



Safiou SIROU

ÉPICES AND LOVE

**“EXPLOSION DE COULEURS, GRAPHISME TIRÉ À QUATRE ÉPINGLES,  
ÉCLATS DE PARFUMS ET DE SAVEURS“**

Prophète de l’afro-fusion à Genève, le chef suisse-togolais, Safiou Sirou, exalte les saveurs de son continent avec sa signature ultra-contemporaine. Il a choisi de réinventer **“le langage de la cuisine africaine“** sans pour autant la dénaturer. Il cuisine des plats qui lui ressemblent, hauts en couleurs. Désireux de faire voyager ses convives.

Safiou Sirou se distingue par sa créativité, son perfectionnisme et son talent à proposer une nouvelle définition de la gastronomie africaine.

Ses mains ont été formées par de grands chefs suisses. Sa quête d’art culinaire créatif a été marinée par l’appétit des clients provenant du monde entier. Son professionnalisme, sa discipline ont été affinés par le service dans les hôtels de luxe de Genève.

La cuisine Africaine est une cuisine très riche. Elle utilise beaucoup d’ingrédients naturels comme le sorgho, le mil, le manioc, le coco, le maïs... Elle exploite aussi l’huile d’arachide, de coton et l’huile de palme. Cette cuisine a de l’avenir. Les gens commencent à la connaître et elle prend de l’ampleur. Avec le temps on ira davantage vers cette sorte de cuisine parce qu’elle est saine et simple.

**“Je suis un chef cuisinier passionné !  
Pour moi la Cuisine sans la passion n’existe pas.  
Je cherche toujours à faire plaisir et partager ma passion,  
pour la cuisine et les produits.“**



HOUMOUS D'AVOCAT







CAPRICE DE BANANE PLANTAIN GINGEMBRE







DEMI-LANGOUSTINE GRILLÉE  
SUR CRIQUE DE MANIOC  
ET PRALINES DE GAMBAS  
AU RIZ VÉNÉRÉ









KEBBEH AU PIMENT DOUX



ANANAS RÔTI  
ET FRUITS DES BOIS










# Revue de Presse





12h00

## La pause de midi

# L'Awalé



Au cœur d'un quartier en pleine ébullition, les Eaux-Vives, l'Awalé - un des jeux de stratégie et de calcul le plus ancien d'Afrique - vient d'ouvrir ses portes. L'adresse propose depuis deux mois une cuisine afro-fusion raffinée, révélant les plus belles perles du continent, toujours influencées par de petites touches européennes. Le gérant et chef de cuisine Safiou Sirou, originaire de Togo, s'est formé à l'Hôtel Richemond, avant de se perfectionner en travaillant dans plusieurs établissements cinq étoiles, dont l'Hôtel d'Angleterre et le Kempinski. «En ouvrant l'Awalé, mon idée était de travailler des produits de qualité, à l'image de ces adresses luxueuses, mais de proposer plutôt une cuisine bistronomique gourmande, toujours sous l'influence de mes origines, explique Safiou Sirou. J'ai choisi de ne pas me concentrer uniquement sur le Togo, mais de m'ouvrir au continent, que j'ai parcouru durant mes

voyages.» Ainsi, avec la soupe Pepper (22 fr.), à base de viande de chèvre et de nombreuses épices, on goûtera au Nigeria. Les végétariens se laisseront par exemple tenter par l'At-tiéké, un plat traditionnel de la Côte d'Ivoire. Toujours adapté à nos palais (la quantité d'épices reste modérée), le restaurant érige ainsi des ponts subtils entre les origines du chef et l'Europe. On découvrira la terrine de foie gras maison au bis-sap et son chutney exotique (22 fr.), ou le velouté de courge avec un soupçon de moringa (18 fr.). On poursuivra ensuite avec une autre spécialité du lieu, la potence de kangourou flambé au cognac (46 fr.). «Ce plat est aussi beau visuellement que bon», selon le chef. Chaque jour, l'Awalé propose deux suggestions, avec viande ou végétarienne (19 fr.).  
Rue du Clos 15, 1207 Genève.  
Tél. 022 736 19 06. Lu midi.  
Du ma au ve, midi et soir. Sa soir.

IRINA POPA





## RESTAURANT

Le  
C.  
by Saf

**RIVE**  
MAGAZINE  
**GAUCHE**

N°27  
AUTOMNE / HIVER  
2018 - 2019



ANIÈRES  
CHOULEX  
COLLONGE-  
BELLERIVE  
COLOGNY  
CORSIER  
GY  
HERMANCE  
JUSSY  
MEINER  
PRESINGE  
PUPLINGE  
VANDŒUVRES  
CHÈNE-  
BOUGERIES  
CHÈNE-BOURG  
THONÈX  
GENÈVE  
CAROUGE  
R.G. VOISINE



LES ATELIERS CRÉATIFS ARTYA  
WWW.ARTYA.COM  
ROUTE DE GY 27 MEINER

### NOUVEAU

#### LE C. BY SAF, DU RAFFINEMENT EN TOUTES LETTRES

Une adresse cosy et intimiste plébiscitée par les fins gourmets, où les plats inventifs côtoient les classiques revisités.

