

# Restaurant Portobello

Manotel Holding SA, propriétaire de six hôtels à Genève, et le groupe Bernard Loiseau SA ont annoncé au mois de novembre dernier leur ambitieux partenariat. Pour la petite histoire, Bernard Loiseau était un des plus grands chefs et l'unique cuisinier au monde à avoir été coté en Bourse...

Nouvellement rénové, l'Hôtel Epsom Manotel abrite désormais le restaurant Le Portobello où l'on peut déguster une cuisine novatrice, authentique et bourgeoise à des prix abordables. Cette collaboration s'inscrit au moment où la politique de management du groupe Manotel évolue et ce, jusque dans les assiettes.

Dés le mois de juin 2002, les chefs de cuisine, les maîtres d'hôtel ainsi que leurs équipes ont suivi une formation dans trois de ses restaurants à Paris

ainsi qu'à la Côte d'Or à Saulieu, fief du Grand chef et haut lieu de la non moins haute cuisine gastronomique française.

Comme le décrivait si bien Bernard Loiseau lui même, c'est "une cuisine épurée qui cherche à sublimer les meilleurs produits du marché, alliant simplicité et légèreté des recettes. Une cuisine rustique raffinée qui vous fera découvrir le goût des produits d'autrefois."

Texte  
Tania Danial

Restaurant Portobello  
Hôtel Epsom Manotel  
18, rue de Richemont  
1202 Genève  
Tel. 022 544 66 66



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de Sandre de 170gr
- 400 gr d'épinards épluchés
- 2 gousses d'ail
- 3 litres de vin rouge Syraha réduit à 1dl
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1dl d'huile d'olive
- 20 échalotes
- 320 gr de beurre
- 100 gr de farine
- Sel & poivre

### PRÉPARATION :

#### CUISSON DES PAVES DE SANDRE

Pavé de Sandre fariné côté peau puis cuit à couvert dans un sautoir avec de la graisse d'ole et du beurre.

#### SAUCE (Recette pour 4 personnes en plat principal)

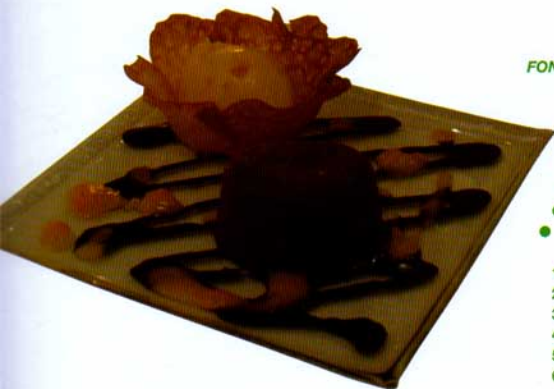
Sauce au vin rouge : faire réduire du vin de Syraha pour un rapport de 3 litres réduit à 1dl. L'évaporation doit se faire très lentement et surtout sans ébullition. Prendre 1 dl de réduction puis le monter avec 310 gr de beurre à l'aide d'un fouet. Assaisonner.

#### CUISSON DE LA GARNITURE

Faire fondre des épinards dans du beurre noisette avec une gousse d'ail, saler et poivrer légèrement. Cuire les échalotes en papillote avec l'huile d'olive, le thym, le laurier et la gousse d'ail pendant 30 minutes à 200°. Emincer finement 1 gousse d'ail et frire.

#### DISPOSITION

Disposer un lit d'épinard au centre de l'assiette, autour mettre un cordon de sauce et cinq échalotes confites. Poser le pavé de sandre sur le lit d'épinard et disposer l'ail frit sur le sandre.



#### FONDANT MOELLEUX CHAUD AU CHOCOLAT PUR CARAÏBES, SORBET ORANGE (pour 4 pers.)

- 95g beurre
- 90g chocolat
- 48g farine
- 75g sucre semoule
- 3 œufs

- 1- Fondre au bain-marie chocolat + beurre et mélanger
- 2- Mélanger œufs + sucre + farine dans un autre récipient
- 3- Mélanger appareil 1 + 2 hors du bain marie
- 4- Chemiser les moules au beurre
- 5- Cuire au four à 220° pendant 6 minutes.
- 6- Servir avec une crème anglaise et 1 boule de sorbet orange