vinetur

Le chef Paolini réinvente le ceviche avec du lait de tigre oriental infusé à la vodka au Ventanas de Punta Cana

Le plat signature allie saveurs du monde et techniques de précision, mettant en valeur la fraîcheur et la sobriété de la cuisine caribéenne contemporaine.

vendredi 6 février 2026



Au restaurant Ventanas de Punta Cana, le chef Christopher Paolini attire l'attention avec un ceviche qui remet en question les attentes traditionnelles. Le plat, élaboré à partir de dorade fraîche de la côte, utilise un lait de tigre d'inspiration orientale et un

ajout mesuré de vodka Zarova pour créer une expérience gustative stratifiée. L'approche du chef Paolini est fondée sur la précision et le respect des ingrédients, visant à mettre en valeur les qualités naturelles du poisson tout en introduisant de nouvelles dimensions grâce à la technique et à un assaisonnement subtil.

La préparation commence par le lait de tigre oriental, une sauce qui constitue l'épine dorsale du plat. Des restes de poisson blanc frais sont mélangés à du céleri, de la coriandre, de l'huile de sésame, de la sauce soja, du jus de citron vert et de la vodka Zarova. Le mélange est traité jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis filtré pour obtenir une texture propre et soyeuse. Cette étape est cruciale pour préserver la clarté de la saveur et de l'apparence. La sauce est conservée au frais pour préserver sa fraîcheur.

Pour le ceviche proprement dit, le chef Paolini utilise 400 g de dorade royale coupée en cubes moyens. Le poisson est combiné à de l'oignon rouge finement coupé en julienne et légèrement salé avant d'être délicatement mélangé à du jus de citron vert et à une autre touche de vodka. L'essentiel est de manipuler le poisson avec délicatesse pour éviter de briser sa structure. Juste avant de servir, le lait de tigre oriental froid est versé sur le mélange, afin que les saveurs restent distinctes mais harmonieuses.

La présentation joue un rôle important dans ce plat. Le ceviche est servi dans une assiette creuse ou un bol réfrigéré, avec quelques gouttes d'huile de sésame, des feuilles de coriandre fraîche et, éventuellement, des graines de sésame grillées pour ajouter de la texture et de l'attrait visuel. Le chef Paolini insiste sur le fait que l'équilibre est essentiel ; la vodka doit agir comme un accent aromatique plutôt que comme une note dominante. Il insiste également sur l'importance de conserver tous les ingrédients très froids afin de préserver la brillance et la netteté de la sensation en bouche.

L'accord suggéré pour ce ceviche est la vodka Zarova ultra-froide, servie pure ou dans un verre glacé. Cela permet de renforcer l'identité du plat et d'en relier les différents éléments. Selon le chef Paolini, la véritable maîtrise culinaire réside dans la retenue - savoir quand laisser les ingrédients de haute qualité parler d'eux-mêmes sans embellissement inutile.

Ce ceviche signature reflète une tendance plus large de la gastronomie contemporaine : mélanger les influences mondiales tout en se concentrant sur la fraîcheur et la clarté. Au restaurant Ventanas, les clients sont invités à faire l'expérience directe de cette philosophie et à découvrir comment une touche subtile, comme celle de la vodka Zarova, peut transformer les saveurs les plus familières en quelque chose de nouveau et de mémorable.