

Table étrangère de l'année

.....

Raphaël Rego



5^e

Oka

On l'a connu chez Maloka, dans le 9^e, où il fut notre rapport qualité-prix de l'année. Voilà Raphaël Rego triomphant, avec un cadre moderne et une ambiance raffinée, dans ce qui fut Botequim Brasileiro, le plus vieux restaurant brésilien à Paris. Le propos : établir un pont entre France et continent sud-américain. Les saveurs du Brésil, le manioc et son extraction délicate (le tucupi), la cachaça, les épices indiennes, l'Amazonie végétale se lient ici aux souches hexagonales. Raphaël, en magicien charmeur, qui sait travailler ses produits de prédilection au petit point, conte le Brésil qu'il aime et la France qui l'a accueilli avec chaleur. Ce qu'il propose au gré de menus bien ambiancés, à partir de produits superbes, franco-français, relevés de condiments du Brésil et d'Amazonie. Vive le Brésil gourmand de Raphaël Rego !