



FABRIQUE ARTISANALE

CANELAS

LE PORTUGAL AVEC AMOUR

DEPUIS 1982

40 ANS DE
GASTRONOMIE
PORTUGAISE ET
UNE PREMIÈRE
BOUTIQUE
PARISIENNE



8 rue de la Grange aux Belles - 75010 Paris

40 ANS DE GASTRONOMIE PORTUGAISE

FONDÉE EN 1982, CANELAS EST LA MAISON DE LA GASTRONOMIE PORTUGAISE EN ÎLE-DE-FRANCE.

Née du coup de cœur de Dona Antonia Gonçalves pour une boulangerie de quartier près de Paris, la petite affaire familiale a bien grandi en 40 ans, pour devenir une institution du Portugal en France. Son savoir-faire artisanal en a fait la référence des Pastéis de Nata faits maison, avec le parfait équilibre entre le croustillant de la pâte et l'onctuosité de la crème. Pour célébrer le quarantième anniversaire de Canelas, la famille Gonçalves a décidé d'ouvrir sa première adresse parisienne.

CE REPAIRE DE LA CUISINE ET DE LA PÂTISSERIE DU PORTUGAL OUVRE SES PORTES AUX ABORDS DU CANAL SAINT MARTIN.

Derrière sa devanture blanche, ponctuée de carrelage rappelant celles des échoppes lisboètes, la boutique Canelas regorge de toutes les plus savoureuses spécialités portugaises telles que les Pastéis de Nata, Bola de Berlim, Pastéis de bacalhau, Pão com chouriço ou encore les Rissois de camarão. À l'intérieur, quelques tables et chaises permettent de déguster sur place et nous transportent attablés dans un café de Lisbonne.

LE PORTUGAL AVEC AMOUR



UNE HISTOIRE
DE FAMILLE
DE 40 ANS

UNE HISTOIRE DE FAMILLE DE 40 ANS

**L'HISTOIRE DE CANELAS EST CELLE
D'UNE FAMILLE UNIE PAR LA CUISINE
PORTUGAISE : LES GONÇALVES.**

Son aventure a débuté en 1982 à Pierrefitte sur Seine, près de Paris. C'est là que Dona Antonia Gonçalves eu un coup de cœur pour une boulangerie de quartier. Déterminée, elle convainc son mari Carlos de relever le défi de reprendre cette échoppe. Petit à petit, grâce à un travail acharné, ils transforment l'atelier en une fabrique où chaque jour les artisans confectionnent avec passion les recettes salées et sucrées qui font le goût du Portugal. Peu à peu viennent s'ajouter un service-traiteur, un restaurant-pastelaria et une boutique-épicerie fine. En 2006, Sandra, leur fille, rejoint l'entreprise familiale pour continuer de la faire grandir, tout en préservant son savoir-faire artisanal. Elle lui donne un nouveau rythme, alliant tradition et modernité.

**DEPUIS SA CRÉATION, CANELAS
A SU DEVENIR UNE INSTITUTION,
TOUJOURS ANIMÉE PAR
L'AMOUR DU PORTUGAL.**

L'ouverture de sa première boutique au cœur de Paris marque une nouvelle étape pour la maison et célèbre son quarantième anniversaire.

LE PORTUGAL AVEC AMOUR



UNE HISTOIRE DE FAMILLE DE 40 ANS



ANTONIA GONÇALVES

À l'origine de l'aventure, elle est à la fois l'âme et l'ambassadrice de Canelas. Son audace et son don généreux d'elle-même ont fait de Canelas une signature de référence, à l'expertise éprouvée.

