

12h00

La pause de midi

Au Boteco

Attention, havre de paix! Journaliste dans une première vie, la cheffe carioca Monica Barros, formée à Genève, vient d'ouvrir son premier établissement, dans le quartier de l'Hôpital. Comme son nom l'indique, il s'agit d'un *boteco*, un bar qui sert des *petiscos*, les tapas brésiliennes. Mais version zen: il y a quelque chose de la chaleur du sable dans les boiseries et le sol en pare-feuille, et le bleu-vert profond des murs et des banquettes donne une sensation de vastitude océanique. A midi, trois suggestions sont proposées (19 fr., avec soupe et salade). On pouvait ainsi récemment goûter un filet de loup aux câpres ou un tajine végétarien aux fruits secs. L'ADN du lieu, toutefois, c'est le tartare: fan de viande et de poisson crus, Monica Barros a arpenté le monde à la recherche de recettes traditionnelles. A l'arrivée, une carte à son image, créative et audacieuse, qui tire le meilleur parti des produits locaux. Son tartare de bœuf (de la

Boucherie du Molard, 32 fr. les 180 g) prend tour à tour l'accent argentin - avec *chimichurri*, champignons et pignons rôtis -, mexicain - avec piments, chocolat amer et tequila - ou encore suédois - avec épices nordiques, noix de pécan et confiture d'airelles. «Ma cuisine est parfumée plus qu'épicée», précise la cheffe. Confirmation avec le tartare de dorade d'inspiration malgache, aromatisé à l'huile d'olive à la vanille et citron vert (28 fr.). A l'heure de l'apéro, on partagera une assiette d'acras de poisson (10 fr.) ou de ravioles frites au fromage (8 fr.). Ils accompagneront à merveille un verre de maté glacé et gazeux (8 fr. 50) ou de guarana (4 fr. 50), à moins de préférer les bières de La Nébuleuse, à Renens. **Rue Micheli-du-Crest 12, 1205 Genève. Tél. 022 328 09 09. Ouvert lu 7 h 30-15 h, ma-ve 7 h 30-23 h, sa 18 h-23 h. Réservation conseillée.**