

Le Pachacamac à Genève

Voyage au pays de la haute gastronomie péruvienne

Cuisine authentique et raffinée, décor élégant et accueil souriant et sincère, le Pachacamac, premier restaurant péruvien ouvert à Genève en 2007, reste une table incontournable. Plats signature: le *clásico ceviche* et le *lomo al wok*.

Posé sur le bar, le livre de recettes de Cecilia Zapata est ouvert sur une photo où la Chef apparaît radieuse. Un discret hommage d'Alexandra à sa mère qui lui a transmis, ainsi qu'à sa sœur, le Pachacamac, le restaurant qu'elle avait ouvert dans le quartier de la Gradelle avant de déménager en 2013 à son adresse actuelle, près de la gare Cornavin.

Aujourd'hui, Cecilia n'est plus là. Mais «nous sommes toujours une entreprise familiale, précise en souriant Alexandra. Il y a mon mari, Eduardo, mon père en charge du bar, mon beau-frère au service et moi. La brigade travaillait déjà avec ma mère. Nous sommes très soudés». La cuisine non plus n'a pas changé, chef-d'œuvre de délicatesse, de fraîcheur et d'équilibre entre les saveurs. «En fait, la cuisine est une histoire de famille. Mon grand-père avait ouvert le premier restaurant de la ville de Pachacamac. Il y avait beaucoup d'artistes, c'était très festif. Ma mère était une amoureuse de la gastronomie et elle m'a transmis cette passion. Je ne suis pas chef, mais j'ai grandi parmi les saveurs péruviennes et les secrets culinaires de ma mère. Tout est fait maison. Je prépare un peu à l'avance les pâtes de piment pour les sauces et le reste est cuisiné à la minute».

Une carte riche

La lecture de la carte, qui suit les saisons, donne immédiatement envie de s'embarquer pour un exceptionnel voyage gastronomique grâce à des plats qui revisitent les cuisines nikkei, chifa, novo-andine, amazonienne et côtière (criolla). Le poisson cru, très présent dans la cuisine péruvienne



LE PACHACAMAC

en raison de l'importante immigration japonaise au XIX^e siècle, se décline notamment en un *clásico ceviche* de lieu noir, qui contribue depuis toujours à la réputation du Pachacamac. «Il faut être minutieux, tout est dans la finesse. On doit sentir les goûts sans ressentir un côté fort».

Les noix de Saint-Jacques et le poulpe sont aussi des incontournables. Les premières sont préparées avec un *leche* de tigre au piment jaune «aji amarillo» et perles de yuzu, tandis que le poulpe est accompagné d'une mousseline de céleri pomme, sauce chimichurri à l'huile d'olive et de légumes de saisons au four. Du côté de la viande, le *lomo al wok* s'est imposé comme l'autre plat signature du Pachacamac. «C'est l'un de mes préférés, souligne Alexandra. Il s'agit de bouchées de filet de bœuf sautées au wok à la minute, *aji amarillo* et pommes de terre au four». Introduit sur la carte en 2022, le *carapulcra* est en passe de faire



ALAIN ANGENOST

concurrence au *lomo al wok*. «Les clients le réclament notamment pour son originalité. Le plat est composé de pommes de terre déshydratées aux piments non piquants péruviens, de poitrine de porc cuite à basse température et de cacahuètes».

La carte compte aussi des propositions végétariennes comme le *caucau* revisité, *shiitake* au piment jaune «aji amarillo», curcuma, menthe, sauce à base de pommes de terre, petits pois et carottes. En dessert, un tiramisu sans gluten au pisco, citron vert et perles de yuzu. Enfin, à l'excellence de la cuisine s'ajoute celle de la présentation des plats, dressés avec un mélange de rigueur et de poésie. Quant au service, il est d'une gentillesse sans pareille. ■

VIRGINIA AUBERT

Pachacamac

11, rue Voltaire - 1203 Genève - Tél. 022 940 24 37
www.pachacamacrestaurant.com