



## CEVICHES, D'ICI ET D'AILLEURS...

**Jusqu'au 30 avril**, Rech, le restaurant de poissons d'Alain Ducasse, propose cinq recettes de ceviches du chef Adrien Trouilloud inspirées de la tradition culinaire d'Amérique Latine et relevées d'un zeste d'insolence. Marinés minute (citron, huile d'olive, piment d'Espelette), sans sel ajouté, le poisson et les fruits de mer conservent leur identité et toute leur fraîcheur.



### — UN ART CULINAIRE SINGULIER

**Du Pérou, où le ceviche est traditionnellement servi avec du manioc ou du maïs, à l'Equateur, où le poisson est cuit avant d'être incorporé à la marinade, ce plat fait l'unanimité et séduit par sa simplicité.**

Alain Ducasse explique : « Ce n'est pas par volonté de « faire exotique » à tout prix que j'ai eu envie d'introduire le « ceviche » dans mes menus. **Il s'agit surtout de puiser, dans les influences qui désormais transforment la gastronomie en un vivier d'expériences.** Qu'existe-t-il de plus excitant que de découvrir, à l'autre bout du monde, une manière de faire, un mode de cuisson – ou de non-cuisson ! -, un produit, une épice, un condiment, qui, d'une façon ou d'une autre, s'inscrit dans mon propre désir : métissage des cultures et alliance délibérée de la tradition et de l'évolution, sous le double signe de la modernité et de la liberté. »



## — AUTANT DE CEVICHES QUE D'ENVIES...

Le chef Adrien commente :

### **Mulet + huître + ciboulette : promesse de grand air**

« Le mulet est un poisson au goût très prononcé surtout lorsqu'il est dégusté cru. Chez Rech, nous avons décidé d'associer sa chair ferme au fondant d'un tartare d'huîtres : un accord subtil, iodé, au goût très intéressant »

### **Bar + citron caviar : cocktail vitaminé**

« Les billes acidulées de cet étonnant caviar végétal pétillent sur la chair fondante du bar. Le tout renforcé par la note piquante du radis et le goût franc du fenouil. »

### **Langoustine + mangue : douceur exotique**

« La chair moelleuse de ce joli crustacé s'accorde harmonieusement avec la douceur sucrée des mangues vertes et jaunes. »

### **Daurade + carotte + gingembre : un accord tonique**

« La daurade développe une saveur marquée grâce à l'alliance surprenante de la carotte et du gingembre. »

### **Saint-Jacques + caviar + pomme verte : croquant craquant**

« Dans ce ceviche, le fondant de la Saint-Jacques est mêlé au croquant de la pomme verte et à la texture satinée du caviar qui explose en bouche, un vrai plaisir tout en contraste ».

---

### **L'accompagnement gourmand**

Tous les ceviches sont accompagnés de fines galettes de maïs croustillantes et d'un délicat consommé de langoustine épices /coriandre.

### **Le conseil de Ruben, le sommelier**

Un des cépages traditionnels d'Alsace – riesling, sylvaner, pinot blanc ou gewürztraminer - servi en bouteille, en magnum ou exceptionnellement en jéroboam.

**Jusqu'au 30 avril :** « Les ceviches de Rech » sont proposés à partir de 12 euros.

---

### **RECH**

62, avenue des Ternes 75017 Paris

01 45 72 29 47

[www.restaurant-rech.fr](http://www.restaurant-rech.fr)

Membre de Chateaux & Hotels Collection

### **CONTACT PRESSE**

Aude Nouailhetas

01 58 00 23 68

[aude.nouailhetas@alain-ducasse.com](mailto:aude.nouailhetas@alain-ducasse.com)