cuisson.

Vin suggéré : Syrah, Cortes de Cima, 2002

* La catplane est une casserole ronde en cuivre dont la forme rappelle celle d'un wok. On l'utilise principalement pour étuver des aliments et concocter des bouillabaisse.

ROYAL CRAWFISH CATAPLANA

SERVES 4

250 mL (1 cup) fish stock
 250 mL (1 cup) white wine
 250 mL (1 cup) crushed tomatoes
 1 bay leaf
 2 garlic cloves, chopped
 Salt and freshly ground pepper
 Piri-piri peppers to taste
 2 crawfish weighing 1 kg (2.2 lb) each, halved
 1 red pepper, diced
 1 yellow pepper, diced
 1 green pepper, diced
 1/2 chorizo sausage, cut in chunks
 1 small Spanish onion, diced
 2 tablespoons extra-virgin olive oil
 A few fresh coriander sprigs, chopped

- + Place fish stock, white wine, tomatoes, bay leaf, garlic, salt and piri-piri in the cataplana. *Close pan; bring to a boil and add crawfish. Allow to simmer for 10 minutes over medium heat.
- + Add remaining ingredients, close pan and simmer for 3 more minutes over low heat.
- + Add coriander at the end of cooking. Pour a thin stream of olive oil over top of dish.
- + Serve on a rice pilaf or with new potatoes, cooked in advance and added just before serving.

Wine suggestion: 2002 Cortes de Cima Syrah

* The cataplana is a round copper pan shaped like a wok, used mainly to steam food or to cook bouillabaisse.

POIRES POCHÉES AU PORTO ROUGE ET SABAYON

4 PORTIONS

4 poires (Bosc ou Rocha)
Le jus d'un citron
250 ml (1 tasse) de porto rouge
500 ml (2 tasses) d'eau
500 g (2 1/2 tasses) de sucre
2 bâtons de cannelle
Anis étoilé

SABAYON

4 œufs
200 ml (6 oz) de vin blanc sec
50 g (1/4 de tasse) de sucre

- + Peler les poires et les déposer dans un mélange d'eau et de jus de citron.
- + Dans une casserole, combiner le porto, l'eau, le sucre, la cannelle et l'anis étoilé. Pocher les poires dans le sirop obtenu en prenant soin de ne pas les surcuire. Retirer les fruits lorsqu'ils sont encore un peu croquants.
- + Pour préparer le sabayon, déposer tous les ingrédients dans un bol en inox et mélanger au fouet. Déposer au bain-marie sur feu moyen et cuire en fouettant jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, soit de 3 à 4 minutes.
- + Au moment de servir, vider l'intérieur de la poire avec une cuillère parisienne. Réchauffer la poire au micro-ondes avant de la déposer dans une coupe garnie de sabayon. Décorer avec des feuilles de menthe fraîche.

Porto suggéré : Quinta do Crasto, LBV, 1997

* Le Ferreira Café suggère deux variations qui consistent à remplir la cavité soit de riz crémeux, soit d'une quenelle de glace à la vanille.

PEARS POACHED IN RED PORT WITH SABAYON

SERVES 4

4 pears (Bosc or Rocha)
Juice of one lemon
250 mL (1 cup) red port
500 mL (2 cups) water
500 g (2 1/2 cups) sugar
2 cinnamon sticks
Star anise

SABAYON

4 eggs
200 mL (6 oz) dry white wine
50 g (1/4 cup) sugar

- + Peel pears and place in a blend of water and lemon juice.
- + Combine port, water, sugar, cinnamon and star anise in a saucepan. Poach pears in this syrup, being careful not to overcook. Remove fruit when still slightly crisp.
- + To make sabayon, place all ingredients in a stainless steel bowl and beat with a whisk. Pour mixture into double boiler over medium heat and cook, whisking constantly, until even texture is obtained, about 3 to 4 minutes.
- + At serving time, remove cores from pears by means of a melon baller. Reheat pears in microwave before placing each in a fruit dish filled with sabayon. Garnish with fresh mint leaves.

Port suggestion: 1997 Quinta do Crasto LBV

* Ferreira Café suggests two variations as a filling for the pears: creamy rice or a quenelle of ice cream.

