



Ceviche de daurade,  
coriandre et citron vert

COOK & GO

# Le ceviche

## grand cru péruvien

C'est la star des assiettes de Lima : le ceviche (prononcez « cévitché »). La recette du succès ? Du poisson cru coupé en dés, des oignons rouges, des patates douces et du maïs grillé, le tout réveillé par une énergique marinade de « leche de tigre » (lait de tigre) – un assemblage de fumet de poisson, piment, ail, coriandre, gingembre – et du jus de citron vert. Mais on s'en régale au-delà des trottoirs de la capitale péruvienne : sur la côte pacifique sud-américaine, dans les Caraïbes et, plus récemment, à New York, Londres, Paris, où de grands chefs le mettent à l'honneur tout en le revisitant.

### La cevicheria française

Direction Biarritz. Depuis fin mars 2013, aux commandes de Saline Ceviche Bar, Franck Delamaire et Mélanie Clarenson ont ouvert le bal des cevicherias made in France, devant Paris, qui a, depuis, vu

émerger deux adresses du genre. « Nous avons travaillé dans la restauration une dizaine d'années à Saint-Barthélemy, où le ceviche est très populaire. C'est sur cette île qu'est né notre projet », confie le jeune couple de restaurateurs. Au sein de leur repaire dominé par le bois clair et les couleurs lagon, ils n'hésitent pas non plus à prendre des libertés avec la version péruvienne originale.

Aussi incontournable qu'appétissant, le Bask, à base de thon, chorizo, piment d'Espelette, fromage de brebis Ossau-Iraty. Tout aussi séduisant, le Kréyol, au poisson blanc, oignon rouge, piment antillais, piment végétarien (il ne pique pas), zeste d'orange.

Coup de projecteur sur le citron vert, qui règne en majesté quelle que soit la recette : « Il permet une cuisson lente et douce, tout en maintenant la tendreté de la chair du poisson », explique Franck. « En bouche, le ceviche est une explosion

Dans la famille des recettes en vogue, on demande le ceviche. Aussi vitaminé que rafraîchissant, le plat national du Pérou nous met l'eau à la bouche

de saveurs », se réjouit Mélanie. Il pourrait même concurrencer le tartare, le carpaccio et le sashimi... un chouia réchauffés.

*Malika Guillemain*

### PRATIQUE

#### Où le déguster :

Saline Ceviche Bar : 62, rue Gambetta, Biarritz. Tél. 05 59 43 65 98

Ibaïa Café : Quai des Chartrons, Bordeaux. Tél. 05 56 00 45 35

Brasserie du Roc : 200, boulevard de la Plage, Arcachon.

Tél. 05 56 66 81 38

#### Apprendre à le cuisiner :

Cook & Go (au programme des cours de février 2014), Hangar 18, quai des Marques, Bordeaux.

Tél. 05 57 29 44 18.

[www.cook-and-go.com](http://www.cook-and-go.com)