

À quelques centaines de mètres, à l'hôtel K2 Chogori, dans l'ancien immeuble du Moris Pub, dont les Avalins n'ont pas oublié les soirées plage, se trouve désormais l'Altiplano. Le restaurant péruvien, inauguré par le chef vénitien Riccardo Berto, a été repris en novembre par Valentin Biseul, après un séjour providentiel au Pérou. En quatre mois, cet ancien de Donckele, Sulpice et Gras a dû intégrer les principes de la cuisine sud-américaine qui séduit le monde. Comme dans les lieux dans l'air du temps, le dîner commence par un cocktail. Ici, on descend un pisco sour ou un picante. Le guacamole est fait minute, servi avec des chips de polenta, de riz, de perles de tapioca et encre de seiche. Le langoustine roll est plus que moelleux. Le bao à l'agneau et sa mayonnaise épicée, appréciable. Entrent en scène trois ceviches (les entrées sont des reprises de l'ancienne carte) : un maigre accompagné de maïs et oignons rouges (trop généreusement servis?); une crevette rose avec une marinade gingembre et soja, un thon rouge au piment aji limo. L'ensemble est accompagné d'un vermentino corse 2021 du domaine Vaccelli. Puis la demi-saint-jacques laisse place à un filet de lieu poché avec bouillon relevé. L'onglet de bœuf sauté avec poivrons, coriandre fraîche, sauce relevée au piment, donne une deuxième vie au dîner. On enchaîne avec le coquelet à l'américaine et ses légumes oubliés cuits à l'argile dans une feuille de maïs.

Avant d'aller plus loin survient la chicha morada, une réduction de maïs violet auquel on ajoute différents fruits. Cette boisson sans alcool, gourmande, peu sucrée, au nez de pain d'épice, est censée annuler l'effet pimenté des plats précédents et permet de repartir sur de bonnes bases. Une sorte de « reset » gustatif. Les desserts sont convaincants. Le postre pisco associe gel de citron vert et mousse à base de pisco. Le dessert au

chocolat est composé d'un biscuit au maïs avec des tuiles de chocolat et de l'opaline. La glace physalis-mangue mérite le détour. En un temps record, le chef a trouvé les indispensables équilibres de cette cuisine qui mixe sucré et salé, amer et pimenté. Biseul marche sur des œufs, préférant rester en sous-régime plutôt que de mettre le feu à ses plats. Il recherche plutôt fraîcheur et texture parfaite. Ce qui implique parfois des compromis dans le choix des produits. Un bon avocat ne pousse pas dans la vallée de la Tarentaise. La cuisine péruvienne reste exotique. Quoi qu'il en soit, on a hâte de retrouver le chef en saison 2.