



Grâce à une grande diversité de produits et d'influences, la cuisine péruvienne se montre très inventive.

Cecilia Zapata (à g.)  
dresse du ceviche de  
truite saumonée  
avec sa collaboratrice  
Milagros Rodriguez.



# Eldorado péruvien

La gastronomie métissée et haute en couleur du Pérou prend ses quartiers en Suisse. Rencontre avec la cheffe Cecilia Zapata qui a ouvert un deuxième établissement à Genève. Elle partage l'une de ses recettes de ceviche.

TEXTE VÉRONIQUE ZBINDEN PHOTOS THIERRY PORCHET

C'est une histoire très ancienne, qui puise son inspiration aux sources de la civilisation Inca, avec des produits tels que maïs, pomme de terre, piment, maïs aussi haricot, cacao, courge, avocat, tomate, cacahuète ou encore quinoa. Pour le consommateur d'aujourd'hui, «la cuisine péruvienne est d'abord une explosion de saveurs et de couleurs», estime Cecilia Zapata, sa meilleure ambassadrice en Suisse, qui vient d'ouvrir le Pachacamac Rive gauche, son deuxième restaurant à Genève.

Un décor sable et anthracite, une lumière toute méridionale, des assiettes éclatantes aux intitulés exotiques – *ceviche en su esplendor*, *tiradito estival*, *lomo saltado*, *anticuchos* – et aux parfums de citron vert, coriandre, piment

et huacatay (une herbe aromatique), et voici le Pérou transposé en plein quartier des Eaux-Vives. «Notre chance est d'avoir une biodiversité exceptionnelle», précise Cecilia Zapata. Des rivages du Pacifique aux sommets andins, culminant à plus de 6000 mètres d'altitude, et à l'Amazonie, le Pérou représente un garde-manger d'une richesse inouïe. On parle de 80 climats différents.

## Des centaines de sortes de piments

L'ouvrage «Pérou – Le livre de cuisine» (Ed. Phaidon) explore cette diversité et propose plus de 500 recettes: «Les origines Inca perdurent dans les pratiques quotidiennes, en particulier l'usage du maïs, des pommes de terre (quelque 4000 variétés sont encore cultivées) et

des piments (on en recense plusieurs centaines de variétés)», écrit en substance l'auteur, Gastón Acurio, chef et entrepreneur à la tête d'une quarantaine de restaurants qui a contribué à la renommée planétaire de cette cuisine. Il la décrit aussi comme «accessible et hautement inventive».

Le premier chapitre est entièrement dédié au *ceviche*, plat de poisson mariné emblématique. On le trouve bien sûr à la carte du Pachacamac Rive gauche, qui entend marier les techniques et le répertoire péruviens avec le terroir helvétique et tout particulièrement les poissons du Léman. On y découvre des filets de perche réinventés en *tiradito* ou une émulsion d'écrevisses du lac aux billes d'algues et huacatay. → Page 33

# Ceviche

Recette de Cecilia Zapata  
Plat principal pour 6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 20 g de céleri branche
  - 40 g d'oignons rouges
  - 5 g d'ail
  - 10 g de feuilles de coriandre
  - 1 cs de pâte de gingembre
  - 250 ml de fond de poisson
  - ½ cs de lait
- 
- 720 g de truite saumonée (filet), très fraîche
  - sel
  - 18 g de piment péruvien type limo, épépiné et haché
  - 12 g de feuilles de coriandre, ciselées
  - 120 g d'oignons rouges, en fines lanières
  - 3 cs de leche de tigre
  - 3 citrons verts pressés

## PRÉPARATION

**Leche de tigre:** mixer finement tous les ingrédients. Ce mélange se conserve 1 semaine au frigo.

**Ceviche:** couper le poisson en dés. 5 min avant de passer à table, le recouvrir de sel, de piment et de coriandre. Agrémenter d'oignons rouges. Ajouter le leche de tigre et le jus de citron vert, mais pas directement sur le poisson afin d'éviter de le « cuire ». Décorer selon l'inspiration: patate douce, maïs grillé, etc.

Retrouvez aussi une recette de « causa » végétarienne sur notre site:

 [www.cooperation.ch/perou](http://www.cooperation.ch/perou)



La cuisine péruvienne fusionne les gastronomies africaines et asiatiques.

➔ Créativité et fusion, mots clefs de la cuisine péruvienne: «Le métissage est l'une de ses caractéristiques premières, estime Cecilia Zapata, cette capacité à absorber et fusionner l'apport des vagues successives d'immigrants et des communautés qui s'y sont installées.»

Gastón Acurio raconte que la colonisation espagnole au XVI<sup>e</sup> siècle puis la vice-royauté ont amené des ingrédients rapidement adoptés, tels que le riz, les oignons, les agrumes, le blé, la vigne, les olives. Le melting-pot péruvien s'enrichit ensuite d'influences arabo-maures et de touches africaines apportées par les migrants venus travailler dans les campagnes. Au XIX<sup>e</sup> siècle, ce sera au tour des coolies chinois d'importer leurs recettes, techniques et traditions, donnant naissance au *chifa*, la délicieuse cuisine sino-péruvienne. Là-dessus, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les Japonais venus œuvrer dans l'industrie sucrière et le commerce donnent naissance à la cuisine *nikkei*. Ce courant fusionnant les traditions japonaise et péruvienne séduit la planète *Food* depuis une bonne décennie.

Et ce n'est pas tout! On parle aussi désormais de cuisine néo-andine, en référence aux avant-gardes péruviennes qui s'illustrent à l'échelle internationale. Le Pérou et son courant *nikkei* trustent les guides et le classement des 50 Best

Restaurants depuis plusieurs années – avec des stars tels Virgilio Martínez, le jeune chef prodige du Central, à Lima, Mitsuharu Tsumura (Maido, Lima) et le charismatique Gastón Acurio. Autres ingrédients de ce succès, la santé de l'économie du pays et la croissance de son tourisme. Le Pérou a été désigné meilleure destination gastronomique à cinq reprises par les *World Travel Awards*, ces Oscars de l'industrie du tourisme international. Avant de partir visiter le Pérou, on peut désormais s'en donner un avant-goût à Genève... ●



## EN VIDÉO



### L'art du cocktail

Miguel Montes, barman au Pachacamac genevois, prépare un pisco sour péruvien.

 [www.cooperation.ch/perou](http://www.cooperation.ch/perou)