

Plainpalais

Les épices valsent dans la cuisine de l’Epicentre

Pierre Secretan a créé un concept où les plats sont dopés par une saveur d’ailleurs. Etonnant et délicieux

Alain Giroud

A deux pas de l’hôpital, sur une portion de rue en mezzanine par rapport à la voie principale, découvrons l’Epicentre. Un restaurant au décor un peu hétéroclite repris il y a quelques mois par Pierre Secretan. L’ambiance est décontractée, on boit l’apéritif dans des fauteuils autour d’un abreuvoir indonésien retourné qui sert de table. Dans la cuisine, le patron et un jeune cuisinier, Alexandre Stocker, se partagent le travail. On a connu ce dernier au Café des Bains avant qu’il ne se lance dans une aventure qui n’est pas banale.

Des dizaines d’épices
Car le concept créé par Pierre Secretan ne laisse pas indifférent. Ses voyages dans le monde, en Asie principalement, lui ont donné la passion des épices. D’où le nom de l’établissement. Combien en utilise-t-il au fil des jours? Des dizaines certainement. Mais chacune d’elles est mise en exergue dans le menu de midi ou dans les plats de la carte.

A midi, le lunch proposé tourne autour d’une saveur précise. Un jour le paprika fumé, un autre le tilleul, un troisième le tamarin. On retrouve, par exemple, ce dernier avec le magret de canard fumé de l’entrée, la lotte aux tomates et ananas et le sorbet à la rhubarbe confite du dessert. A la carte, l’énoncé de chaque plat est précédé de l’épice mise en valeur. Ce jour-là, le tajine de légumes en entrée était souligné de narial massala, un curry de Bali. Poireau, fenouil, oignon, carotte, asperge, tomates cerise et aubergine s’offrent du coup un relief magnifique. Tout est croquant, savoureux...



Pierre Secretan, le patron et chef, avec Alexandre Stocker, son second. CHRISTIAN MURAT

L’adresse

L’Epicentre

25 rue Prévost-Martin
☎ 022 328 14 70
Fermé samedi et dimanche.
Menus 32 (midi) et 58 fr.
A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 90 fr.
Terrasse.
Accès handicapés.
Site: www.lepicentre.ch



Certaines appellations laissent perplexe. Comme ce moui tieu qui accompagne un pavé de crabe, de concombre et d’avocat, nappé d’un coulis de tomate sur de la papaye pimentée. Même dopée par cette sauce vietnamienne au citron vert et au poivre. C’est magique!

La magie de l’ail noir
Comme ce poulet fermier posé sur un risotto de radis noir. Le légume, coupé en minidés, est blanc au départ, mais teinté ici à l’encre de seiche et parfumé à l’ail noir. Une préparation japonaise où les têtes d’ail sont sou-

mises pendant plusieurs mois à une atmosphère très humide et à une température de 60°. Une fermentation noircissant les gousses qui deviennent noires et géla-

tineuses. Un plat étonnant. Le filet d’omble chevalier, un vrai, du lac, est plus classique. Présenté sur un lit de dés de bettes sautés à la poêle, avec du riz mêlé à du quinoa rouge, quelques chips de légume et la puissance du timut, un poivre népalais aux saveurs d’agrumes. Le poisson était cuit à la perfection, il fallait le dire!
Pierre Secretan aime les vins bios ou naturels. Ces derniers ont parfois quelques soubresauts à l’ouverture. On pense à ce flacon transparent de *Cuvée Rouge aux lèvres*, du domaine Bainbridge & Cathcart. Fermé avec une capsule, il est devenu pétillant dans le verre. Il a fallu le secouer pour éliminer un maximum de carbonique. Ce n’est franchement pas agréable. Enfin...

La Corée est épicée avec vigueur au Gaya

Petite revue de détail sur une cuisine épicée avec vigueur. Les clients coréens sont nombreux. Bon signe

Au nombre de convives coréens présents, le Gaya doit être une table authentique. Alors attaquons la fameuse crêpe kimshi, au look de grande omelette, truffée de chou chinois et de légumes fermentés avec ail et piments. Tonique et délicieux.
La soupe de raviolis fourrés aux fruits de mer, garnie de blancs d’œufs, d’oignons, de champignons, est bien poivrée, bien aillée. Pas de doute, cette cuisine s’exprime avec vigueur.
Arrive alors sur la table un bol en pierre de taille XXL garni de légumes et de bœuf. Une tradition campagnarde, pas de doute. On retrouve le bœuf associé à la tomate et à l’œuf dans un plat de vermicelles froids très épicés. Un plat d’été très réussi.

