

# Le restaurant mexicain Le Chat rouge met à l'honneur la tequila, la vraie!

TDG, 02.04.2012

**Au 25 rue Voltaire, la communauté mexicaine et des amateurs se sont réunis pour déguster cette eau-de-vie**

Façades rouges, musique mexicaine, sombreros aux murs: au Chat rouge, dans le quartier de la Servette, on voyage au pays de la tequila. Une Margarita de bienvenue et un toast au Mexique!

Mercredi dernier, ce pays mettait à l'honneur le restaurant et son propriétaire, Dominique Grimaitre. Ce dernier recevait pour l'occasion une reconnaissance agréée par le très sérieux Conseil de régulation de la tequila et remise en mains propres par trois ambassadeurs du Mexique. Ce prix atteste que l'établissement promeut la tequila authentique et sa culture et évite la falsification.

Mais cette soirée a surtout été dédiée à la tequila elle-même et à sa région. Car avant d'être un alcool, Tequila est une province du Mexique, tout comme Champagne est une région de France. C'est uniquement dans cette province que l'eau-de-vie, faite à base



**Dominique Grimaitre, le propriétaire du Chat rouge, reçoit le prix de la main de trois ambassadeurs mexicains.** STEVE IUNCKER-GOMEZ

d'une plante appelée agave, est élaborée. Seuls les alcools produits à Tequila peuvent obtenir l'appellation d'origine.

«Certains produits ne sont pas conformes, comme des bières aromatisées à la tequila. Nous suivons ces produits de près avec les autorités genevoises», explique le représentant du Conseil de régulation de la tequila, Fernando Cano Trevino. Son rôle consiste à protéger l'appellation, garantir la

traçabilité et promouvoir le produit. «On aimerait également aider les cavistes et les magasins pour faire connaître les différentes tequilas. Certaines se dégustent vraiment», ajoute-t-il. Mais mercredi soir, l'ambiance était davantage à la fête car, comme l'affirme l'un des ambassadeurs, Fernando de Mateo, «il y a peu de risques de trouver des tequilas falsifiées».

**Marie-Adèle Copin**