

— Genève —

BY CROZES-HERMITAGE





REMONTER LE FLEUVE

Il y a maintenant dix ans de cela, les caves et maisons de l'AOC Crozes-Hermitage, notre vignoble-cru du nord de la Vallée du Rhône, se donnaient la joyeuse mission de rencontrer les fines gueules d'une grande ville, chaque année différente, avec l'idée d'y trouver une famille de cœur, constituée d'ardents sommeliers et de chefs affables. Ceux qui, comme nous, ont le goût du bon vin et les mêmes valeurs d'amitié et de partage.

De l'expérience, reconduite d'année en année, il en résulte chaque fois un bel objet imprimé de 48 pages qui vient s'ajouter aux précédents pour constituer ce qu'on peut désormais appeler une belle série. Ainsi, nous avons déjà arpenté Paris, Bruxelles, Londres, Berlin, Stockholm, Copenhague, Amsterdam, Oslo.

Pour ce nouveau numéro, nous nous sommes décidés à remonter le Rhône, ce fleuve dont nous occupons la rive orientale à quelque six cents kilomètres de sa source. Ce faisant, nous avons installé notre camp de base dans cette ville aux 200 000 habitants mais aux 189 nationalités : Genève.

Cette ville cosmopolite, nous l'avons parcourue en tous sens, ainsi que ses voisins de Carouge, Conches, Onex ou Lancy, avec qui elle forme une agglomération d'un demi-million d'habitants. Parfois, nous l'avouons immédiatement, nous lui avons été infidèles, nous aventurant sur les rives du lac en direction de Lausanne et même au-delà, du côté de Neuchâtel, de Fribourg ou des stations du Valais.

C'est que Genève, poste avancé de cette Suisse qui, à nous Français, apparaît à la fois familière et singulière, nous a donné l'envie de pousser plus avant nos explorations !

Que cette lecture soit aussi un voyage,

Yann Chave et Jacques Grange, co-présidents de l'AOC Crozes-Hermitage

Genève BY CROZES-HERMITAGE

Direction de la publication : Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage
Maison des Vins 485 avenue des Lots 26600 Tain-l'Hermitage (France)
+33 (0)4 75 07 88 81 - www.crozes-hermitage-vin.fr

Rédaction en chef : Clair de Lune
12 rue Saint-Polycarpe 69001 Lyon (France)
+33 (0)4 72 07 31 90 - www.clairdelune.fr

Textes : Pierre-Emmanuel Fehr, France Massy, Nouhad Monpays

Couverture : Sébastien Tournier

Correction : Muriel Villebrun

Impression : Manufacture d'histoires Deux-Ponts (1 000 exemplaires, janvier 2023). ISSN : 2782-0254

Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.



© Sébastien Tourmier

genève

06>09

MARINA ROLLMAN
« J'ADORE OFFRIR
DES BOUTEILLES »

10>15

RÉVOLUTION
DE PALAIS

16>19

LES JEUNES GENS
DU VIN

20>23

JAN BERTIAUX
L'ICÔNE BELGE DE LA
BISTRONOMIE GENEVOISE

24>27

LES JEUNES GENS
DE LA CUISINE

28>29

FOOD TOUR
À CAROUGE



© Sébastien Tourmier

Par-delà Genève

30>33

GUY RAVET
L'ENFANT DE LAUSANNE
S'INSTALLE À VEVEY

34>35

FOOD TOUR
EN SUISSE ROMANDE

42>45

CROZES-HERMITAGE

36>39

SERGI AROLA
« JE ME DÉFINIS COMME
UN ARTISAN »

40>41

FOOD TOUR
DANS LE VALAIS

46>47

CARNET D'ADRESSES





Marina ROLLMAN

« J'adore offrir DES BOUTEILLES »

L'HUMORISTE FRANCO-SUISSE, CHRONIQUEUSE POUR FRANCE INTER, REVENDIQUE OUVERTEMENT SON GOÛT DES BONNES CHOSES. CELLE QUI, DIT-ELLE, PREND Désormais PLUS DE PLAISIR À ÉCRIRE POUR LES AUTRES QU'À MONTER SEULE SUR SCÈNE AIME JUSTEMENT DANS LE VIN QU'IL EST UNE BOISSON QUI INVITE AU PARTAGE, À L'ÉCHANGE. LA GENEVOISE DE NAISSANCE ÉTAIT DONC L'INVITÉE IDÉALE POUR OUVRIR CE MAGAZINE.

Propos recueillis par France Massy

Quel est ton lien à Genève ?

