TOUT L'IMMOBILIER

Lundi 6 Mai 2013
L'or brun coule à flots

Trouver, c'est facile.
homegate.ch
713 offres
TOUT l'immobilier
SPÉCIAL GENÈVE 15 CAHIER PROMOTION
Knight Frank, partenaire de Naef, publie son Wealth Report
Le nombre de riches augmente. Qui les attirera? Page 4
PLACARD modulance
Le spécialiste du lit escamotable et du rangement
clei
Votre sécurité • Notre priorité
Securelec
Besoin d'un contrôle électrique? Securelec évidemment! www.securelec.ch
En vedette
SATIGNY
TOUT l'emploi & formation
Les morts au travail nous manquent-ils? P. 33
ECOLE MOSER
SECTION BILINGUE FRANÇAIS-ANGLAIS DÈS LE 9E DEGRÉ HARMOS
www.toutemploi.ch

• HÔTELLERIE
L'or brun coule à flots
L'Hôtel Eastwest met le chocolat à l'honneur
Menu tout chocolat, dégustations vin-chocolat, ateliers découvertes autour du chocolat, etc. Le restaurant-bar de l'Hôtel quatre étoiles Eastwest, situé dans le quartier des Pâquis, propose aux gourmands, amateurs de cette petite douceur (qui ne l'aime pas?) des événements et des créations à les faire fondre de plaisir! Pour ce faire, l'établissement s'est adjoint les services de Philippe Pascoët, maître chocolatier établi à Carouge.
Martine Vineturine
Vous vous laisserez bien tenter par une dégustation vin-chocolat? A toute heure, c'est possible.
Sans modération
Les prochains rendez-vous

ORIGINAL VERSION

L'Hôtel Eastwest met le chocolat à l'honneur

Menu tout chocolat, dégustations vin-chocolat, ateliers découvertes autour du chocolat, etc. Le restaurant-bar de l'Hôtel quatre étoiles Eastwest, situé dans le quartier des Pâquis, propose aux gourmands, amateurs de cette petite douceur (qui ne l'aime pas ?) des événements et des créations à les faire fondre de plaisir ! Pour ce faire, l'établissement s'est adjoint les services de Philippe Pascoët, maître chocolatier établi à Carouge.

A l'hôtel Eastwest, on aime jouer la carte des contrastes en les faisant harmonieusement cohabiter. Le décor de l'établissement, en premier, fait se rencontrer l'Orient et l'Occident. Un esprit qui se retrouve dans la carte des mets de son restaurant-bar. Celui-ci va à présent plus loin dans la surprise, le plaisir de la découverte et même l'audace, en proposant quelques mets classiques revisités, pimentés de chocolat, tels le filet de bœuf accompagné de sa sauce chocolat et thym ou le foie gras mi-cuit au chocolat ; ainsi que des créations originales, comme le suprême de volaille en croûte de grué de cacao… des alliances sucrées-salées auxquelles nos palais sont peu habitués, mais qui « passent » très bien, on peut vous l'assurer !

Alban Mestre, le chef qui officie également au restaurant de l'Hôtel Tiffany, appartenant au même groupe, ADHotels, a donné libre cours à sa créativité. Les chocolats inventifs de Philippe Pascoët, subtile association de plusieurs saveurs, l'ont inspiré. Et pour cause, ils sont directement utilisés en cuisine ! Comme le fait remarquer Anne-Marie Morrongiello, propriétaire de l'hôtel, « le chocolat est un ingrédient déjà bien connu des chefs ». Il est par exemple, usuellement employé comme liant pour donner du soyeux à une sauce grand veneur. Les nouveautés chocolatées introduites dans la carte sont aussi à déguster dans un menu « Tout Chocolat », élaboré pour un petit nombre de convives à l'occasion de soirées privées, événements particuliers, ou sur simple demande, toute l'année. (…)