

FUSION FOOD

Deux nouvelles enseignes ouvrent leurs portes à Genève avec une formule gastronomique magique qui mise sur les métissages.

Francesca Serra



Monica Barros ne fait qu'une avec sa cuisine.

©Irina Popa

Pour les vrais passionnés, la cuisine est une affaire d'inspiration. Gourmet habité et stakhanoviste, Monica Barros a choisi d'arpenter le monde pendant un an en compagnie de sa compagne Laura pour découvrir et répertorier les recettes traditionnelles. Elle a ensuite travaillé pour une des meilleures tables neuchâteloises, la Collégiale, dont la réputation s'est bâtie, entre autres, sur leur assortiment de tartares. Monica aujourd'hui double la mise : ce sont bien vingt tartares, aussi en version végétarienne, qu'elle propose désormais dans son café restaurant Le Boteco, à quelques pas de la place des Philosophes. Autre singularité, elle offre à nos papilles un fragment de Brésil avec les savoureux petiscos, les tapas brésiliens. On y déguste donc le manioc frit

aux oignons, les pastels de gambas, les « pão de queijo », de la « picanha na chapa ». La cheffe brésilienne jongle entre recettes d'ailleurs et produits locaux, la viande provient de la Boucherie du Molard et l'assortiment, renouvelé chaque mois, de bière est 100 % artisanale. Ouvert dès 6h30 avec viennoiseries, tartines et smoothies de fruits tropicaux, Le Boteco est une adresse où on se réfugie volontiers à tout moment de la journée pour son écrin accueillant et pimpant, mélange zen entre meubles scandinaves et déco pop, qui ne manque pas de suggérer la végétation luxuriante du Brésil.

LE BOTECO,
rue Micheli-du-Crest 12, 1205 Genève, 022 328 09 09
Ouverture mi-décembre