



De Mtl à Lisbonne: entretien avec la cheffe Stéphanie Audet

Un jour en février 2023, je tombe sur cet article d'Iris Gagnon-Paradis dans La Presse: [Deux amoureux \(de bouffe\) à Lisbonne](#). Je trouve fascinante l'histoire de ce jeune couple du Québec qui s'installe à Lisbonne (Portugal) et y ouvre un restaurant-bar à vin dans le quartier résidentiel *Estrela* que j'ai eu la chance de connaître en 2000 lorsque j'y effectuais un stage. La photo principale de l'article me fait également sourire, car le couple semble en pente devant leur restaurant. Ce n'est pas une illusion - leur restaurant est sur la rue *de Santo Amaro*, une rue en pente aux petites pierres blanches typique de Lisbonne, connue comme '[la ville des sept collines](#)'.

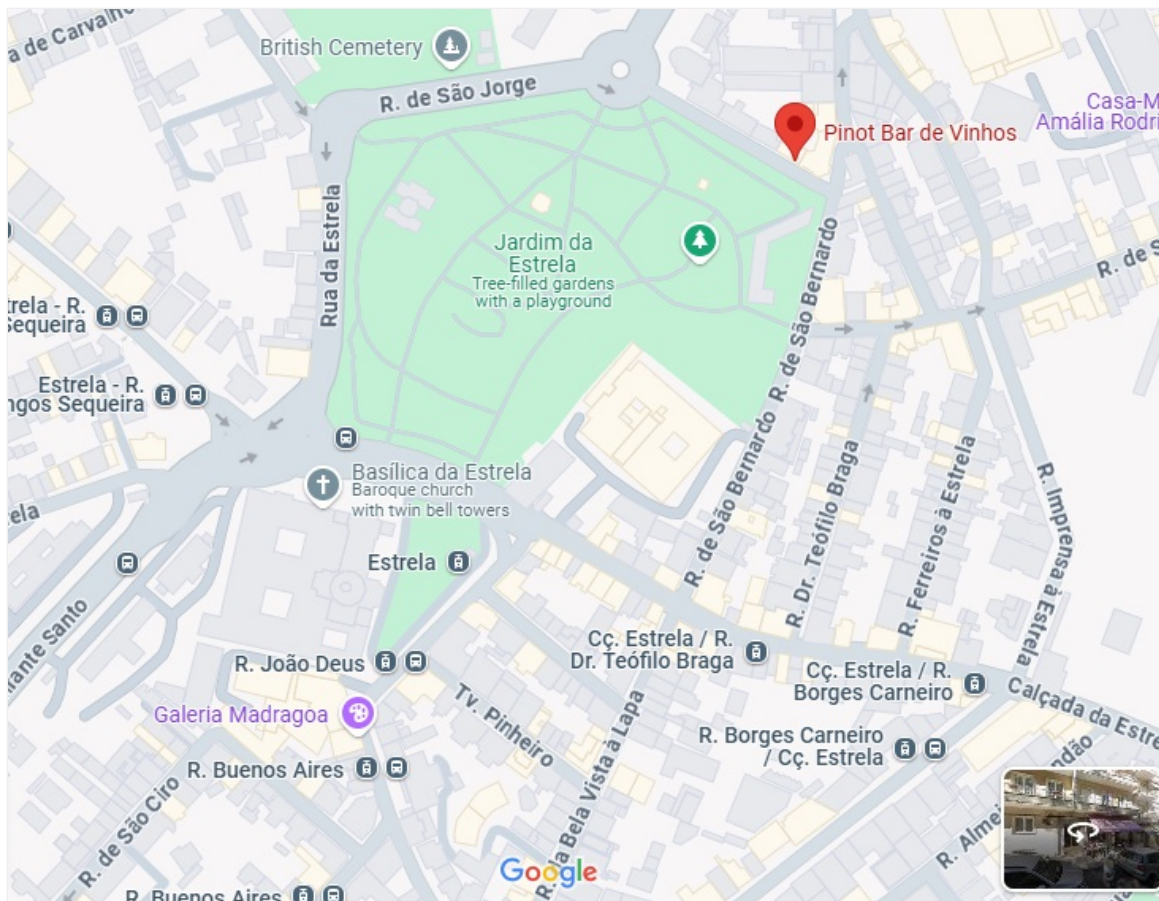
Ma curiosité est piquée, mais n'ayant pas de plans de voyage si tôt, à chaque fois que je sais que quelqu'un va à Lisbonne, je leur parle de cet article et de ce restaurant tenu par un couple québécois, en espérant avoir des commentaires au retour.

Alors voilà que la semaine du 16 décembre 2024 je dois me rendre au Portugal pour des conférences et réunions. J'ai un horaire chargé et je ne reste que 5 jours, installée à Cascais, en banlieue de Lisbonne à 32 km de la grande ville. De plus nous sommes une semaine avant Noël: c'est occupé partout et tout le monde court

pour tout terminer avant le congé des Fêtes. Dans mon horaire je remarque deux possibilités où je pourrais me faufiler et aller visiter ce restaurant dans le quartier *Estrela* à Lisbonne.

