

LE TEMPS



2 minutes de lecture

UN JOUR, UNE IDÉE

Le Boteco, un établissement informel et décontracté.
© Irina Popa

Un jour une idée
Genève Gastronomie
Amérique du Sud

Edouard Amoiel
Publié jeudi 9 février 2017 à
17:09.

Les tartares fous du Boteco genevois

Ancienne journaliste passée en cuisine, la Brésilienne Monica Barros remixe toutes les saveurs du monde

Situé à deux pas de l'Hôpital cantonal de Genève, le Boteco a remplacé le restaurant L'Hédoniste. Etablissement informel et décontracté, le lieu colle à l'image de Monica Barros, sa propriétaire: «Je voulais un endroit qui privilégie les rencontres, les discussions et le partage.» Mais Boteco, c'est quoi? Ou plutôt *botequim*, en portugais du Brésil? C'est une «taverne» un petit bistrot typique qui vend des bières très froides, des cocktails et des *petiscos* (tapas brésiliennes). Bref, le Boteco c'est un «remix» entre la *bodega* espagnole, le bistrot français et l'*osteria* italienne, mais en version *carioca*.

L'Europe, «passage obligé»

Si la patronne du Boteco vient en effet de Rio, son premier métier n'a pas été la restauration. Ancienne journaliste, diplômée d'un MBA en marketing, elle quitte son Brésil natal avec un but bien précis: apprendre à cuisiner. «A l'époque, si on voulait être chef, l'Europe représentait un passage obligé», explique Monica Barros. Après un bref séjour en Espagne, là voilà qui arrive en Suisse, «d'où je ne suis plus jamais repartie».



Irina Popa

En 2009, elle se lance dans un grand tour du monde culinaire. Son périple l'emmène sur divers continents, à la recherche de recettes populaires. Du Japon à l'Argentine en passant par le Chine, l'Inde, la Thaïlande et jusqu'en Nouvelle-Zélande, elle amasse un trésor gastronomique dont elle a fait sa bible gourmande. «Il a fallu ensuite que je mette en pratique toutes ces connaissances.»

Don't Cry For Me Argentina - Madonna



D'où l'idée du Boteco, où le repas peut démarrer avec, au choix, quelques *bolinhos de peixe* (accras de poisson) ou du manioc frit servi avec une mayonnaise à l'ail et citron vert. Et suivre avec la traditionnelle *picanha na chapa* (aiguillette de rumsteak de la Boucherie du Molard) accompagnée d'une vinaigrette à la tomate et coriandre. Mais la surprise de la cheffe, c'est la vaste sélection de tartares qu'elle met à sa carte. Comme le «Don't

«cry for me Argentina» relevé au *chimichurri* (condiment sud-américain à base de piment), le «Copacabana» arrosé de *cachaça*, le «Testarossa» accompagné de tomates séchées et pesto ou le «Mariachi», tartare chantant assaisonné au chocolat amer et à la tequila.

Boteco, 12, rue Micheli-du-Crest, Genève, tél. 022 328 09 09, lu 7h30-15h, ma-ve 7h30-23h, sa 18-23h, www.leboteco.ch



Chaque jour, recevez par email une bonne idée de sortie en Suisse romande

Votre adresse email

ENVOYEZ

Abonnez-vous au Temps !

Consultez tous nos articles et bénéficiez des avantages abonnés.

DÉCOUVRIR NOS ABONNEMENTS

Suivez toute l'actualité du Temps sur les réseaux sociaux

FACEBOOK TWITTER YOUTUBE INSTAGRAM