Aux fourneaux, Safiou SIROU, jeune chef prometteur, exerce son art depuis 2004. Premier prix du concours de la sélection genevoise du Poirier d'Argent (Genève), deuxième prix du concours Euro-Gastro Challenge (Neuchâtel) et prix de la meilleure réalisation en cuisine Euro-Gastro Challenge (Neuchâtel), il vous invite aujourd'hui à un voyage culinaire mêlant cuisine du terroir et influences internationales.

#### Les produits de saison sont à l'honneur !

Tous les plats sont issus de produits frais préparés avec soin.

Soucieux de votre bien-être, le chef vous servira une cuisine moins grasse, moins salée et riche en bienfaits. Les plus curieux pourront se laisser surprendre par des associations d'épices et poivres d'influence africaine, dispersés avec parcimonie et audace. Différents plats végétariens très gourmands sont également proposés.

Pour accompagner votre repas, le restaurant met à l'honneur des vins issus de l'agriculture biologique.

#### La potence, notre spécialité !

Une fois servie à table, la potence sera flambée au whisky ou au cognac. Le jus, quant à lui, viendra ruissseler et assaisonner le riz qui l'accompagne. Savoureux et époustoufflant, un plat à déguster avec un excellent cépage de notre région.

Suggestions : potence de bœuf, cerf ou gambas. Lama et kangourou selon arrivée.

POSSIBILITÉ DE PRIVATISER LE RESTAURANT À PARTIR DE 40 PERSONNES

FAITES DÉCOUVRIR DE NOUVELLES SAVEURS : PENSEZ AUX BONS CADEAUX.



85

#### MENU DE DÉCEMBRE Chf 60.- /personne

Terrine de foie gras, figues confites  
et sa petite salade

ou

Risotto à la courge et ruban  
de magret de canard

\*\*\*

Filet de bœuf à la crème truffée,  
pommes de terre écrasées et  
ratatouille de légumes d'hiver

ou

Dos de cabillaud sauce Nantua,  
pommes de terre écrasées et  
ratatouille de légumes d'hiver

\*\*\*

Mango-cotta et coulis de fruits rouges

ou

Mousse au chocolat Nyangbo (Ghana)



Fermé le lundi soir,  
samedi midi et dimanche

LE C. BY SAF

Rue du Simplon 8, 1207 Genève  
022 700 75 80 - www.le-c.ch



# Meilleur apprenti cuisinier: 1<sup>ère</sup> et 3<sup>e</sup>, les filles dament le pion aux garçons

La septième édition du concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin s'est déroulée le 28 mars à l'Ecole professionnelle de Montreux. La victoire est revenue à Marina

Palermo, la candidate vaudoise, devant le Bernois Marc Rossel et la Tessinoise Biljana Djokic. Les candidats disposaient de cinq heures pour réaliser un sandre et un nougat glacé pour huit personnes.



Les sept finalistes sur la terrasse du Grand Hôtel Suisse Majestic à Montreux: de g. à dr. Marina Palermo VD 1<sup>ère</sup>, GastroVaud, Pully; Marc Rossel BE 2<sup>e</sup>, Centre cardio-vasculaire, Le Noirmont; Biljana Djokic TI 3<sup>e</sup>, Hôtel Olden, Gstaad; Safiou Sirou GE, Hôtel Richemond, Genève; Florian Heusler VS, Restaurant Mistral, Saillon; Frédéric Scholl NE, Restaurant le Hameau, Les Convers et Sébastien Bron JU, Restaurant du Soleil, Courfaivre.

## Poivrier d'Argent



Le Genevois Safiou Sirou, apprenti à l'Hôtel Richemond à Genève.



La Tessinoise Biljana Djokic est apprentie à l'Hôtel Olden de Gstaad.



Frédéric Scholl NE: son calme et sa bonne organisation n'ont pas suffi.



Florian Heusler de Monthey: de bonnes idées, mais mal exploitées.



# Euro-Gastro Challenge 2003: **En équipe pour tenter de remporter la victoire!**

La deuxième édition de l'Euro-Gastro Challenge s'est déroulée les 10 et 11 mars à Neuchâtel. Lancé par le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN), ce concours a pour but de promouvoir

la qualité de la formation, mais aussi l'esprit d'équipe. Le défi se relève donc en groupe, composé de trois apprentis de cuisine, un apprenti du service et un apprenti de la boulangerie-pâtisserie.

## Palmarès de la finale 2003

- **Grand prix de l'Euro-Gastro Challenge 2003:**  
EAM - Apprentissage Plus, Neuchâtel
- **Prix de «L'esprit d'équipe»:**  
CEPTA - Genève
- **Meilleur dossier:**  
CPLN - Neuchâtel
- **Meilleure épreuve orale:**  
EAM - Apprentissage Plus, Neuchâtel
- **Meilleure réalisation en boulangerie/pâtisserie:**  
CFA - Vesoul (France)
- **Meilleure réalisation en cuisine:**  
CEPTA - Genève
- **Meilleur service:**  
Lycée Bonnevoie - Luxembourg
- **Meilleur accord mets & vins:**



*Centre d'enseignement professionnel technique et professionnel de Genève (CEPTA): Lucas Aeschbach, cuisinier 1<sup>ère</sup> année, Bénédicte Jeanneret, boulanger-confiseur, Safiou Sirou, cuisinier 2<sup>e</sup> année, Mathieu Forel, service, Deborah Slavicek, cuisinière 3<sup>e</sup> année.*

# Safiou SIROU



Tél. : +41 78 690 07 88  
safiou.sirou@gmail.com

© by.saf.geneva