Poires pochées au porto rouge et sabayon. Petite assiette ouvragée et coupelle en argent et cristal (CONNOISSEUR ANTIQUES), mobilier et linge de table (HENRIETTA ANTONY). — Pears poached in red port and sabayon. Small ornate plate and silver and crystal cup (CONNOISSEUR ANTIQUES), furniture and table linens (HENRIETTA ANTONY).



totale, puis d'exaltation renouvelée menant à la béatitude qu'il connaît maintenant, quand tout baigne... Car Ferreira Café, c'est aujourd'hui le fleuron de la cuisine portugaise en Amérique. « J'ai créé le Ferreira Café selon ma vision du Portugal, dit-il, non pas comme les gens l'imaginent souvent. Moi, mon pays, je le vois beau comme le Ferreira. » Pour Carlos, un resto c'est d'abord un esprit, une âme et un lieu d'animation. Dans le sien, il a voulu faire partager l'expérience de la gastronomie portugaise, une cuisine innovatrice et savoureuse portée à bout de bras, depuis l'ouverture, par Marino Tavares, un chef qui, avec ses yeux trop bleus, ne vous offre pas que le pays, mais la mer aussi !

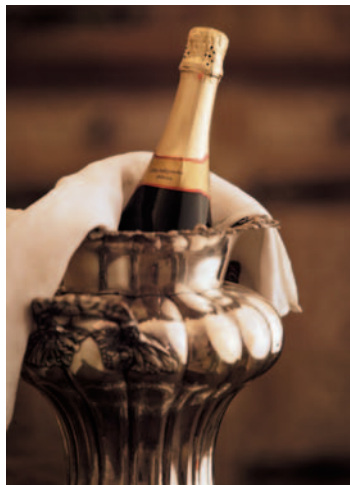
Bref, c'est un succès. Tant et tellement que Ferreira se déplace maintenant et promène « son Portugal » chez qui en a les moyens dans le but ultime de repousser les limites un peu plus loin, de dépenser une énergie encore plus particulière à faire saliver les gens, à les surprendre et à les faire tomber en extase. Réinventer les plaisirs d'un épiqueur, lui servir les produits les plus fins, emplir sa bouche des meilleurs vins, tout cela a évidemment un prix. Pour mériter le déplacement de la brigade placée sous les ordres du chef Tavares, il faut rassembler entre 10 et 20 fins palais, n'imposer aucune restriction budgétaire et avoir assez confiance en l'imagination des créateurs pour lui laisser libre cours. Si le chapeau vous fait...

Et s'il ne vous manque que le château, Henrietta Antony peut vous arranger ça ! Son domaine planté de vignes dominant la vallée Missisquoi offre le plus somptueux des panoramas. Vivre le Portugal en haut d'une colline estrienne dans les caves de dégustation d'une vigneronne d'origine tchèque comporte sa part d'exotisme !_ 264

feels now that everything is running smoothly. Today, Ferreira Café is the pride of Portuguese cuisine in North America. "I created Ferreira Café to correspond to my vision of Portugal," Carlos says, "and not to the way people imagine it. To me, my country is as beautiful as the Ferreira." For Carlos, a restaurant is first and foremost a state of mind, a soul, and an animated place. In founding his café, he wanted others to experience Portuguese gastronomy, an innovative and flavourful cuisine that Marino Tavares has created since day one. The chef with bluer-than-blue eyes offers guests not only the country, but the sea, too!

In short, Carlos' dream is such a success that he'll now bring his version of Portugal to anyone with the means to invite him. His goal is to go beyond the tried-and-true, spend a bit more energy making people salivate in anticipation, and surprise them with ecstasy for the palate. Reinventing pleasures for epicures, giving them the best products, filling their glasses with the best wines: it all comes at a price. Before chef Tavares and his kitchen staff pack up the pots and pans, interested parties must gather together 10 to 20 connoisseurs of fine food, be willing to forego budget restrictions and fully entrust their taste buds to the chef. If the shoe fits . . .

And if all you're missing is the château in which to dine, Henrietta Antony can arrange that! Her Missisquoi Valley vineyard comes with breathtaking views. Experiencing the best of Portugal atop an Eastern Townships hill in the tasting cellar of a vintner of Czech origin—now that's luxury!_ 264



PAGE 219_

ESPRESSO MALI