J'y suis née. C'est une ville que j'adore. Parfois elle me saoule. Quand j'y habite, je veux tout le temps m'en barrer. Mais quand je suis ailleurs, j'ai envie d'y revenir. Avec Genève, c'est on/off depuis trente-quatre ans ! C'est une ville beaucoup plus complexe qu'il n'y paraît au premier abord. Une ville de gauche et de droite, avec un spectre social, culturel, politique, très riche et tout en contradictions. D'un côté, la haute bourgeoisie, les sièges sociaux de boîtes pas très recommandables... De l'autre, plein de collectifs associatifs et de trucs très punk. C'est très suisse... sans l'être vraiment ! Très multiculturel tout en étant très genevois. C'est une ville de contraste. Très belle. C'est un fatras architectural assez intéressant. C'est le lac, bien évidemment. La plus belle partie du lac, n'en déplaise à Lausanne. Genève, c'est ma ville quoi !

Que représente le vin pour toi ? Un plaisir égoïste ou un plaisir partagé ?

Question compliquée. Ce qui est sûr, c'est que le vin est un truc de sociabilité. Je ne bois pas seule. J'adore qu'on m'apporte des bouteilles et j'adore offrir des bouteilles lorsque je suis invitée. Mais on a beau en avoir fait un art de vivre, le vin, c'est aussi de l'alcool. J'ai eu des gens autour de moi qui en ont abusé, qui s'en sont sortis et j'ai vu les bénéfices de ne pas boire tout le temps. Quand il

m'arrive de ne pas boire pendant un mois, je réalise que ça va aussi très bien sans. En l'occurrence, ce n'est pas du tout une période de ma vie comme en ce moment. Quand je rencontre des amis, j'ouvre une bouteille !

Comment choisis-tu le vin ?

En matière de goûts, je ne suis pas fermée et je pense, d'ailleurs, que c'est assez intéressant d'avoir un palais qui peut aller un peu partout. Je n'ai toutefois pas assez de connaissances, ni ne suis suffisamment calée en dégustation, pour accorder les mets et les vins sans hésiter. Alors, j'y vais spontanément ! J'ouvre une bouteille en me disant que « ça devrait bien aller »... Et c'est souvent le cas ! Mais il y a aussi des moods, le jeu des saisons... Si je fais un repas avec des potes ou si je prévois un petit dîner romantique en intimité, le vin ne sera pas le même : il sera plus ou moins clair, plus ou moins capiteux...

As-tu des amis dans les vignobles ?

Pas directement. Par contre, j'ai autour de moi de vrais passionnés, des gens qui aiment beaucoup le vin et qui s'y connaissent, et qui me font goûter de nouvelles choses, me poussant à la découverte. Il y a un truc qui me fait beaucoup rire : ce sont les cavistes et les sommeliers qui adorent vous raconter des histoires. « *Bon alors, ça c'est Irène et Muriel Duchemin, elles ont repris l'exploitation* » >

> de leurs parents, il y a dix ans. » On nous dit tout de leur histoire de vie, combien de chiens elles ont, etc. Moi, je me dis toujours que le mec, bien qu'il m'en parle comme si c'étaient des copines, il peut tout inventer. Il est peut-être en train de jizzer complètement. Cela dit, j'adore qu'on me raconte des histoires !

Dans tes spectacles, tu dézingues les clichés sur le genre et les rapports homme-femme. Tu penses quoi des personnes qui parlent de vins féminins ou de vins virils ?

Oh, bonne question ! Les boissons de filles, les jeux de filles, moi, je n'ai jamais bien compris. Et puis, j'ai l'impression que les femmes se sont saisies du vin. De près ou de loin, je suis entourée de femmes qui évoluent dans cet univers, comme Alicia Dorey qui m'a interviewée pour son podcast « Au goulot », ou Fleur Godard, dont on me parle souvent. J'ai aussi mes amies Malika et Chloé qui connaissent très bien le vin. Toutes en parlent très très bien et, à les écouter, je n'ai vraiment pas l'impression qu'elles fassent la différence entre des vins virils et/ou des vins féminins !

