

Accords gourmands
**SAVEURS
EXOTIQUES,
VINS LOCAUX**

Capitale cosmopolite et ville internationale, Genève abrite des centaines de restaurants privilégiant les saveurs exotiques. Toutefois, savourer un pad thai, un ceviche ou un sashimi dans les règles de l'art ne veut pas dire se priver de vin genevois. Bien au contraire! Pour vous le prouver, nous avons demandé à trois établissements tendance de Genève de marier crus locaux et gastronomie des antipodes.



Cuvée Noémie 2017
Mermoud Vignerons

Assemblage de Gamay, Gamaret, Pinot Noir et Ancelotta élevés près d'un an en barrique, cet assemblage structurée offre un équilibre parfait avec des plats élégants mais puissants, comme le poulpe fumé ou le poulet au piment (ají de gallina). Belle robe violacée, nez expressif et épicé, attaque franche, bouche charpentée, belle finale épicée.

Pachacamac Toute la richesse du Pérou

Pour les épicuriens, la cuisine péruvienne est le nouvel eldorado de la gastronomie. Premier atout, ce pays d'Amérique latine possède une grande diversité d'écosystèmes ayant engendré des cuisines très différentes les unes des autres. Les 2400 kilomètres de littoral font la part belle aux poissons et aux fruits de mer qui, une fois cuits dans le citron, sont connus sous le terme de ceviche. Les Andes ont donné au monde la pomme de terre et le quinoa. Quant à la selva amazonienne, elle regorge de fruits et de poissons. Ajoutez des influences espagnoles, africaines, japonaises et chinoises et vous obtenez une diversité culinaire exceptionnelle. Grâce au talent de Cecilia Zapata, l'une des figures montantes de la scène gastronomique romande, ce potentiel est magnifié dans une cuisine raffinée digne d'un étoilé. Ajoutez un service chaleureux mais compétant, une sélection restreinte de vins genevois de qualité, un cadre élégant en centre-ville et vous obtenez l'une des meilleures adresses au cœur de Genève.

**Pachacamac Rive Droite, 11, rue Voltaire,
 1201 Genève, www.pachacamacrestaurant.com**

Auxerrois 2016
Domaine Grand'Cour

Cette curiosité délicate se distingue par une robe claire mais brillante et une grande délicatesse. Le nez délicat demande un peu de temps pour dévoiler des notes élégantes de fruits blancs agrémentés d'une pointe d'agrumes. En bouche, une structure tout en finesse supporte une bouche ciselée qui révèle toute la complexité de la cuisine éblouissante de Cecilia Zapata.