

CYRILLE AZEVEDO: CHEF À ÉPIER!

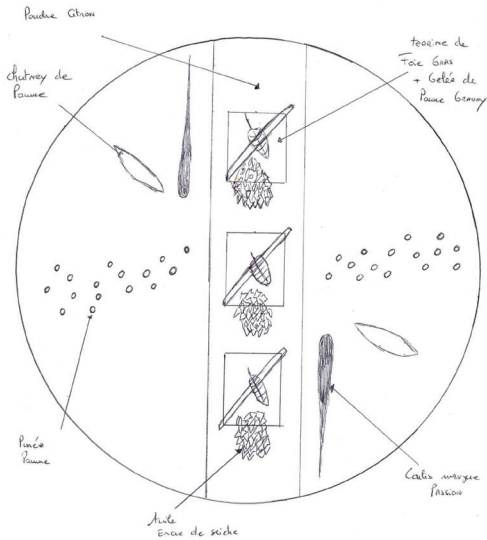
PAR MINA SIDI ALI



Le Chef Cyrille Azevedo

On a découvert une nouvelle adresse secrète, qui hante nos pensées depuis qu'on l'a testée: le Trilby, sis dans l'hôtel N'vY au Pâquis. On pensait la garder jalousement pour soi certain que si tout un chacun en avait eu écho, on aurait plus eu nos rendez-vous privilégiés avec le jeune et talentueux chef qui y officie: Cyrille Azevedo, un magicien d'oz, osant une cuisine polychrome, nous emmenant par-dessus les arc-en-ciels avec ses menus démentiels. Ce talent à talonner a happé nos envies gourmandes. On a décidé de vous partager notre découverte histoire de rendre honneur au maestro derrière les fourneaux. Cadeau!

Foie gras en gelée de pomme
 Chutney, coulis mangue passion



Granny smith chutney, coulis mangue passion

Croquis de Cyrille Azevedo de son Foie gras en gelée de pomme

On ne traîne pas assez sa patte du côté de la rue de Richemont au cœur des Pâquis. La ruelle quelque peu embusquée sur le flan Est du quartier n'est pas très animée. Erreur fatale, car c'est en octobre dernier qu'on a repéré un restaurant qui tire son mikado du jeu: le Trilby. Sise dans l'hôtel N'Y - le plus looké du groupe Manotel - l'adresse se débusque avant d'être apprivoisée. Ravi de découvrir des talents dissimulés comme ceux du chef Cyrille Azevedo, Go Out! a mis le grappin sur ce lieu gourmand. Alliant passion et perfection, le jeune chef déploie ses talents au sein du restaurant depuis maintenant 2 ans. Il y concocte un menu ludique et ultra coloré combinant brillamment son héritage franco-lusitanien et ses expériences auprès de son ex-mentor Armel Bedouet auprès duquel il a fait ses armes pendant 9 ans à l'Hôtel Royal. Chaleureux comme son Portugal natal, il jongle avec finesse avec la palette des goûts.

Ainsi, on a fondu comme neige sous soleil pour son menu signature d'automne. Dans l'assiette? Un foie gras de canard poêlé aux figues coing fondant au safran qui vous laisse les lèvres ravies. On poursuit par un filet de bœuf Angus poêlé, qui vous roule en bouche comme une première langue. Accosté de cèpes grillés, écailles de carottes Cappuccino de pommes de terre, sauce Bordelaise,

c'est un hymne au détail. Notre bouche cavale comme dans un cartoon de Tex Avery à la vue de Jessica Rabbit qui ici fait mine pale face au fatal mille-feuille d'Arlette crème diplomate et sorbet poire aussi pulpeux que savoureux. Affoleur de papilles, la cuisine de Cyrille Azevedo est à suivre de très près sur la scène foodeuse.

**Le Trilby
 N'Y**

Rue de Richemont 18, 1202 Genève
 Tél. 022 544 66 66

www.hotelnygeneva.com