« Il y a un truc qui me fait beaucoup rire : ce sont les cavistes et les sommeliers qui vous racontent des histoires. [...] Cela dit, j'adore qu'on me raconte des histoires ! »





RÉVOLUTION DE PALAIS

ILS S'APPELLENT FLORIAN LE BOUHEC, MATHIAS FRÈRE, BENJAMIN LUZUY, MARC POPPER, FRANCIS BERNIER, MARION LE PEN, VICTOR FREIBURGHÄUS... ILS ONT DES ÂGES ET DES PARCOURS DIFFÉRENTS. ILS SONT CHEFS OU SOMMELIERS, OU CHEFS ET SOMMELIERS. SURTOUT, ILS SONT CEUX QUI EMMÈNENT GENÈVE VERS DE NOUVEAUX RIVAGES GUSTATIFS, CEUX QUI EN PERTURBENT LA QUIÉTUDE ET FONT DE LA VILLE UN JOUISSIF LABORATOIRE DE LA BISTRONOMIE CONTEMPORAINE. ILS SONT CEUX QUI, AUJOURD'HUI, AVEC LEURS FRÈRES ET SOEURS D'ARMES, RAJEUNISSENT GENÈVE.

Pierre-Emmanuel Fehr

« Il ne faut pas vouloir trop intellectualiser la restauration. Je suis cuisinier, pas chirurgien ! Ce que j'aime avant tout, c'est un restaurant généreux, plein et bruyant. » En l'entendant, difficile d'imaginer Florian Le Bouhec en chef de bande. Pourtant, c'est bien lui qui, le premier, a entrepris de dynamiser la sage scène culinaire genevoise. Depuis l'ouverture en 2011 de L'Artichaut, repris par Jan Bertiaux (p. 20-23), sa première affaire, ce fils de cuisinier enchaîne les succès, dessinant à chaque nouvelle ouverture ou reprise la carte d'une Genève en dehors des codes, festive, détendue, inattendue. Le Bombar et ses deux affaires du moment, Le Bologne, bistrot pop-canaïlle, et le Bleu Nuit, bar à manger électrique et gourmand, sont ainsi devenus des repaires de la vie locale. Son associé au Bleu Nuit, le jeune chef Mathias Frère, assure la synthèse en évoquant « une nouvelle génération de cuisiniers qui aiment une cuisine décomplexée, cherchant le partage et le plaisir tout en se souciant de la présentation ».

Cette génération, le chef-entrepreneur Benjamin Luzuy, l'un des enfants terribles de la cuisine genevoise, en est l'une des figures. Passé par les cuisines du Noma et du Domaine de Châteauevieux, le virevoltant jeune homme s'est fait connaître avec l'émission *Descente en cuisine* sur la RTS. Depuis, il enchaîne lui aussi les projets (le Bistrot de la Comédie, le Café de la Plage...) avec une ligne directrice mêlant accessibilité et circuits de proximité. « Depuis dix ans, Genève est une ville en ébullition. Il faut pourtant s'imaginer qu'elle a la taille d'une ville moyenne,

mais la richesse de l'offre est dingue, ça bouge énormément. Et comme les Genevois voyagent beaucoup, ils sont ouverts d'esprit et contents lorsqu'ils sentent que ça évolue. Par exemple, l'assiette s'est fortement végétalisée. Et le client veut continuer à se réjouir à table. Ça, c'est excitant pour le cuisinier qui devra aller chercher de l'onctuosité, du gras, des textures autrement, par exemple en utilisant des noix ou des noix de cajou et en les travaillant un peu comme du beurre. Et, en plus, on a la chance d'être à Genève avec, à notre disposition, des produits de plaine, des produits de montagne et le tout avec des saisons ultra marquées. »

Du nouveau dans les verres aussi

Dans les bouleversements en cours, ce qui se joue avec le vin ne relève clairement pas de l'accessoire. Place des Augustins, Marc Popper, le patron du Bombar, l'a bien compris. Adresse courue par le Tout-Genève, son bar à manger, à la cuisine dirigée par le talentueux Victor Freiburghaus (associé depuis l'été 2020), a fait le pari du festif – un long comptoir où tout le monde se mélange, les amis et les inconnus, les habitants du quartier et les coureurs de pépites, des plats qui fument et des vins qui ne laissent pas indifférents. « Avec la déconstruction du protocole, les gens s'amusent et boivent plus aussi (sans pour autant qu'il y ait moins de travail dans l'assiette). L'aspect festif est devenu primordial : c'est d'ailleurs pour cela que le restaurant n'ouvre que le soir. »

« On met beaucoup de soin à accompagner nos clients : plutôt que de leur offrir un plaisir auquel ils sont habitués, on leur fait des propositions, en lien avec leurs goûts bien sûr, mais avec des vins qui vont les bousculer. »



