

Les Bergues

Avec **ALIGRO**
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

Ça chauffe au Bistrot de Charlotte!

Des flammes virevoltantes dorlotent les occupants de la terrasse, qui se régalaient des plats élégants composant une carte un peu réduite.

Alain Giroud

«Oui, notre terrasse est chauffée!» Les flammes s'élevant au sein de larges tubes en verre créent une ambiance de fête dans cette petite rue du quartier des Bergues où niche le Bistrot de Charlotte. Le fond de l'air est frais, mais la convivialité domine, service souriant, clients ravis de se retrouver enfin attablés en dehors de chez eux.

«Ne nous en veuillez pas, mais la carte est un peu plus courte que d'habitude», explique la demoiselle. C'est vrai, moins de plats canailles, mais des produits de qualité, veau et bœuf de Simmental (sans h) de la boucherie Jacky Bula (Halle de Rive), daurade royale et même soupe de terroir suisse. Histoire de réchauffer les plus frileux.

Une salade niçoise intelligemment revisitée

Le doigt se dirige vers la salade niçoise au thon mi-cuit. Cette spécialité crée la polémique depuis plus d'un siècle. À l'origine, elle n'était composée que de légumes crus (tomates, poivrons, oignons) et de filets d'anchois. Le thon, à l'huile ou au naturel, s'est aussi invité à la fête. Les puristes en veulent donc au célèbre chef Auguste Escoffier d'y avoir ajouté



Kevin Bedin, chef de cuisine du Bistrot de Charlotte, est ravi de pouvoir à nouveau régaler ses clients. STEVE IUNCKER-GOMEZ

L'adresse

Bistrot de Charlotte

Rue Guillaume-Tell 7
1201 Genève
Tél. 022 731 81 81
Fermé samedi et dimanche
Pas de menu
À la carte (entrée, plat et dessert),
compter 75 fr.
Terrasse chauffée
Accès handicapés



des pommes de terre et des haricots verts.

Au bistrot de Charlotte, le chef Kevin Bedin incorpore ces derniers en compagnie de pousses d'épinard et d'un œuf mollet. Et il a l'excellente idée de remplacer

le thon en boîte par du frais, snacké aller-retour, juste pour le marquer. Rouge à cœur, tout à fait délicieux et mis en valeur par une vinaigrette bien équilibrée.

Le foie gras est maison, c'est la carte qui l'affirme. À la dégusta-

tion, cela se confirme. Là encore, le chef maîtrise l'assaisonnement avec talent. La texture fondante reste un peu rose et les saveurs laissent deviner une marinade tonique. Probablement à base d'armagnac ou de cognac.

La fleur de sel n'est pas oubliée, dans un coin de l'assiette, ni un parfait chutney de figue et de l'oignon rouge confit. Les tranches de pain grillé en croustillaient de bonheur.

Un tartare pour suivre? Élaboré en cuisine, pas facile de l'accorder au goût du client. Compliqué aussi de proposer une préparation au guéridon. Alors Kevin Bedin a trouvé la parade. Le bœuf, coupé au couteau, arrive tout nu, mais entouré de tous les éléments susceptibles de l'habiller.

Ris de veau aux morilles

Alors, dans les coupelles qui s'alignent, on découvre un jaune d'œuf, de la moutarde, des câpres hachées, du ketchup, des oignons,

du sel et du poivre. À vous de faire le travail...

Préférons toutefois le ris de veau aux morilles, vu la température ambiante, un plat chaud n'est pas de trop. Le chef travaille de la gorge, la partie allongée de cet abat. Elle était relativement bien «épluchée», dorée au beurre après pochage.

La carte annonce «aux morilles». Elles étaient bien présentes, même généreusement, mais on aurait aimé de la sauce pour enrober les cubes de ris. Signe de sèche-resser, la crème était un peu tarie au fond de l'assiette. Dans une casolette à part, la purée de pommes de terre rappelle la cuisine de grand-mère. Vous savez, celle qui négotait toujours sur le beurre...

