

htr.ch

actualité

Le végétal à la Genevoise

Onze participants pour cette deuxième édition de la Veggie Week qui se déroule depuis hier et jusqu'au 17 juin. Le chef de Châteauevieux Damien Conche devient son ambassadeur.



La Veggie week est de retour depuis hier et jusqu'au 17 juin, après une première édition 2017 couronnée de succès. Au programme cette année: de la nouveauté avec un ambassadeur, deux semaines au lieu d'une et de nouveaux participants. Le défi reste inchangé et sera pour les chefs d'exprimer leur créativité au travers de créations 100% végétariennes. Onze participants, parmi les restaurants les plus reconnus de Genève, prendront part à cette édition 2018, pour le plaisir des gourmands, qu'ils soient végétariens ou non. En tête de file et comme ambassadeur, le restaurant gastronomique doublement étoilé du Domaine de Châteauevieux sous la houlette du chef Damien Coche, le Loti, le Gusto, le Parc des Eaux-Vives, le Rasoi by Vineet, le Jardin, le Living Room Bar & Kitchen, la Terrasse ainsi que le Chat-Botté, l'Auberge d'Hermance et le Tiffany, trois nouveaux arrivants. Au Chat-Botté Dominique Gauthier proposera notamment: «des ravioles de choux fleur et feuilles de blettes à la truffe d'été.» Alors que Colin Rey, tout jeune chef de l'Auberge d'Hermance joue la cartede l'audace et de la modernité. Au menu ? Fraîcheur de concombres, céleri et agrumes de Niels Rodin. Damien Conche parle ainsi du végétal: « J'aime beaucoup travailler les plantes et les herbes aromatiques, pour en faire notamment des infusions, je trouve leur parfum tellement original. J'aime aussi travailler les céréales, les légumineuses: elles sont très riches en vitamines, protéines, calcium, fer et magnésium, ce qui est absolument nécessaire pour ce genre de menus. Les fruits également, sans trop les dénaturer, il faut préserver un maximum de leur richesse. Enfin les épices ont également une place importante dans ma cuisine.» (htr/aca)

Publiziert am Dienstag, 05. Juni 2018