

Publié par Tribune de Genève (<http://www.tdg.ch>)

[Home](#) > [Content](#)

## L'Argentine à Allaman

**LES CHASSEURS** | Monica et Marcelo Fernandez grillent du bœuf de la pampa sans délaissier les filets de perche du lac



© | Monica et Marcelo Fernandez jouent la carte argentine. ZOE JOBIN

| 01.12.2011 | 21:15

Il vaut mieux réserver si on veut déguster le bœuf de la pampa chez Monica et Marcelo Fernandez à Allaman. Ce très ancien restaurant du Chasseur, installé dans une maison du XVIIIe siècle, propose depuis dix ans une carte à deux vitesses. Spécialité argentine d'une part, française de l'autre.

Marcelo appartient à une famille de restaurateurs de Buenos Aires. Et lorsqu'il a repris, avec son épouse Monica, cette enseigne en 2000, il a aussitôt cherché à séduire la clientèle avec les spécialités de son pays.

Délicieuses empanadas

Alors on déguste des empanadas salteñas, chaussons frits farcis de viande et d'olives vertes, des tranches de provolone rôties (un peu caoutchouteuses), des chorizos sud-américains, des légumes grillés au feu de bois. Il faut dire que la cuisine argentine a été fortement influencée par l'Italie.

Mais on doit surtout goûter à la viande rouge importée directement de la pampa. De races Aberdeen Angus, Criollo ou Hereford, les bœufs sont élevés de façon naturelle dans les grands espaces. Marcelo Fernandez propose des pavés de 250 à 500 g, selon l'appétit de chacun. Ils sont grillés au feu de bois. Et servi à la cuisson demandée. Ah! Nous ne sommes pas à Buenos Aires ou Mendoza où toutes les viandes «rouges» sont... grises à cœur!

Les accompagnements sont plus tristes. Selon le morceau, arrivent sur l'assiette, épis de maïs, légumes vapeur, amandines écrasées au cumin, pomme de terre au four. Alors un conseil, demandez des pommes allumettes, elles sont succulentes.

Ah! Le dulce de leche

Mais les filets de perches conservent leurs aficionados. A l'image de Philippe Rochat qui en dévorait deux tables plus loin. «Nous ne mangeons que cela ici, ils viennent du Léman et sont délicieux...» explique-t-il. La présence d'un triple étoilé Michelin donne en tout cas une crédibilité à cette table sympathique et prise d'assaut. Philippe devrait pourtant goûter, au dessert, le dulce de leche, sublime confiture de lait typiquement argentine.

### Gastro

**Source URL (Extrait le 04.12.2011 - 15:36):** <http://www.tdg.ch/zoneabonnes/lesplus/gastro/argentine-allaman-2011-12-01>