

Le Portobello marie mets et huiles d'olive

GASTRONOMIE. La notion de grand cru commence à s'imposer pour les huiles d'olive. Loin du tout-venant, des sélections spéciales des plus belles olives de Sicile, de Croatie ou d'Espagne se démarquent par la puissance aromatique ou une onctueuse élégance. A Genève, le restaurant Portobello de l'Hôtel Epsom a décidé de leur offrir une place de choix. Chaque plat de la carte s'harmonise avec l'une des huiles haut de gamme choisies par la maison Oliviers&Co. Ici, et en ceci réside la nouveauté, l'huile n'a rien d'un condiment. L'Azienda italienne versée sur le cannelloni de gambas ou le Château de Vignal provençal déposé sur le rôti de porc au romarin est présenté à la manière d'un grand vin. Comme pour une cuvée d'exception, l'accord doit sublimer la préparation culinaire pour offrir une émotion gastronomique marquante. www.manotel.com



L'huile d'olive possède aussi des grands crus.