

La marée est joyeuse au Portugais!

Fernando et Antonina Martins proposent des plats typiques de leur pays élaborés avec de beaux produits et un grand talent

Alain Giroud

La gastronomie lusitanienne existe, ce ne sont pas Fernando et Antonina Martins qui diront le contraire. Dans leur charmant restaurant du boulevard du Pont-d'Arve, Le Portugais, ils servent des plats ensoleillés axés surtout sur les produits de la mer.

Cet établissement fut le premier en Suisse à proposer cette cuisine savoureuse où la morue (bacalhau) joue un rôle majeur. Il avait été créé par José et Sotera Martins en 1973. Après vingt et un ans d'exploitation, les parents ont transmis le flambeau à Fernando qui a suivi un cursus classique de cuisinier à Genève.

José nous a quittés

Il y a quelques semaines, José, qui était retourné au Portugal avec son épouse, nous a quittés. Et son fils tient à lui rendre hommage, car la table ouverte il y a quarante-deux ans reste un rendez-vous gourmand genevois incontournable.

Célébrons donc ces plats élaborés avec passion. A commencer par cet éventail d'entrées qui dopent les papilles. De délicieuses



Fernando et Antonina Martins sont fiers de la qualité de leur marée. ARCHIVE CHRISTIAN MURAT

L'adresse

Le Portugais

59, boulevard du Pont-d'Arve
☎ 022 329 40 98
Fermé dimanche et lundi
Menu 59 fr.
A la carte (entrée, plat et dessert),
compter 70 fr.
Accès handicapés.
Site: www.leportugais.ch/



Débarque alors un joyeux mélomél de coquillages, coques et moules dans un jus parfumé à l'ail, à la coriandre fraîche et, bien entendu, à la même huile d'olive très aromatique.

Calamars et bacalhau grillés à l'huile d'olive

Fernando Martins aime passer au grill ses produits de la mer. Ses calamars arrivent donc zébrés sur l'assiette en compagnie de pommes de terre en robe des champs, d'une poêlée de choux (blanchis auparavant), d'oignons et d'olives. Ils sont tendres, iodés, savoureux.

Mais, on l'a dit, la bacalhau joue la vedette, servie pochée ou grillée. Elle a été dessalée avec précaution, sa chair est intacte, translucide. Zébrée elle aussi, elle se détache en gros pétales fondants. Elle est associée au même accom-

pagnement que les calamars. Un grand plat!

A l'heure des desserts, il n'est pas question de se priver du mythique ovos moles. Des jaunes d'œufs cuits dans un sirop (au petit filet, soit de 105 à 107°) sans qu'ils ne prennent consistance (il ne faut pas dépasser 82°). On se retrouve avec une crème onctueuse arrosée de porto blanc. Une merveille.

Fernando propose aussi une poire pochée aux épices et au porto blanc. La chair du fruit est très (trop) ferme, mais le sirop est vraiment délicieux.

Ce repas a été, bien entendu, arrosé avec un vin portugais, né dans la vallée du Douro, basé sur le cépage Vinhas Velhas. Ce Luan Nova 2012, à la bouche ronde et flatteuse, fonctionne même sur un plat de poisson.



Entrées variées très sympas, croquettes de morue, haricots princes en salade, gambas au piri-piri et salade de poulpe. LDD

croquettes de morue, mélange de bacalhau et de pomme de terre dans une gangue croustillante. Une salade de haricots princes, al dente, relevée d'oignon, d'œuf dur et d'une vinaigrette explosive réalisée avec l'huile d'olive de la famille, installée dans le Douro.

Les crevettes sauvages ont été sautées, elles, au piri-piri. Elles croquent sous la dent provoquant une délicieuse brûlure pondérée par la salade de poulpe ultratendre, quatrième élément de cette dégustation.