© Le Bologne



© Bistrot de la Comédie



© Le Café de la Plage



© Bombar



© Bistrot de la Comédie/Igor Laski





© Sébastien Tournier

> Suite de la page 11

La carte du Bombar est très pointue, avec des références qui font réagir. Francis Bernier, le sommelier d'origine québécoise du Bombar, revendique et assume. « Cette carte, c'est un vrai parti pris. En contrepartie, on met beaucoup de soin à accompagner nos clients : plutôt que de leur offrir un plaisir auquel ils sont habitués, on leur fait des propositions, en lien avec leurs goûts bien sûr, mais avec des vins qui vont les bousculer. À Paris ou à Londres, c'est peut-être plus facile car les gens sont habitués. Genève est un gros village, il faut expliquer, carafier, attendre. Mais mes clients savent que je ne vais pas leur facturer s'ils n'aiment pas. Cela dit, cela signifie qu'il faut vraiment que je sois à leur écoute, que je les comprenne, si je ne veux pas avoir de trous dans ma caisse ! »

De son côté, Benjamin Luzuy a pris note que la clientèle, dans ses établissements, s'y connaît mieux en ce qui concerne les choses du vin qu'il y a seulement quelques années en arrière, se révélant apte à sortir des grands classiques. Au Bistrot de la Comédie ou au Café de la Plage, les cartes se sont ainsi ouvertes à de nouveaux courants, comme la biodynamie. Il y propose aussi quelques vins non filtrés, oxydatifs ou en macération carbonique mais ils nécessitent de la pédagogie pour les défendre.

Cette ambiance de monde en transition, Marion Le Pen, la jeune sommelière du Bleu Nuit, en fait même l'une des raisons qui l'ont poussée à s'installer à Genève. Cette Bretonne de naissance a bien bourlingué avant d'arriver en ville fin 2021. Deux ans durant, elle s'est formée à Paris auprès du Meilleur sommelier du monde Enrico Bernardo. Puis elle a travaillé pour des vigneron, avant de filer en Australie et en Nouvelle-Zélande pour exercer en tant que sommelière. Qu'elle se soit décidée, à même pas trente ans, à poser ses valises à Genève plutôt qu'ailleurs est révélateur : « En arrivant, j'avais l'image d'une ville un peu endormie, avec un certain retard par rapport à d'autres métropoles. Mais j'ai découvert une ville qui bouge et qui est réceptive à de nouveaux concepts. En tant que sommelière, une clientèle qui s'ouvre à plus de diversité, c'est particulièrement motivant. Mon job : élaborer des cartes qui jettent des ponts entre les univers et qui vont aider le client à s'émanciper peu à peu des carcans. »



Bleu Nuit



© Sébastien Tournier

LES CAVISTES DE GENÈVE

Depuis longtemps, les cavistes appartiennent au paysage genevois. Il en est même des historiques comme La Vinothèque, enseigne familiale centenaire, dans laquelle on retrouve notamment les vins de la Cave de Tain en AOC Crozes-Hermitage, le Club des Amateurs de Vins Exquis, cave fondée en 1984 par quelques amis et qui référence plusieurs vigneron de l'appellation, Lavinia ou le Caveau de Bacchus. Mais il est aussi des jeunes adresses, cavistes de quartier ou comptoirs traçant leurs propres sillons vinophiles, comme Nino, La Cave des Poètes, Les Trois Bouchons, Le Passeur de vin... Le maillage couvre même les communes voisines avec, par exemple, les Vins de Marc à Confignon (Domaine Aléofane, Domaine des Remizières) et Elixirs aux Acacias (François Villard).

M. B.





VINCENT DEBERGÉ

L'ÉLÉGANT FRANÇAIS, ancien SOMMELIER DU CHAT BOTTÉ, LE RESTAURANT ÉTOILÉ DE L'HÔTEL BEAU-RIVAGE, FAIT PARTIE DES GENS QUI COMPTENT À GENÈVE. IL Y DIRIGE D'UNE MAIN DE MAÎTRE LE CAVEAU DE BACCHUS, PROLIFIQUE ENSEIGNE QUI COMBINE, COURS DE RIVE, UNE CAVE, UN RESTAURANT ET UN BAR À VIN, SANS COMPTER LES ANTENNES DE GLAND ET DE GSTAAD.

