



Boteco à Rio

À Paris, on refait le monde au bistrot du coin et à Barcelone, on picole jusqu'à point d'heure à la Bodega. À Genève, c'est au Boteco que l'on se donne rendez-vous. Une nouvelle adresse inspirée des botequim carioca, bar-restaurants traditionnels sud-américains où sont servis bières, cocktails et petiscos à gogo - les tapas couleur locale. Dans sa déclinaison genevoise, place à un menu métissé concocté par la cheffe Monica Barros où se mêlent bolinhos de peixe (accras de poisson), tempura de gambas à la Brésilienne, manioc frit avec une mayonnaise à l'ail et citron vert ou encore burger tex mex. La spécialité ? Le tartare avec une carte entièrement dédiée. Parmi la vingtaine de versions proposées, le «Don't cry for me Argentina» relevé au chimichurri, le «Mariachi», tartare assaisonné au chocolat amer et à la tequila et même deux versions végétariennes au tofu et aux légumes oubliés. À noter, tous les produits sont locaux, voire suisse-romands y compris les boissons. Un voyage à l'autre bout du monde, gourmand et responsable, on n'en demande pas plus.

*BOTECO, 12, RUE MICHELI-DU-CREST, 1205 GENÈVE,
WWW.LEBOTECO.CH*