LE PORTUGAL AVEC AMOUR

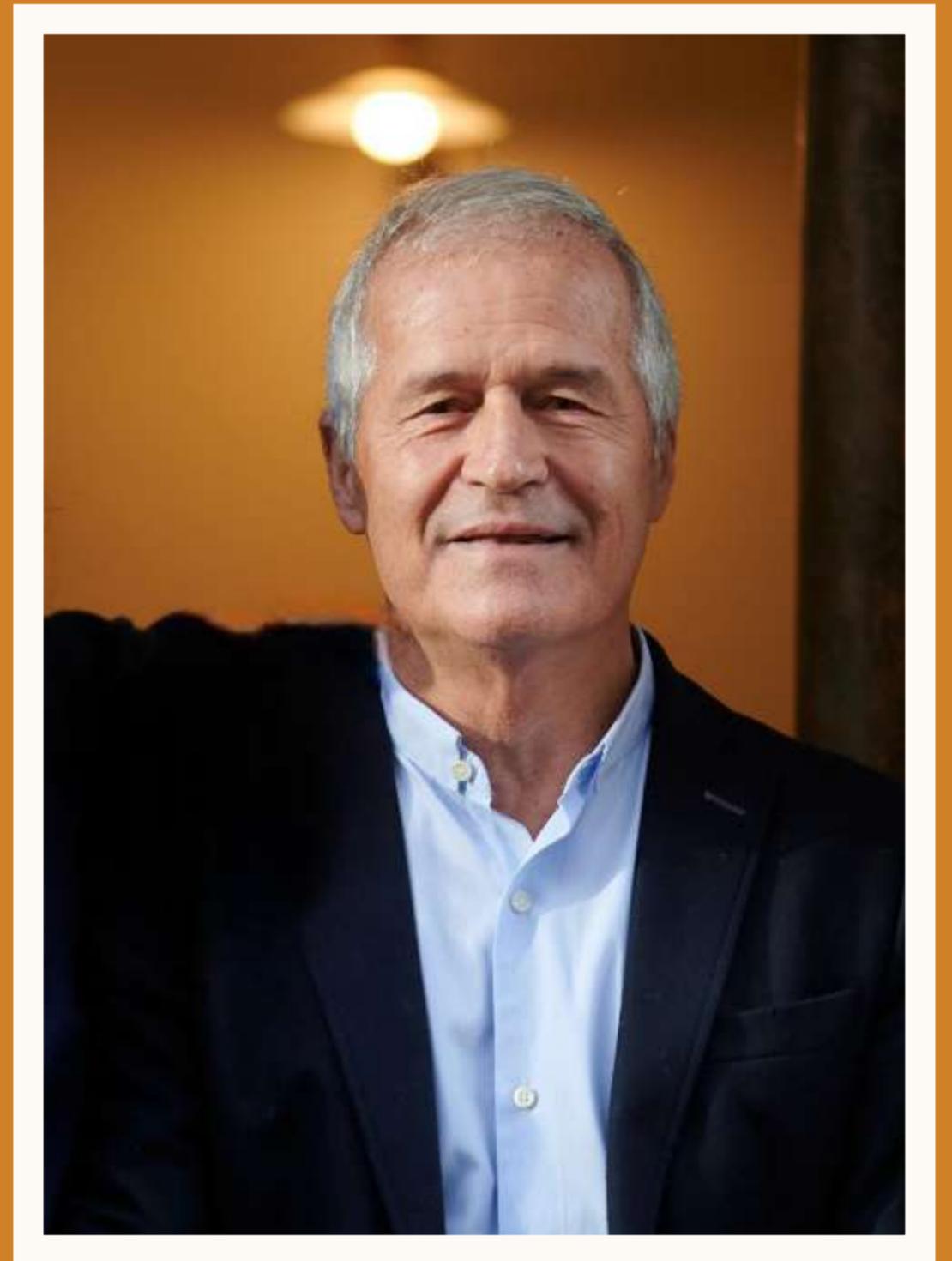
UNE HISTOIRE DE FAMILLE DE 40 ANS

CARLOS GONÇALVES

À l'écoute de sa femme, il est celui qui a su donner vie au projet d'Antonia, en rachetant une simple pâtisserie pour en faire une maison reconnue.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR



UNE HISTOIRE DE FAMILLE DE 40 ANS



SANDRA GONÇALVES

Fille d'Antonia et Carlos Gonçalves, Sandra a hérité de l'appétit de vie et d'action de ses parents. En 2006, elle rejoint l'entreprise familiale, avant d'en reprendre les rênes en 2017 et d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire Canelas.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR

UNE CUISINE
TYPIQUE ET
FAMILIALE

UNE CUISINE TYPIQUE ET FAMILIALE



**TOUT COMME LE PORTUGAL,
CANELAS EST SOLAIRE,
GÉNÉREUSE ET AUTHENTIQUE.**

Les plats et gâteaux iconiques que préparent les artisans de la maison racontent l'histoire, la culture mais aussi les valeurs du pays d'enfance de Dona Antonia.

**AU PORTUGAL PEUT-ÊTRE PLUS
QU'AILLEURS, ON CUISINE AVEC
AMOUR POUR FAIRE PLAISIR,
RÉUNIR ET PARTAGER.**

Canelas explore chaque jour toute la richesse de cette cuisine entre terre et mer, riche de multiples influences héritées des voyages des grands explorateurs.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR

UNE CUISINE TYPIQUE ET FAMILIALE

En véritable Pastelaria portuguesa, Canelas confectionne les pains et pâtisseries emblématiques à partir de matières premières sélectionnées avec le plus grand soin : Bola de Berlim, Broa de Milho, Tigelada... au premier rang desquelles le Pastel de Nata.

EN 40 ANS, CANELAS A SU DEVENIR LA RÉFÉRENCE EN FRANCE DE CE PETIT CHEF-D'ŒUVRE POPULAIRE.

Ses Pastéis de Nata préparés quotidiennement à la main offrent le parfait équilibre entre une pâte fine, croustillante et une crème parfumée, très onctueuse.

LE PORTUGAL AVEC AMOUR





CANELAS
PÂTISSIERIE ARTISANALE
DEPUIS 1888



UNE CUISINE TYPIQUE ET FAMILIALE

Canelas n'excelle pas seulement dans la pâtisserie, mais aussi dans les spécialités salées dont regorge le pays.

**AVEC SON SERVICE-TRAITEUR,
LA MAISON PROPOSE DES PLATS
TRADITIONNELS TELS QUE LA
BACALHAU A BRÀS, LE POLVO
A LAGAREIRO, MAIS AUSSI DES
BEIGNETS SALÉS COMME LES
PASTÉIS DE BACALHAU OU
ENCORE LES RISSOIS DE CARNE.**

La famille Gonçalves a parcouru le Portugal pour sélectionner les meilleurs produits d'épicerie fine, de la charcuterie aux alcools en passant par les fromages.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR

LA PREMIÈRE BOUTIQUE
PARISIENNE DE CANELAS

LA PREMIÈRE BOUTIQUE PARISIENNE

Quarante ans est un bel âge qui se fête. À cette occasion, la famille Gonçalves donne une nouvelle impulsion à l'entreprise familiale en ouvrant la première boutique Canelas à Paris.

**LES PORTES DE LA GASTRONOMIE
PORTUGAISE S'OUVRENT AU 8 RUE DE LA
GRANGE AUX BELLES (PARIS 10), TOUT
PRÈS DU CANAL SAINT MARTIN.**

Sandra Gonçalves et sa mère Antonia, ont choisi de travailler avec l'équipe créative de l'Atelier Deux-Cé pour imaginer son décor. La jeune architecte Léa Javal a réinterprété les codes des échoppes lisboètes pour créer un lieu où tradition et modernité se rencontrent. Ici, pas d'excès de couleurs criardes ou de décoration étouffante. Simplement un lieu où l'âme d'une famille portugaise se dévoile dans la joie et la convivialité.

LE PORTUGAL AVEC AMOUR





LA PREMIÈRE BOUTIQUE PARISIENNE

En traversant la rue, chacun sera attiré par une devanture accueillante avec ses tons crème, sa mosaïque de carreaux blancs et ses arrondis chaleureux. A elle seule, cette façade souhaite d'ores et déjà la bienvenue dans l'univers Canelas. Une fois passé la porte, le voyage se poursuit dans une atmosphère lumineuse et épurée, où les nuances de blanc et de crème jouent ensemble à réfléchir la lumière naturelle. Les vitrines aux arrondis prononcés, typiques des pastelarias portugaises, mettent en valeur les alléchantes créations salées et sucrées maison.