« Enfant, j'adorais quand mes parents recevaient à la maison. Ils mettaient les petits plats dans les grands et moi je m'habillais pour l'occasion. C'était comme entrer en scène ; d'ailleurs, j'aurais rêvé de devenir acteur. Mais le travail en salle, c'est un peu de la mise en scène ! J'ai commencé à me former à la sommellerie à l'âge de dix-sept ans et je n'ai pas arrêté d'apprendre. À vingt-neuf ans, après plusieurs expériences dans des palaces parisiens, j'ai eu la chance d'être débauché pour devenir le sommelier de l'Hôtel Beau-Rivage et de sa cave incroyable. Plus tard, j'ai même eu l'honneur de prendre la direction du restaurant. Aujourd'hui, à plus de quarante ans, je me retrouve dans un cadre plus décontracté et je me régale ! J'ai toujours l'amour du vin et du service même si, dans mon poste, j'ai plein d'autres choses à gérer. Un vin, c'est tout un monde, ce n'est pas juste un jus dans un verre, c'est aussi des hommes,

des histoires. Au Caveau de Bacchus, on a plusieurs Crozes-Hermitage à la carte : ce sont des vins à la fois lisibles et très justes, et la syrah est un cépage très apprécié ici, en Suisse. Nous importons nous-mêmes les vins du Domaine du Colombier, un domaine familial qui est une valeur sûre de l'appellation. Ses Crozes-Hermitage sont des vins accessibles avec une identité très rhodanienne : des notes épicées, de lavande et de poivre blanc, de la délicatesse en bouche mais avec de la matière et des tanins présents mais très soyeux. »



MORAD EL HAJJAJI

LE PATRON DE L'INDA-BAR EST UN VRAI FOU DE VIN. IL A FAIT DE SON RESTO DE LA RUE HENRI BLANVALET, DANS LE PÉTULANT QUARTIER DES EAUX-VIVES, UNE ADRESSE AUTANT CÉLÈBRÉE POUR SA NÉO-CUISINE INDIENNE QUE POUR SA REMARQUABLE CAVE QUI ALIGNE FLACONS PRESTIGIEUX ET GRANDES TROUVAILLES.

« J'ai à peu près 750 références en cave. Aujourd'hui, ce qui me fait vibrer, c'est le vin, même si j'adore aussi ce qui se passe en cuisine. Pour une bouteille, je suis prêt à toutes les folies ! À l'adolescence, je n'étais pas un élève modèle, et surtout je voulais mon indépendance. J'ai donc choisi de faire une école hôtelière. Le vin, c'est venu après, avec les rencontres. Ma femme est bourguignonne et mon beau-père un grand amateur de vin. Il m'a transmis son goût pour les terroirs et les vins. La carte de l'Inda-bar en est un peu le reflet. On a fait en sorte d'y retrouver de grands vins de terroir avec quelques vins prestigieux issus d'allocations limitées. Mais à côté, on a aussi beaucoup de talents émergents, qui sont de futurs grands noms. Car moi, ce qui m'intéresse, c'est de déguster des vins qui vont faire la différence ! Crozes-Hermitage est une appellation incontournable sur une carte des vins. Mon coup de cœur du moment, c'est le Domaine

les Bruyères. David Reynaud, le vigneron, est un quadra qui a créé son domaine au début des années 2000 et qui travaille en biodynamie. Au restaurant, on sert la cuvée Georges, nommée ainsi en hommage au grand-père de David Reynaud, sur le millésime 2020. Le vin est déjà très bon, il va devenir excellent ! C'est une syrah robuste avec de l'opulence, des tanins très fins, des notes de fruits rouges. Et elle se marie à merveille avec les épices de la cuisine indienne : sur un butter chicken ou avec nos côtelettes d'agneau marinées à la harissa et rôties au four tandoor, on n'est pas loin de l'accord parfait ! »



NOÉ JOLIVALD

À SAUVAGE, L'ÉLECTRIQUE BAR À MANGER DU QUARTIER PLAINPALAIS, ON CHOISIT SOUVENT LE VIN AVANT DE COMMANDER LE PLAT. RILLETES ET FOIE GRAS MAISON, RIS DE VEAU PANÉ, OS À MOELLE OU COCHON CONFIT SERONT ENSUITE CHARGÉS DE LUI TENIR COMPAGNIE. À LA BARRE, UN TANDEM ÉNERGIQUE, COMPOSÉ DE XAVIER TANAZACQ ET NOÉ JOLIVALD.

« Au départ, mon truc, c'était la cuisine. Mais le contact avec les gens me manquait trop. Je viens d'une famille orientale. Les moments à table, pour moi, c'est essentiel. Et le vin, c'est le partage à table. On n'a jamais fini d'en parler ! Pourtant, je suis devenu sommelier presque malgré moi. Je me suis formé par nécessité, et ce n'est qu'après que c'est devenu une passion. Je n'avais jamais lu un livre sur le vin avant. Depuis, je devore tout ce qui passe. Chez Sauvage, il n'y a pas de carte fixe, mais une belle cave vitrée. On invite nos clients à entrer dedans : cela génère beaucoup de discussions ! Notre objectif est de faire découvrir de nouvelles références, de nouveaux vigneron, plus que de collectionner les grands noms. Mais on a toujours au moins un Crozes-Hermitage à proposer. De Genève, finalement, on n'est pas très loin du vignoble, et en Suisse, on a le goût pour les syrahs ! Surtout, Crozes-Hermitage, c'est une

