

Ouverture

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Le Pérou enlace le Japon sur un zinc des Pâquis genevois

Ouvert cette semaine, le Kampai célèbre la popote nippo-péruvienne, si light, parfumée et charmante. Une cuisine tendance

Jérôme Estèbe

Il y a un ceviche de bar tonique et joyeux, avec des cubes de patate douce caramélisée dedans. Il y a aussi un sashimi de thon dans un bain odoriférant de yuzu et piment limo, avec quelques grains de maïs choclo croquant. Et puis ces bouchées d'une poitrine de cochon au fondant confondant, cuite des plombs à basse température, avec un petit chutney coquin d'un fruit andin nommé cocona. Oui, cocona. Ou encore le *tataki* de bœuf nippon cru et moelleux, flanqué de quinoa et d'un bouillon de salicorne. Bref, se dispute dans nos assiettes et nos gosiers un passionnant match culinaire entre le Pérou et le Japon. Et c'est la gourmandise qui l'emporte.

Voilà la ligne culinaire d'un tout nouveau bistrot rue de Monthoux, à Genève, baptisé Kampai. Soit «tchin-tchin», en japonais. L'établissement a une semaine à peine. Plus frais, tu t'enrhumes. Déco contemporaine avec fresques murales, zizique d'ambiance bien tapée, grosse carte de cocktails exotiques: l'adresse drague clairement la jeunesse autochtone. Les crinières grisonnantes devraient toutefois s'y aventurer pour déguster quelques-unes des merveilles imaginées, testées et conçues par Cecilia Zapata, cheffe du restaurant péruvien Pachacamac, rue Voltaire. Son frangin, Oscar Zapata, est propriétaire des murs pâquisards. Sa sœur, Patricia Zapata, importe plein de beaux produits d'Amérique du Sud sous nos cieux. Ce Kampai tout neuf est donc affaire de famille.

Le mariage gastronomique nippo-péruvien n'est toutefois pas une invention familiale. Ce registre-là a plus d'un siècle. Il a même un nom: la cuisine *nikkei*. Depuis l'aube du XXe siècle, le Pérou ac-



En haut, le ceviche revu et corrigé à la nippone et des sushis à la mode inca. En bas, le sashimi de thon dans un bain odoriférant de yuzu et piment limo avec quelques grains de maïs choclo. Et le «causa negra con pulpo al olivo», qui conjugue pomme de terre, encre de calamar, lamelles de poulpe et olives. SIMPLE PLUS

Et chez nous

● La vague péruvienne atteint plus lentement le canton de Vaud. A Lutry, les Maillat proposent une quinzaine de plats andins dans leur Restaurant du Léman depuis toujours, au milieu d'une carte traditionnelle.

A Lausanne, Chez Loïc propose aussi une large cuisine péruvienne classique dans un décor simple à l'avenue de Cour-

www.restaurantduleman.ch
www.chezloic.ch

cueille en effet des dizaines de milliers de travailleurs japonais. Ces gens-là ont toujours adapté leurs racines culinaires aux produits du cru. D'où un mix palpitant entre vivres incas et techniques du soleil levant.

«Les migrants ont aussi amené les algues, la bonite séchée, le yuzu, le wasabi sur nos tables», explique Cecilia Zapata. «Parallèlement, ils ont dû apprendre à utiliser les graines, les patates et les piments locaux. Une nouvelle cuisine s'est ainsi créée.»

Autodidacte, la cuisinière rentre chaque année chez elle pour peaufiner son art auprès des plus grands chefs péruviens. «Aujourd'hui, c'est clairement la cui-

sine *nikkei* qui a la cote. Pas seulement au Pérou, d'ailleurs, mais à New York, à Londres ou à Barcelone également.» Cette *nikkei touch* se cache parfois dans les dé-



Cecilia Zapata
Chef du restaurant Pachacamac

tails. «Pour le ceviche, par exemple, nos parents et grands-parents faisaient cuire le poisson dans le citron vert, en le faisant mariner de longues heures durant. Ici, il est réalisé à la minute, de sorte que le poisson reste quasi cru, à la japo-

naise.» Et c'est la fête, on l'a dit.