**DÈS L'ENTRÉE,
L'INCONTOURNABLE
PASTEL DE NATA EST MIS À
L'HONNEUR DANS L'UNE DE
CES VITRINES FAITES
DE BOIS ET D'INOX.**

Dans la boutique Canelas, rien ne vient détrôner l'essentiel. Autrement dit, tout est fait pour que le produit soit à l'honneur.

LE PORTUGAL AVEC AMOUR

LA PREMIÈRE BOUTIQUE PARISIENNE

Au sol, des carreaux pour créer des mosaïques contemporaines qui délimitent subtilement chaque espace du lieu.

ON Y TROUVE BIEN SÛR LA PÂTISSERIE ET UNE SÉLECTION DE PRODUITS TYPIQUEMENT PORTUGAIS, MAIS AUSSI UN ESPACE PLUS INTIMISTE OÙ CHACUN POURRA PRENDRE PLAISIR À S'INSTALLER.

Marqué par la chaleur de son bois sombre, ce coin composé de quatre tables et d'une grande banquette permet de profiter un peu plus de ce plongeon au cœur de la tradition portugaise. Nul doute qu'il ne sera pas difficile de se laisser tenter par un bon café accompagné d'une délicieuse douceur dans ce lieu chaleureux et rempli d'âme.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR





LA PREMIÈRE BOUTIQUE PARISIENNE



Une âme qui s'immisce par petits détails. Une assiette en céramique traditionnelle par-ci, de jolis cadres capturant des photos de famille par-là, des tissus à la fois sobres et lumineux... Autant de clins d'œil au Portugal qui viennent habiller le travail tout en épure et en luminosité.

**CE QUI EST SÛR, C'EST QUE
PERSONNE NE RESSORTIRA
DE LA BOUTIQUE CANELAS
SANS AVOIR EU, LE TEMPS D'UN
INSTANT, L'IMPRESSION DE FAIRE
UN PEU PARTIE DE LA FAMILLE.**

LE PORTUGAL AVEC AMOUR

LA PASTELARIA
PORTUGUESA

LA PASTELARIA PORTUGUESA

**AU CŒUR DE SA NOUVELLE
BOUTIQUE, CANELAS PRÉPARE
TOUTES LES DOUCEURS
PORTUGAISES CHÈRES
AUX BECS SUCRÉS.**

Chaque création est à déguster sur place, à
emporter à la maison ou à croquer lors d'une
balade le long du Canal Saint Martin.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR





PASTEL DE NATA

Au premier rang, on trouve le Pastel de Nata de la maison, devenu la référence en France pour toute la communauté lusophone.

L'histoire du Pastel de Nata remonte à 1837. Sa création, par les moines du Monastère des Hiéronymites situé dans le quartier de Belém à Lisbonne, a conquis le cœur de tous les gourmands. Un ancien moine du monastère ouvre alors une boutique pour vendre ses tartelettes. Basé sur la recette des moines, le Pastel de Nata séduit vite les Lisboètes. Il évoque la douceur et la splendeur de Lisbonne.



BOLA DE BERLIM

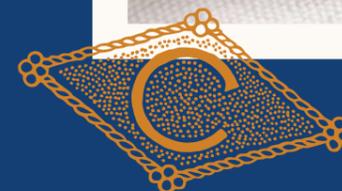
Autre madeleine de Proust des Portugais, le Bola de Berlim évoque les plaisirs d'enfance sur la plage. Ce beignet est garni d'une crème pâtissière à la portugaise, riche en œufs. Son moelleux et sa générosité en font l'autre icône gourmande de Canelas.