Les flammes bleussent dans les chauffeuses. Elles perdent de leur superbe, laissant la fraîcheur de la nuit envahir la terrasse. Vite, un pull supplémentaire pour attaquer le cheeseburger. Aussi bon qu'à New York!



Le chauffage aux pellets est vraiment efficace. LDD



Foie gras, chutney de figues et oignons confits. LDD



Ris de veau et ses morilles. LDD



Salade niçoise et son thon mi-cuit. LDD



Tartare de bœuf avec l'assaisonnement. LDD

Tout le village se précipite sur la terrasse de l'Auberge de Dardagny

Dardagny

Un petit tour à la campagne, histoire d'aiguiser les papilles et de les satisfaire avec les plats rustiques de Marie et Albert Röthlisberg.

«Il était impossible de ne pas ouvrir notre terrasse, les habitants du village nous auraient harcelés!» Alors Marie et Albert Röthlisberg ont sorti leurs parasols, espacé les tables selon les normes Covid et rallumé le fourneau pour satisfaire l'appétit de clients qui se sont précipités. Le chef a décidé de ne pas réduire sa carte, on la retrouve intacte avec, en vedette, sa fameuse entrecôte Paris-Dakar (le patron a participé deux fois à la célèbre course), nappée d'une sauce tomate pimentée et enrichie de crevettes, comme au Sénégal.

Trio de malakoffs

Mais explorons d'autres saveurs. Tiens, par exemple, les malakoffs. Servis en trio avec une brochette de viande séchée (qui pourrait être tranchée plus fine) et une sa-



Des malakoffs sur croûtons délicieux. LDD



Marie et Albert Röthlisberg sont fiers de leur terrasse. LDD

L'adresse

Auberge de Dardagny

Route du Mandement 504
Dardagny
Tél. 022 754 14 72
Fermé lundi et mardi
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 70 fr.
Terrasse, bien entendu!
Parking
Accès handicapés

sil haché, à la texture veloutée, leur offre un relief très agréable.

Les cuisses de grenouilles, elles, sont de dimension XXL. Travaillées traditionnellement à la provençale, donc en persillade généreusement beurrée. Idéal pour tremper ses frites du bout des doigts. Des frites maison, bien en-



Marie Röthlisberg découpe la sole avec talent. LDD

lade. Albert les élabore sur un croûton de pain, comme sur la côte vaudoise. Dodus, dorés, ils croustillent et fondent en même temps. En un mot, parfaits.

Les asperges blanches, à peine al dente, sont proposées avec mayonnaise maison ou vinaigrette. La seconde, saturée de per-

tendu, croustillantes, cela va de soi. L'assiette est complétée par une ratatouille composée de tomates, courgettes, poivrons, champignons et épinards.

Imposante sole meunière

Mais l'œil est irrésistiblement attiré sur la carte par la sole meunière. Des pièces imposantes issues de la pêche en petits bateaux. Albert Röthlisberg les pare d'un

voile de farine et les dore dans le beurre. Il pourrait faire mousser ce dernier, ajouter un filet de jus de citron et en napper le poisson. Mais l'amateur peut gérer l'ajout d'agrumes dans son assiette.

Marie Röthlisberg lève les filets avec dextérité au guéridon. Ils sont associés à la même ratatouille que les cuisses de grenouilles et à un riz pilaf un tout petit peu trop cuit. Préférons les frites.

À l'heure des douceurs, le millefeuille aux fruits rouges s'impose.

Il se présente sous forme d'une tour composée de pâte feuilletée remarquablement légère, de fraises et de framboises, de crème pâtissière à la vanille un tout petit peu trop collée et d'un joyeux bouquet de chantilly. Une élégante et appétissante composition! **Alain Giroud**

PUBLICITÉ



Beau Rivage
GENÈVE 1865

**Merci Maman,
pour tout !**

7 au 9 mai

Quel plus beau cadeau pour une maman que de se laisser choyer, le temps d'un dîner et d'une escapade à Beau-Rivage !

A partir de CHF 670 - pour 2 personnes, 1 nuit
Incluant 1 dîner 4 plats au restaurant étoilé
Le Chat-Botté pour 2 personnes

reservation@beau-rivage.ch · T +41 22 716 66 66