

## DEJEUNER D'AFFAIRES

## LA TOUCHE LOISEAU DANS L'ASSIETTE



**Noël Pietrobelli propose une cuisine inspirée de la philosophie de Bernard Loiseau**

dans la lignée de Loiseau, mais il ne s'agit pas de reproduire des recettes type», précise Noël Pietrobelli.

Ici, la légèreté est à l'honneur avec notamment des poissons grillés ou à peine saisis pour conserver tout leur moelleux rehaussés de sauces discrètes ou de jus comme, par exemple, celui de persil souligné d'un peu de sel et de poivre. «C'est une cuisine où la saveur des aliments doit toujours l'emporter sur l'assaisonnement. Nous utilisons très peu d'épices, par exemple.»

Pour les desserts : un tartare de fraises aux herbes, des sorbets...

Une cuisine à la simplicité raffinée, relevée juste d'une petite pointe rustique. ■

Odile HABEL

*Restaurant Brasserie Rive Droite  
Hôtel Royal Manotel  
41 rue de Lausanne  
Genève  
Tél. 022. 906.14.14*

Une cuisine très épurée qui cherche à sublimer les meilleurs produits du marché, alliant simplicité et légèreté des recettes. C'est cela le style Bernard Loiseau, un équilibre délicat entre raffinement et rusticité qui exalte le goût des produits d'autrefois.

A Genève, c'est dans le cadre de la Brasserie Rive Droite au décor retour d'Egypte de l'hôtel Royal, que le chef Noël Pietrobelli propose une cuisine inspirée de la philosophie de Bernard Loiseau. Salade d'araignée à la vinaigrette de corail, filets de perche du Léman au jus meunier, dos de bar poêlé sauce vierge au basilic et le plateau de fruits de mer du Père Clin, célèbre mareyeur. Sans oublier les plats de saison à base de poissons du lac - perches, feras et ombles chevaliers - toujours chers au cœur des gourmets.

Après avoir des adresses prestigieuses comme le Royal Parc Evian, la Perle du Lac et le Lion d'Or, Noël Pietrobelli préside aux destinées gastronomiques de la Brasserie Rive Droite depuis dix ans.

De son stage chez Bernard Loiseau à La Côte d'Or, à Saulieu et dans les restaurants Les Tantes, à Paris, le chef genevois a gardé les

techniques de travail - nous accordons beaucoup d'importance aux cuissons qui doivent être parfaites - et l'amour des produits au goût authentique. «Nous sommes

## CHOIX DE CELLIER

## Cayas, Syrah 2001

Parmi les vins prestigieux de Jean-René Germanier SA, la Syrah Cayas tient une place de choix. Cultivé sur un sol formé de moraine glaciaire de la vallée du Rhône, dans la région de Balavaud, Cétroz, Fully et Chamoson, le raisin subit d'abord une macération préfermentaire de dix jours, suivie d'un cuvage par pigeage de dix jours également. Vient ensuite une macération préfermentaire de dix jours, suivie d'un cuvage par pigeage de dix jours également. Vient ensuite une deuxième fermentation et un élevage en barrique de 12 mois, avec 50% de bois neuf. Le vin est enfin mis en bouteille après une filtration légère. Avec son taux d'acidité à 5,5 g/l et une teneur en alcool de 12,8%, la Syrah Cayas possède un nez intense et complexe, parsemé d'arômes de petits



fruits, légèrement vanillé et ponctué de notes de cuir et d'épices. Vif et frais en bouche, sa matière dense est voluptueuse et présente un bel équilibre entre acidité et tannin. Il accompagne de manière particulièrement harmonieuse les vandes rouges, le gibier à poil et à plumes, ainsi que les fromages. En bouteille de 75 cl la Syrah Cayas a été couronnée des Vinales d'or 2003 à Paris. La cuvée 2001 - l'image ci-contre représente la cuvée 1996 - sera disponible dès septembre 2003 et sur réservation uniquement. ■