PASTEL DE FEIJAO

Cette pâtisserie est l'une des spécialités de la région de Lisbonne. Elle dévoile, au cœur de son nid en pâte feuilletée, une délicieuse crème composée d'amande et de haricot blanc.

TIGELADA

Comme beaucoup de pâtisseries portugaises, la Tigelada trouve son origine dans la cuisine des couvents. Cette douceur faite à base de lait, d'œufs, de sucre et de farine tire sa texture particulière entre la crêpe et le flan, de sa cuisson dans les moules traditionnels en argile rouge brut.





BOLO DE ARROZ

Cet incontournable de la tradition portugaise est reconnaissable entre toutes par son chapeau bombé et sa bande de papier. Ce petit gâteau à la texture proche de celle d'un muffin se compose principalement de farine de riz, de farine de blé, d'œufs, de lait, de sucre, et d'un zeste de citron.

PÃO-DE-LÓ

Cette génoise typique du Portugal se compose d'ingrédients délicieusement simples (œufs, farine et sucre). Le secret de sa texture moelleuse et aérienne tient dans le tour de main artisanal que se transmettent les artisans de Canelas.



LES SPÉCIALITÉS SALÉES

LES SPÉCIALITÉS SALÉES

Le comptoir de la boutique de la rue de la Grange aux Belles regorge de beignets et pains salés, rappelant un apéritif partagé au bord d'une plage de l'Algarve ou dans les rues de Porto.

CHAQUE JOUR, UNE SÉLECTION DE PLATS CHAUDS, DE SALADES ET DE SOUPES SONT À SAVOURER SUR PLACE LE TEMPS D'UNE PAUSE DÉJEUNER CHALEUREUSE.



LE PORTUGAL AVEC AMOUR





PASTEL DE BACALHAU

La gastronomie portugaise rime bien souvent avec la morue. Les “Pastéis de Bacalhau” en sont la déclinaison la plus connue. Ces petits beignets à base de pommes de terre et de morue façonnés à la cuillère de façon traditionnelle. Pour un croustillant parfait, ils sont frits minute.