Notez que le Pérou a d'autres cordes à son arc culinaire. La cuisine *chifa*, par exemple, mix sino-péruvien avec plein de soja, de gingembre et de plats sautés. Ou la tendance *nova-andina*, qui s'échine à mettre en valeur les produits typiques du terroir des Andes: les petites graines -, quinoa, amarante ou *kañiwa* -, ou les innombrables variétés de piments et de pommes de terre. C'est ce type de popote-là que Cecilia Zapata se promet d'explorer dans son Pachacamac dans les mois qui arrivent.

Avec succès sans doute. Car la gastronomie des Andes, riche, colorée et métissée, a décidément le vent en poupe. On se souvient

peut-être de l'ouverture en fanfare de l'Alma aux Eaux-Vives, toujours à Genève, il y a quelques mois, immense bistrot design à la cuisine néo-péruvienne, qui ne désemplit pas depuis. Ajoutez à ça une dizaine d'autres enseignes au bout du lac, qui «cévichent» à qui mieux mieux. «La cuisine du XXIe siècle sera celle du Pérou», nous assure-t-il y a quelques années Ferran Adrià, l'ex-chef visionnaire du restaurant catalan El Bulli. Il semble que sa prophétie soit en train de se réaliser. Et à la vitesse d'un lama au galop.

Kampai, rue de Monthoux 25, Genève. Tél.: 022 900 18 54. www.kampai.ch. Ouvert 7/7

Le coup de fourchette

Le Hoi An à Ouchy, une fenêtre ouverte sur le Léman et le Mékong

En admirant la forêt de mâts qui hérissent le quai de la Nautique à Lausanne, on aurait presque envie de déguster des filets de perche bien de chez nous. Pourtant, si la vaste baie vitrée du Hoi An BBQ offre une vue imprenable sur le Léman et les premiers contreforts du Valais, l'enseigne d'Ouchy est surtout une fenêtre ouverte sur le Mékong.

C'est du côté du lac que commence notre voyage du jour avec ce *cá chiên côm xanh* (12 fr.). Soit trois succulents et croustillants filets de poisson panés aux flocons de riz vert, joliment servis dans un panier en osier. Au Hoi An, on soigne la présentation. La suite du repas le confirme. Notre canard laqué servi dans une appétissante

sauce au jus de riz fermenté (*vit nu'ông mề*, 29 fr.) ainsi que le riz nature qui l'accompagne (3 fr. la portion) arrivent sur notre table dans de beaux pots en terre cuite. La sauce est très piquante, mais le piment laisse pleinement s'exprimer les notes acidulées du riz fermenté.

On savoure d'autant plus ce plat typique du nord du Vietnam lorsque Vivian Tran, propriétaire avec sa sœur Van Do du Hoi An, vient nous saluer et nous expliquer qu'on déguste là une recette empruntée à sa maman.

Le canard à la sauce au tamarin (*vit sôt me chua ngot*, 29 fr.) est également un régal. Très onctueuse, aromatique, douce, la sauce contient des litchis et donne



Vivian Tran et Nghia Dao présentent le «Plat du Bonheur», spécialité de la maison. FLORIAN CELLA

un petit avant-goût de dessert qui se marie à merveille à la viande de canard.

Ces plats principaux nous laissent repus, tant les portions sont généreuses. On ne parviendra d'ailleurs pas à terminer notre riz. On fait malgré tout une place au dessert, une petite part de gâteau à la banane grillée que Vivian Tran nous offre gracieusement.

L'accueil réservé par l'équipe est chaleureux. Une qualité d'autant plus appréciable que le Hoi An mise sur des formules conviviales, avec sa fondue vietnamienne, son buffet à volonté les week-ends ou son concept de barbecue original: des viandes grillées au charbon de bois sur un foyer incorporé à sa table.

L'adresse

Hoi An BBQ
Chemin des Pêcheurs 7,
Lausanne.
Tél.: 021 617 71 51
www.hoianbbq.com
Ouvert sept jour sur sept.



Jolie carte, large choix de plats vietnamiens.



De 70 à 90 francs par personne, avec les boissons.



Une vingtaine de crus italiens et suisses.

Nos adresses sur le guide et sur mobile: cdf.24heures.ch