appellation qui a su prendre le virage qu'il fallait : j'adore ses vins. L'hiver, je propose souvent ceux du Domaine Combier, qui sont toujours des vins sur le fruit, hyper soyeux, complexes et qui se marient à merveille avec notre grande pièce d'entrecôte. Son Clos des Grives, sa grande cuvée, est digne d'un grand cru. Elle est issue d'une petite parcelle, la plus ancienne du domaine. Je me rappelle la dégustation d'un magnum de 2007, j'avais été complètement bluffé ! »



DORINE PAQUIER

TRENTE ANS À PEINE ET ELLE VIT DÉJÀ SA DEUXIÈME VIE. APRÈS UNE BRÈVE INCURSION DANS LA FINANCE, CETTE JEUNE GENEVOISE RÉALISE UN RÊVE DE JEUNESSE EN OUVRANT UN CAFÉ-BROCANTE DANS UNE PETITE RUELE DES EAUX-VIVES : LE DCO CAFÉ OÙ TOUT EST À VENDRE, DE LA TASSE AUX LUMINAIRES EN PASSANT PAR LES CHAISES. ET LE MERCREDI SOIR, C'EST L'HEURE DE L'APÉRO HEBDOMADAIRE AVEC DU VIN SUR TOUTES LES TABLES !

« Je suis fan de vin ! Ici, il n'y a pas de cocktails, uniquement du vin et quelques bières. C'est mon père qui m'a transmis son amour du vin, et ma mère aussi. J'ai été, si je peux dire, "biberonné" au vin ! Plus tard, j'ai même suivi des cours d'œnologie. Au DCO Café, nous privilégions les productions locales et choisissons au maximum des produits cultivés ou élaborés dans la région : on se fournit ainsi chez les maraîchers du coin et des bouchers ou poissonniers locaux. C'est vrai aussi pour le vin avec beaucoup de références romandes. Le vin, on a une approche didactique. Sur la carte, on décrit chaque référence et on indique si elles sont certifiées bio ou biodynamie. La sélection a été faite avec mon papa et l'un de ses amis qui travaille pour la fameuse Maison Bolle. J'ai goûté tous les vins et je n'ai gardé que ceux qui m'ont plu. J'ai aussi cherché la diversité des profils et des prix raisonnables. J'essaie également

de mettre en avant des vigneronnes et des vins issus de cépages atypiques comme le galotta qu'on ne trouve qu'en Suisse. J'ai quelques vins qui viennent hors de Suisse quand même, des bulles, des rosés et des rouges ou des blancs issus d'appellations connues des Suisses, comme Crozes-Hermitage. Nous avons le Domaine Michelas Saint Jemms à la carte. Le vin est une syrah qui a du corps mais pas trop, un vin d'apéro idéal pour accompagner nos planches de fromages et de charcuterie. »



JAN BERTIAUX

L'ICÔNE BELGE DE LA BISTRONOMIE GENEVOISE

GENEVOIS D'ADOPTION, LE PATRON DE L'ARTICHAUT, DONT IL EST AUSSI LE SOMMELIER, A SU CREUSER SON SILLON AU POINT DE S'IMPOSER, EN QUELQUES ANNÉES, COMME UNE FIGURE EMBLÉMATIQUE DE LA BISTRONOMIE LOCALE. C'EST QUE SON RESTAURANT DES BORDS CAROUGELOIS DE L'ARVE RÉUSSIT LE TOUR DE FORCE DE DISPENSER SANS JAMAIS FAIBLIR UNE CUISINE DE PLAISIR, DE SAISON, FAIT MAISON, EN UN MOT RASSURANT, ET DE PROPOSER UNE SENSATIONNELLE CARTE DES VINS À FAIRE PÂLIR BIEN DES ÉTOILÉS DE LA VILLE OU D'AILLEURS.

Propos recueillis par Pierre-Emmanuel Fehr

Jan, comment un Belge de la campagne wallonne débarque dans une ville internationale telle que Genève ?