On peut aussi savourer de la poitrine de porc sautée et épicée. Comme caramélisée. Petit goût «sweet and sour», mais pas trop. Tous ces plats sont escortés d’une ribambelle de petits bols sur la table, garnis de kimshi, concombres épicés, pousses de soja et autres légumes marinés.
Au dessert? Mais ne manquez pas le gâteau de riz à arroser d’un étonnant et très concentré sirop à la cannelle.
Les portions sont copieuses, le service charmant. Au bout de la table, une sonnette électrique reliée au comptoir permet d’appeler les serveurs. Ils rappellent au quart de tour. Cela évite les longues attentes. **M.H.**

Gaya 19 rue Ferrier, Genève.
☎ 022 732 46 36. Fermé samedi midi et dimanche. Menus: 48, 54 et 72 fr. A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin) 60 fr. Accès handicapés. Site: www.gayagenève.com

Paris
Ducasse reprend les cuisines du Meurice

Le prestigieux hôtel Meurice à Paris, dont le restaurant gastronomique affiche trois étoiles Michelin grâce à Yannick Alleno, confiera la direction de ses cuisines à Alain Ducasse dès le début septembre. Le chef au triple macaron a quitté en effet le palace parisien à fin janvier pour Courchevel. Alain Ducasse qui préside déjà aux destinées culinaires du Plaza Athénée ajoute ainsi une nouvelle adresse prestigieuse à son tableau de chasse! **A.G.**

Bernard Loiseau
Ouverture du Loiseau des Ducs à Dijon

Le groupe Bernard Loiseau ouvre son cinquième restaurant à Dijon, Loiseau des Ducs. Au cœur de la capitale des ducs de Bourgogne, dans le quartier historique, l’établissement est installé dans l’hôtel de Talmay, monument historique du XVIIe siècle. En cuisine, le chef est Louis-Philippe Vigilant, qui a travaillé quatre ans auprès de Patrick Bertron. Une œnothèque mettra les vins bourguignons en vedette. (3, rue Vauban, Dijon, ☎ +33 380 30 28 09). **S.P.**

Carouge
Da Renato reste une adresse précieuse

Renato Saracino est un amoureux de la cuisine italienne. Sa table carougeoise reste donc toujours une adresse italienne précieuse. Il régale ses clients de spécialités servies dans un environnement contemporain ou sur la belle terrasse. Régalez-vous d’une somptueuse assiette de légumes grillés d’une tarte à la tomate surmontée de buratta fondues. Ne manquez pas non plus les raviolis au jambon et aux figues enrobés d’un beurre de sauge parfumé. L’escalope milanaise en oreille d’éléphant est dorée, croustillante et moelleuse à la fois. (Da Renato, 14 rue Jacques-Dalphin, Carouge. ☎ 022 345 50 00. Fermé dimanche.) **A.G.**

Les terrasses de l’été

Le Jardin des Iles
CHEMIN COLLADON 5 - PETIT-SAONNEX
Tél. 022 730 79 27
Fax 022 730 79 15
OUVERT 7 JOURS SUR 7 de 8h30 à 23h00
SALONS POUR BANQUETS ET SÉMINAIRES

Carte variée
Plats du jour
Suggestions et Exotiques d’été
Filets de perche (du vendredi midi au samedi midi)
Gambas en persillade
Grand choix de pâtisseries «maison»

Le Jardin d’Eliette
Famille Palluat-Roux
Passez un bon moment au **Jardin d’Eliette** dans un cadre chic et agréable.
Son **menu gourmand et son buffet**, sa carte et ses suggestions sauront ravir vos papilles.
Accueil chaleureux et soigné.
Fermé le dimanche soir et le lundi
Réservation conseillée
Tél. 022 700 56 16
34, avenue Théodore-Weber - 1208 Genève - www.lejardindeliette.ch

Metteur qualité-prix de Genève

Cuisine à la plancha en live par notre chef dans notre jardin

Les terrasses de l’été

INTERCONTINENTAL GENÈVE
POOLSIDE
OUVERT TOUS LES JOURS,
DE MAI À SEPTEMBRE
INTERCONTINENTAL GENEVE
RESERVATIONS +41 22 919 33 33
7-9, chemin du Petit-Saonnex, 1209 Genève, Suisse | www.intercontinental-geneva.ch

CAFÉ-RESTAURANT AU PLATANE
91, bd de la Cluse - 1205 Genève
SPÉCIALITÉS:
La Souris d’Agneau (300 gr) frs. 33.50
Le Tartare coupé au couteau frs. 36.-
Divers Rösti dès frs. 21.50
Ces délicieuses fondues dès frs. 23.50
AINSI QU’UN GRAND CHOIX À LA CARTE
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI 7 h 30 – 23 h
SAMEDI OUVERTURE 18 h 30
DIMANCHE FERMÉ
Tél. 022 329 71 98

CAFÉ DU CENTRE
Moules
Les Moules de Bouchot sont arrivées!
PLACE DU MOLARD 5
022 311 85 86
CAFEDUCENTRE.CH

Hôtel * Restaurant Auberge des Chaveurs**
MENUS à 34€ et 48€ Midi et Soir
Menu à 20€ le midi du Jeudi au Samedi
ECHENEVEY - FRANCE VOISINE
0033 450 41 54 07