

Table des matières 15.07.2010

No. Livraison: 5444544
N° d'abonnement: 1083336
N° de thème: 571.212
Coupures: 1
Pages de suite: 0
Total des pages: 1

Cabinet Privé de Conseils s.a.
Manotel
Monsieur Philippe Eberhard
Boulevard des Philosophes 17
Case postale 7
1211 Genève 12

		Tirage	Page
09.07.2010	Cote Magazine Genève <i>Emotion Olives au restaurant Portobello î Co de l'Hôtel Epsom</i>	22'522	1



Emotion Olives au restaurant Portobello & Co de l'Hôtel Epsom

C'est à une subtile découverte culinaire des pays de la Méditerranée que les Genevois sont conviés au restaurant Portobello & Co de l'hôtel Epsom. Unissant leurs savoir-faire dans le cadre de leur concept, le chef Lionel Besse et l'enseigne d'origine provençale Oliviers & Co jouent la carte de l'originalité et de la singularité dans un univers de saveurs baignées de soleil. « Lorsqu'un trait d'huile d'olive du Mas Sénéquier de Provence épouse la surface du filet de Rascasse, ce sont de nouvelles saveurs qui surgissent » confie Lionel Besse, chef de cuisine de Portobello & Co. « Ou lorsque l'huile d'olive grecque, Protoulis, est complice du Carpaccio de bœuf mi-cuit, les accords séduisent par leur surprenante harmonie ». -/ The Portobello restaurant at the Hotel Epsom invites Genevans to discover the subtle delights of Mediterranean cuisine with a celebration of that quintessential ingredient, the olive. Chef Lionel Besse and Provençal brand Oliviers & Co have combined their expertise to offer a host of sun-drenched delicacies showcasing the famous "liquid gold". "When a dash of olive oil from the Mas Sénéquier in Provence caresses the surface of a perfect fillet of rockfish, it engenders a whole new family of flavours," explains Lionel Besse. "And when Protoulis olive oil from Greece is drizzled over a carpaccio of beef mi-cuit, the resulting dish is a delicious, harmonious symphony for the tastebuds."

**Restaurant Portobello & Co, 18 rue de Richemont, 1202 Genève,
Tél: 022 544 66 66**