Ce couple québécois installé à Lisbonne depuis 2019 c'est Stéphanie Audet et Marc Davidson qui ont œuvré dans le milieu de la restauration à Montréal avant d'aller s'installer au Portugal. Ici je vous invite à (re)lire *[l'article d'Iris Gagnon-Paradis dans La Presse](#)* qui explique bien cette partie de leur histoire.

Le soir du mardi 17 décembre j'envoie un courriel à l'adresse du restaurant me présentant et expliquant que j'aimerais visiter *Senhor Uva* et rencontrer Stéphanie pour une entrevue, mais je suis limitée dans mon horaire et seulement disponible le lendemain ou vendredi. Le lendemain matin je reçois une réponse de Marc: "*Nous vous remercions de nous avoir contactés et d'avoir envie d'écrire sur notre travail. Ce serait possible aujourd'hui entre 16 et 18 heures ou demain à 17 heures.*" Je me dépêche de confirmer '*qu'aujourd'hui*' (mercredi 18 décembre) me convient parfaitement. Marc m'indique alors: "*le mieux est d'aller au 'Pinot', juste en haut devant le parc 'Jardim da Estrela'.*" ... tous ces échanges avec Marc se passent bien sûr... en portugais.



Et ah oui, *Pinot* c'est leur nouveau bar à vin... Alors m'y voilà à 16h le mercredi 18 décembre tel que convenu et je tombe instantanément sous le charme de ce mignon espace situé sur la rue *R. João Anastácio Rosa 4 B* devant le parc *Jardim da Estrela*.



Je m'installe à une table et indique au gentil employé que je viens rencontrer Stéphanie. Il me demande si je veux prendre quelque chose en l'attendant... je consulte la carte de vins et fais mon choix. Il m'emmène un verre de ce superbe rosé naturel du Portugal du [vignoble Genúria](#) de la région de Lisbonne.



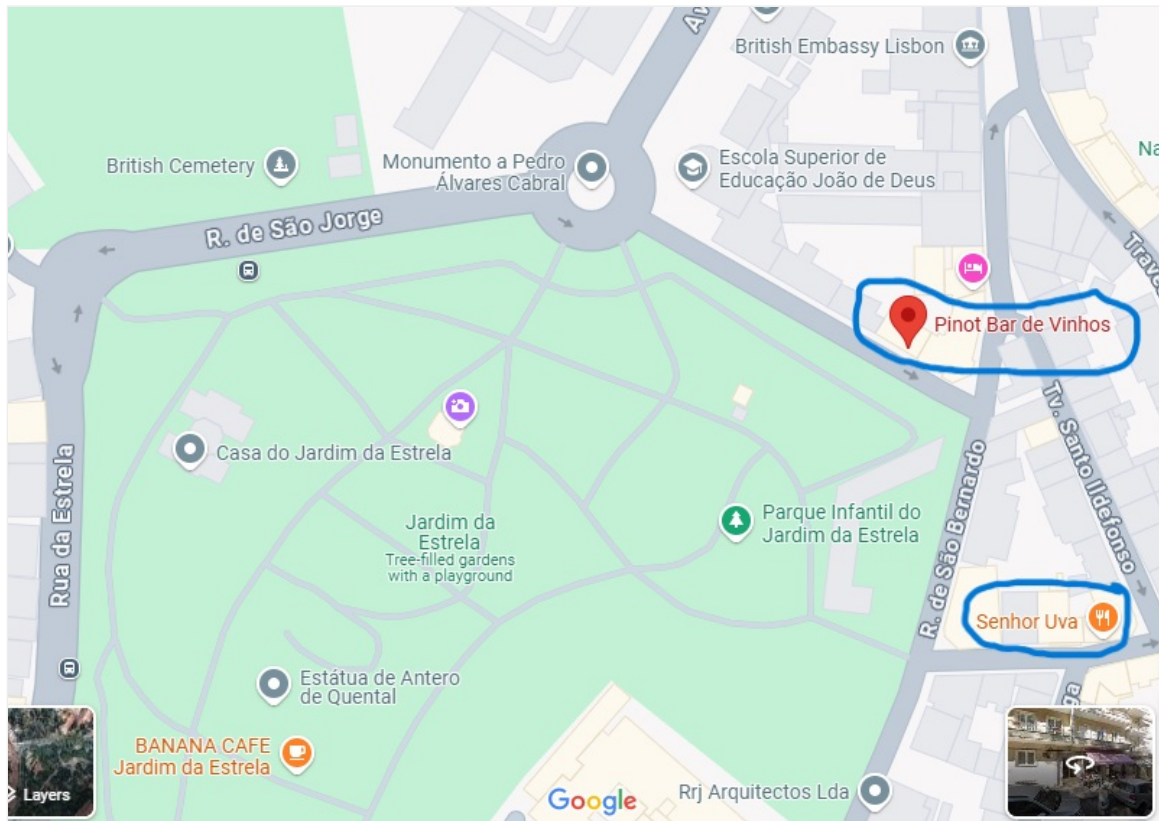
Stéphanie arrive, souriante et on débute notre conversation. C'est quand même un moment de l'année occupée pour les restaurateurs et entrepreneurs, un 18 décembre, veille du congé de Noël, car beaucoup de fournisseurs fermeront pour quelques jours à compter du 20 décembre.

