

Cette gastronomie haute en couleur, fusionnant traditions andines et nippones, conquiert Genève

# La cuisine nikkei, c'est le Pérou...

« VÉRONIQUE ZBINDEN

**Fusion** » Kampai! Autrement dit « Santé! » en japonais. C'est la nouvelle enseigne qui vient d'ouvrir à Genève, à deux pas de la gare Cornavin. Un lieu presque trop chic, qui intrigue et détonne aux Pâquis, avec ses tons anthracite, ses effets de vagues aux parois, le soin porté au décor de table créé tout exprès. Quoique. Ce nouveau restaurant-bar est aussi, d'abord, un emblème du métissage qui fleurit dans le quartier, avec sa carte dédiée à la cuisine nikkei.

Nikkei? Le terme désignait à l'origine les immigrants japonais venus travailler au Pérou dès le XIX<sup>e</sup> siècle, dans l'industrie sucrière notamment; il dénomme aujourd'hui la formidable cuisine issue de cette rencontre entre Japon et Pérou, la fusion heureuse du piment et du miso, du pisco et du mirin...

### «Explosion de saveurs»

Le Kampai illustre avec éclat la tendance: sur deux étages, on peut désormais déguster un ceviche de thon au wasabi, un tataki de saumon, aji amarillo (piment jaune), mangue, fruit de la passion et shiso, des makis andins et autres nigiris péruviens, tout en sirotant les cocktails concoctés par un as de la mixologie – pisco sour nikkei, daisuki et autre kampai spritz. Mais encore? Des plats chauds tels le tataki de wagyu au quinoa ou les anticuchos (brochettes de poulet) marinés au kimchi...

A l'origine de cette adresse raffinée, Cecilia Zapata, cheffe de l'épatant Pachacamac, et son



Le Kampai, un lieu chic à l'esthétique raffinée, jusque dans les plats. Kampai

Le Kampai, qui a l'heureuse idée d'ouvrir 7 jours sur 7, témoigne ainsi du boom récent de cette cuisine. Rien qu'à Genève, quatre autres adresses proposent désormais des spécialités nikkei, y compris le Pachacamac de Cecilia, l'Izumi des Bergues, le restaurant-bar Alma aux Eaux-Vives et le Food Truck Mamacha.

### Le Pérou au sommet

Ailleurs, outre le Chotto Matte cité par Oscar Zapata, on évoquera le succès du Pakta à Barcelone, dernier-né de la galaxie des frères Adrià: une formidable adresse où déguster un menu gastronomique aérien, voluptueux, créatif et haut en couleur...

Le Pérou a été désigné première destination gastronomique mondiale par les World Travel Awards et le Festival Mistura attire chaque année à Lima l'élite de la gastronomie. Les raisons de ce succès? La richesse et la variété de toutes ces cultures métissées, la santé de l'économie et la croissance du tourisme, mais aussi «la liberté qu'offre la cuisine nikkei et la ressource de l'improvisation», selon Ferran Adrià.

### Avec De Niro

Un des premiers à avoir senti le potentiel de ce melting-pot, dès les années 1990, se nomme Nobuyuki Matsuhisa, plus connu en tant que Nobu. A la tête d'un vaste réseau de restaurants, en partenariat avec Robert De Niro, ce sexagénaire japonais est l'un des chefs les plus influents de l'époque, dixit le Festival Madrid Fusion. Kampai, Mr Nobu! »



frère Oscar, architecte d'intérieur, qui signe le décor et le mobilier de la table. Cecilia conçoit les cartes et coache la jeune brigade. Oscar caressait ce projet depuis longtemps, «pour le côté sain et léger de cette cuisine, sa simplicité apparente: le produit au centre, valorisé par la technique». La cuisine nikkei

c'est d'abord «une explosion de couleurs et de saveurs», explique Oscar Zapata, citant parmi les exemples les plus réussis le Chotto Matte, à Londres.