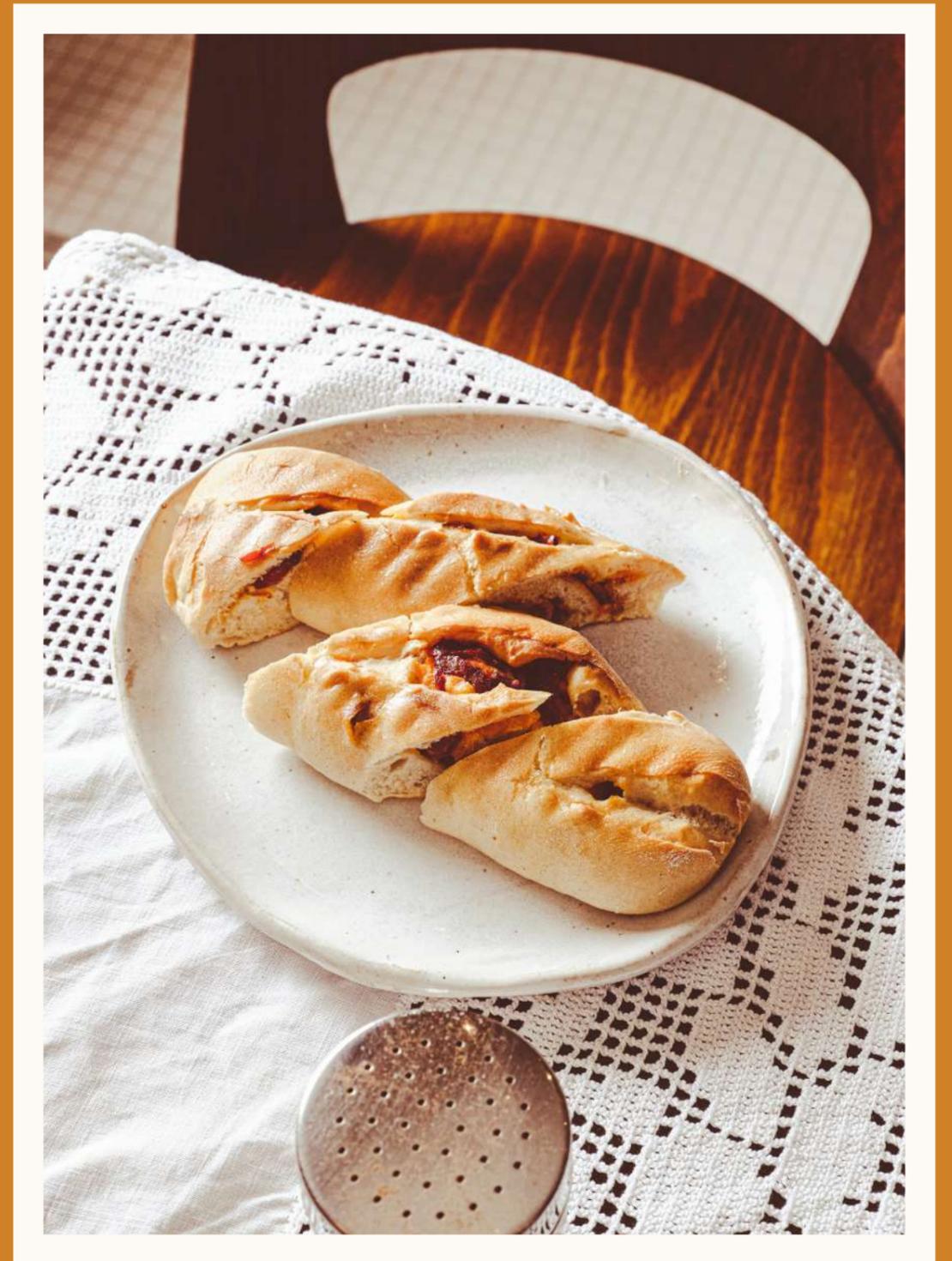
RISSOL DE CARNE

Les “rissois” à la viande, au singulier «rissol», sont des beignets salés en forme de demi-lune, garnis d’une préparation à base de bœuf. Très populaires au Portugal, ils sont servis en apéritif ou en entrée.

Les rissois sont aussi proposés à la crevette.

PAÃ COM CHOURIÇO

Depuis sa création en 1982, Canelas est reconnu autant pour ses pâtisseries que pour sa maîtrise de la boulangerie à la portugaise. Entièrement façonné à la main, ce pain traditionnel est fourré de tranches de chorizo. Il se partage entre amis ou se croque comme encas.







INFORMATIONS PRATIQUES

NOUVELLE BOUTIQUE PARISIENNE

8 rue de la Grange aux Belles - 75010 Paris

Ouvert du mardi au vendredi, de 8h30 à 19h

Et le samedi et dimanche, de 9h à 19h

Tél : 01 42 45 72 06

Sur place et à emporter

PÂTISSERIE

PASTEL DE NATA - 2 €

BOLA DE BERLIM - 2,90 €

PASTEL DE FEIJAO - 2,40 €

TIGELADA - 2,80 €

BOLO DE ARROZ - 2,80 €

PÃO-DE-LÓ - 22,50 €

CRÉATIONS SALÉES

PASTEL DE BACALHAU - 2 € LA PIÈCE

RISSOL DE CARNE - 2 € LA PIÈCE

PÃO COM CHOURIÇO - 4,50 € LA PIÈCE

CANELAS ATELIER & SIÈGE

23, RUE CAMÉLINAT

93380 PIERREFITTE SUR SEINE

TÉL : 01 48 21 84 51

CANELAS.FR

FABRIQUE ARTISANALE

CANELAS

LE PORTUGAL AVEC AMOUR

DEPUIS 1982



CONTACTS PRESSE

woki toki
BY EUROS / AGENCY GROUP

Amandine Thouin - amandine.thouin@wokitokiparis.com
Camille Barthomeuf - camille.barthomeuf@wokitokiparis.com