

Un brin de Portugal dans le Jura

Samedi 5 août, Antonio Veloso et sa femme, Sophie, fêteront les deux ans d'existence de leur camion rôtisserie Port'O Poulet.

Vendredi soir, Antonio sera place de la Grenette, comme tous les vendredis, pour y vendre ses poulets marinés, découpés à plat et cuits à la braise, « C'est un concept venu tout droit du Portugal », explique-t-il avec le sourire.

Partager le concept de churrascaria

« J'ai une formation de boulanger et je travaillais dans l'agroalimentaire, mais je ne me voyais pas y rester toute ma vie. Quand j'ai emmené ma femme, qui est Française, visiter mon pays, elle a découvert et adoré les restaurants à viande qu'on appelle "churrascaria" », poursuit-il.



■ Antonio Veloso a monté Port'O Poulet avec sa femme Sophie, secrétaire de l'entreprise. Photo Nicolas BROISSAND

De retour en France, le couple se lance dans l'aventure, aidé par la BGE de Lons-le-Saunier. « J'avais imaginé ouvrir un restaurant, mais je

me suis vite rendu compte qu'un camion aurait plus de chance de trouver une clientèle ».

Depuis, le food-truck Port'O

Poulet est devenu une marque déposée et Antonio Veloso loue également ses services en tant que traiteur. En plus de Cousance, son ca-

mion est désormais présent à Saillenard, Cuiseaux, Montmorot, Saint-Amour et Courlaoux. Le chef remercie particulièrement ces mairies de lui avoir trouvé une place, car, il l'avoue « au début, j'ai eu peur de ne pas trouver assez d'emplacements pour rentabiliser mon affaire. »

De 30 à 40 kilos de frites par soirée

Dans son camion, on peut également trouver d'autres spécialités de son pays : des beignets « rissóis » ou des « pastéis de nata », un dessert fait maison, tout comme ses frites que ses clients apprécient particulièrement. Les bons soirs, il peut en écouler jusqu'à 40 kilos. Un énorme travail d'épluchage qui devrait être facilité, dès septembre, par l'achat d'une éplucheuse.

CONTACT : 06.75.99.98.15.
ou www.facebook.com/portopoulet