### Sushi banane plantain

La carte y va néanmoins de sa touche créative, le classique leche de tigre (la marinade du

ceviche à base de citron vert, oignon rouge, fumet de poisson, coriandre, etc.) se muant ici en leche de pantera: les saint-jacques snackées sont soulignées d'encre de seiche, caviar de rocoto (un des quelque 300 piments du répertoire) et julienne de patate douce, un

ventés avec des ingrédients telle la banane plantain caramélisée, l'anticucho de saumon est rehaussé de miso, piment citron vert, wakame et crémeux de maïs... L'influence japonaise est passée par là pour raccourcir les cuissons, pour des découpes travaillées, une esthétique raffinée.

## JEUX

### TOTO GOAL

122 21X 21X X11 1 - 2-3  
3 gagnants avec 11 points 3807.30  
65 gagnants avec 10 points 175.70  
Somme estimée au premier rang du prochain concours: 90 000 francs.

Tirages du 30 janvier 2017

**TRIO MAGIC**  
ORDRE EXACT: Fr. 361.10  
TOUS LES ORDRES: Fr. 60.20  
MILIEU: Fr. 3.60

**MAGIC**  
ORDRE EXACT: Aucun gagnant  
TOUS LES ORDRES: Aucun gagnant  
1er CHIFFRE: Fr. 21.20

**BANCO**

14 15 26 27 28 31 33  
36 39 40 41 42 43  
45 48 52 54 56 59 61

Seule la liste officielle des résultats de la Loterie Romande fait foi.  
www.loro.ch

Premier réflexe du matin.

## SUDOKU

	1		2						
		2		1					7
		3		7	8	2	9		
		8							6
	2	5		6		1	4		
7						9			
	3	6	4	8		7			
4				2		3			
					6		5		

N° 3302 Difficile

La règle du SUDOKU est on ne peut plus simple. Le but est de compléter la grille en utilisant les chiffres de 1 à 9 et en tenant compte que chaque ligne, colonne et carré contient tous les chiffres une seule fois.

Retrouvez la solution avec une nouvelle grille dans la prochaine édition de La Liberté

Grilles de fabrication Suisse  
WWW.SU-DO-KU.CH

## MOTS CROISÉS

- Horizontalement**
- Fille de Pierre ou d'Eugene.
  - Le supplice de la roue. Un début d'aventure.
  - Acide dans la bouche. Ça, c'est le bouquet!
  - Un américain qui a le bras long. Ville frontalière basque.
  - Cela serait préférable. Comme un conseiller fédéral? Vue de La Rochelle.
  - Cliché clinique. Pour un mauvais jour.
  - Incapable de casser la croûte. Servi frappé.
  - Une fille qui avait du chien. Géant mythologique.
  - Bienvenue. Passant à un poil près.
  - Vitesse de croisière. Jour du calendrier romain.

- Verticalement**
- A-t-elle connu son mâle à Baar?
  - Passé à table.
  - Personne... ou quelqu'un. Verbe du premier de groupe.
  - Bien vrais. Le nickel.
  - L'iridium. Est à Londres.
  - Service américain. Prénomme un homme.
  - Loin du sol. En toute égalité.
  - Son livre est écrit en collaboration. Son accueil est des plus chaleureux.
  - Capitale de la Wallonie. Elle l'ouvre à la ferme.
  - Font la une de votre quotidien

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

## SOLUTION DU LUNDI 30 JANVIER

- Horizontalement**
- Vilipender.
  - Amener. Ame.
  - Car. Pinta.
  - Agir. Gaina.
  - Ninive. Fée.
  - Cessera. RR.
  - Ir. Stase.
  - Poussine.
  - Roule. Irun.
  - Erse. Osées.
- Verticalement**
- Vacancière.
  - Imagier. Or.
  - Lérins. Pus.
  - In. Rissole.
  - Pep. Vétue.
  - Erigeras.
  - Na. Assis.
  - Datif. Eire.
  - Emaner. Nue.
  - Ré. Aériens.