Eh bien en me mariant, je suis genevois par alliance depuis 2020 ! Non, sans rire, je suis arrivé en ville en 2007. J'ai une formation de cuisinier et j'ai débuté dans le métier en France, d'abord en Corse puis en rejoignant, dans le Var, l'Hôtel Le Castellet, à l'époque du chef Nicolas Sale qui est ensuite devenu le chef du Ritz à Paris. Mais l'ambiance n'était pas celle que je cherchais et j'ai voulu partir. J'ai alors demandé conseil à Pascal Leonetti, Meilleur sommelier de France en 2006. Il m'a dit : « *Va en Suisse. Là-bas, ils picolent et les gens du métier sont intéressants. Mais attention, va falloir bosser dur.* » Et c'est parce que je l'ai écouté que je me suis présenté au Domaine de Châteauevieux, chez Philippe Chevrier. Il était quatre heures de l'après-midi, la salle était encore pleine. Et sur les tables, il y avait des bouteilles partout ! J'ai tout de suite su que c'était là que je voulais travailler. Quinze ans après, je ne regrette rien. À Genève, il y a une exubérance, une convivialité, un besoin de faire la fête, qui me rappellent ma Belgique natale.

En 2014, tu reprends L'Artichaut, alors tenu par Florian Le Bouhec, une autre figure de la scène genevoise, et l'aventure démarre. Comment t'es-tu décidé ?

Florian me dit un matin : « *Je vends mon restaurant, ça t'intéresse ?* » J'ai réfléchi une nuit et j'ai dit oui. En 2014, la situation financière n'était pas idéale, c'était un moment un peu risqué pour une première affaire. Mais j'ai pensé

qu'avec une bonne cuisine, du bon vin, j'allais m'en sortir. J'ai quand même dû revendre une partie de ma cave pour financer l'affaire, c'était un crève-cœur. J'espère ne plus jamais avoir à revendre une seule bouteille hors de mon restaurant !

Aujourd'hui, L'Artichaut est une référence à Genève. Ce statut, tu l'expliques comment ?

J'ai toujours voulu le meilleur rapport prix-plaisir. J'aurais pu chercher à acheter le meilleur bœuf ou homard du monde, essayer de faire de la grande gastronomie. Mais il y a déjà Châteauevieux ou l'Hôtel de Ville de Crissier qui font ça très bien ! Moi, je voulais un bistrot populaire et chic à la fois. À Genève, il y a un gros pouvoir d'achat, donc ce qui coûte le plus cher pour le client, c'est la déception. 200 francs suisses pour une soirée, c'est cher si c'est mauvais. 300 francs suisses, c'est bon marché si c'est de qualité. Ce que je propose à mes clients, c'est une nourriture rassurante, un service attentif et une carte des vins au plus proche de leurs envies.

Justement, comment l'être alors que le monde du vin est de plus en plus éclaté, entre tenants des vins nature d'un côté et ceux qui privilégient des cuvées plus classiques ?

J'essaie de donner le meilleur à chaque client, à celui qui veut du nature comme à celui qui veut du classique, en passant par celui qui veut de la biodynamie mais en vinification classique. Ici, il y a de quoi faire plaisir à tout le monde. J'aime les cartes de vins intelligentes, pas extrémistes, sinon on se met à dos une partie de la clientèle. Attention ! Il ne s'agit pas de vendre son âme au

- > diable, mais de penser une carte des vins à la fois cohérente et suffisamment variée pour que les amateurs aient envie de venir, et surtout de revenir.

Comment t'y es-tu pris pour constituer ta cave ?

Je n'ai qu'une règle, c'est que j'achète toujours mes vins au domaine ou auprès de l'importateur officiel du vigneron pour être sûr que les bouteilles aient été conservées dans les meilleures conditions. Et il y a bien sûr de la diversité dans ma cave avec des vins de légende, des vins en biodynamie, comme la cuvée Les Croix de David Reynaud en Crozes-Hermitage, et des vins un peu fofous.

En quinze ans, le rôle du sommelier a-t-il évolué à Genève ?