Ma curiosité est trop grande depuis l'article dans La Presse et je ne peux pas m'empêcher de lui poser cette question dès le début de notre conversation: *"Pourquoi ce quartier résidentiel de Lisbonne?"* *"Le beau parc de Estrela,"* me répond-elle sans hésitation.

Je lui demande de faire un survol de la chronologie et historique de ses projets à Lisbonne avec son mari:

- Le projet initial, le restaurant *Senhor Uva* a ouvert en janvier 2019, et fête ainsi en ce moment ses 6 ans, un endroit mignon qui peut accommoder 35 clients à la fois par service. Il y a deux services par soir.
- En mai 2021, en pleine pandémie de la COVID-19, ils ouvrent *Senhor Manuel*, qui se veut une extension de *Senhor Uva* où une salle à manger est ajoutée quelques mois plus tard en novembre 2021. Le soir, l'espace se transforme en salle à manger annexe pour le *Senhor Uva*, dans une ambiance calme et élégante. Ainsi, aujourd'hui le *Senhor Uva* se compose de deux salles à manger situées de part et d'autre de la rue.

- *Pinot Bar à vin* ouvre en octobre 2023, un espace qui peut accommoder 20 amateurs de vins à la fois, en plus d'une table pour 10 personnes pour un événement privé, et offre des petites bouchées en accompagnement. Un coup de chance d'avoir trouvé cet espace si proche de *Senhor Uva* qui s'est retrouvé libre après la pandémie.



- *Senhor Uva La Cave*, c'est leur entreprise d'importation et de distribution de vins qui fournit *Senhor Uva*, *Pinot bar*, des restaurants dans tout le Portugal et des clients individuels avec des vins naturels sélectionnés par Stéphanie et Marc et qu'ils représentent personnellement.



Couple pionner à Lisbonne

C'est un pari que Stéphanie et Marc ont pris en choisissant de miser sur des vins nature dans leurs établissements à Lisbonne lors de leur arrivée en 2019. Il y en avait sur les cartes de vins, mais ce n'était pas mis de l'avant ou explicitement indiqué. *"Maintenant la présence de bars à vins naturels a explosé à Lisbonne,"* raconte Stéphanie.

C'est également un couple pionnier d'avoir eu l'idée d'ouvrir un restaurant à Lisbonne et d'y offrir un menu végétarien sans l'indiquer explicitement.

Afin de s'amuser, à chaque mois Stéphanie aime changer un item sur le menu. Mais ce n'est pas toujours facile. Il y a un plat au restaurant qui est un gros succès depuis trois ans et elle n'a pas le courage de l'enlever du menu. *"Il faudrait vraiment que je trouve un autre succès pour le remplacer,"* confie Stéphanie. De plus, elle me confie également que les coûts de l'économie influencent souvent les items qu'elle offrira sur ses menus.



"*Qui est votre clientèle?*", je demande à Stéphanie. Elle m'explique que l'hiver c'est surtout les locaux. L'été et pendant les autres moments de la saison touristique, elle observe une clientèle plus diversifiée. Elle a remarqué que l'article dans La Presse en 2023 a grandement aidé à la publicité et visibilité de *Senhor Uva* ainsi que sa présence à l'émission *Expat Chefs* sur les ondes de Zeste en 2023.

Et comment se passe l'adaptation? Pour Stéphanie, c'est bien et elle se débrouille en portugais. Lisbonne est une ville multiculturelle, donc facile à s'y adapter pour une fille de Montréal. Le sirop d'érable lui manque et c'est toujours un plaisir lorsque des membres de sa famille et/ou amis lui en apporte.

"*Je n'ai pas l'impression que ça fait déjà six ans. J'aime Lisbonne. Mon rêve éventuellement, c'est d'aller en campagne,*" confie Stéphanie.

Mtl en lumière 2025: l'expérience 'Senhor Uva' à Montréal - un aperçu garanti par Stéphanie

Le [dévoilement de Montréal en lumière 2025](#) au début décembre 2024 informait que les deux axes principaux du volet gastronomique de l'événement cette année étaient les femmes en cuisine et dans les vignes. Des 64 « Bonnes tables » et 85 invités, 58 proviennent de l'extérieur du Québec, dont Stéphanie Audet qui fera le voyage du Portugal pour deux soirs au [Annette bar à vin](#). Stéphanie a accepté l'invitation de Marc-André Jetté, chef-propriétaire du *Hoogan et Beauport* et du *Annette bar à vin* et promet *'une sélection des meilleurs plats de Senhor Uva'* m'a-t-elle confié. C'est donc un rendez-vous le vendredi 21 février et/ou samedi 22 février. [Hâtez-vous d'acheter vos billets...](#) certains services le vendredi sont déjà complets.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)