

De la haute gastronomie en livraison sous-vide

Le N#ice Tapas Bar, à Genève, propose pendant le confinement des plats en livraison en bocaux ou sous-vides. Un concept du chef russe Anatoly Komm proposé avec un mode d'emploi ludique.



Un plat de légumes à la Komm.

Bild: ldd

L'adresse genevoise N#ice Tapas Bar ouverte fin 2019 propose des plats gastronomiques en livraison ou takeaway. Il s'agit d'une arcade ayant récemment ouvert à la rue de l'Etuve. Pendant le confinement, elle propose tous ses plats à l'emporté ou en livraison. Une souris d'agneau fondante, un poulpe accompagné de lentilles Beluga ou encore des raviolis noirs et bisque de homard.

«Chaque plat est préparé avec soin et dans le respect des normes d'hygiène très strictes, dans un laboratoire de production. Bocaux ou sous-vide du processus de préparation au conditionnement, ceci est pensé pour préserver les valeurs nutritives et gustatives des ingrédients. L'établissement propose même un mode d'emploi ludique qui indique comment réchauffer et dresser les assiettes soi-même. Chaque sachet et bocal est étiqueté d'une courte description du plat, de son contenu, et les ingrédients allergènes sont soulignés», peut-on lire dans un communiqué du restaurant.

Le menu se compose de plats à la carte (entre 14 et 38 francs) ainsi que de deux formules fixes. Un premier menu est composé de 8 tapas au prix de 49 francs.

L'homme à l'origine de ces créations est Anatoly Komm. Nommé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde dans le classement des «50 Best by San Pellegrino» de 2011 à 2015 avec son établissement Varvary à Moscou, le chef s'est passionné pour les arts culinaires après une carrière riche et variée. (htr/aca)

nicetapasbar.com (<http://nicetapasbar.com>)

Publiziert am Freitag, 24. April 2020