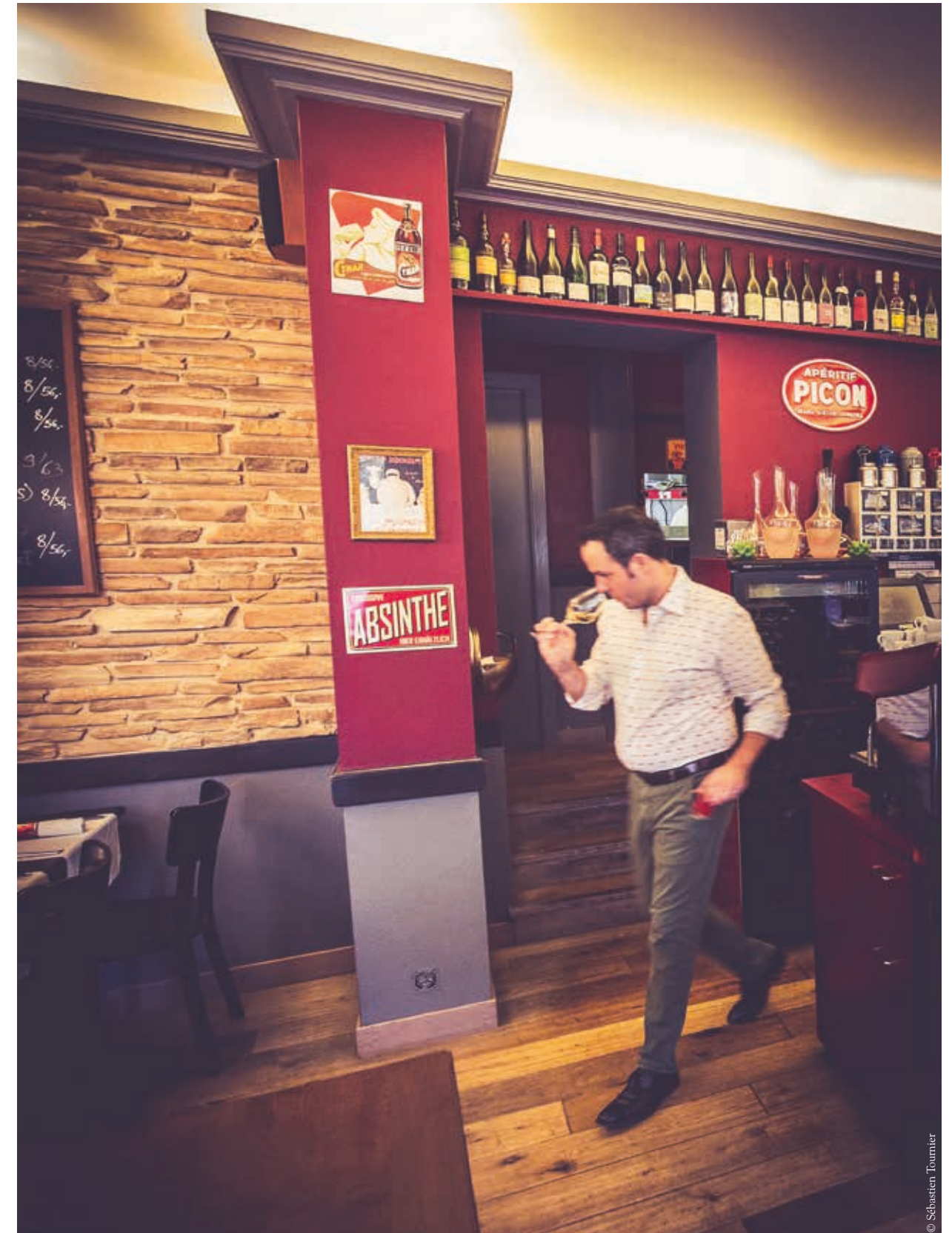
Il a beaucoup changé ! À mes débuts, le monde du vin était réservé à une certaine élite. Il y avait une sacrée barrière à l'entrée. Et le sommelier devait d'abord transmettre de

la connaissance. Aujourd'hui, la connaissance est à la portée de tout le monde grâce à Internet. Désormais, ce qu'on demande au sommelier, c'est de donner de l'émotion plus que de l'information, ce qui signifie qu'il lui faut être encore plus attentif à son client. L'objectif : lui donner du plaisir dans le respect de ses moyens. C'est un métier qui est devenu proche de la psychologie. La perception des défauts est différente aussi. Les clients recherchent moins un vin « propre » qu'un vin qui va leur donner de l'émotion. Une bouteille peut avoir des défauts et, pourtant, être la seule qui aura été vidée à la fin de la soirée !

Ton client préféré ?

Celui qui choisit la première bouteille et qui me fait confiance pour les suivantes !

« Moi, je voulais un bistrot populaire et chic à la fois. À Genève, il y a un gros pouvoir d'achat, donc ce qui coûte le plus cher pour le client, c'est la déception. 200 francs suisses pour une soirée, c'est cher si c'est mauvais. 300 francs suisses, c'est bon marché si c'est de qualité. »





ANDRÉS AROCENA

AYANT REJOINT GENÈVE EN 2020, LE JEUNE TRENTENAIRE, QUI A NOTAMMENT FRÉQUENTÉ LES BRIGADES DE MARTIN BARASATEGUI, GÉRALD PASSEBAT ET ELENA ARZAK, COMPTE PARMI LES CHEFS LES PLUS PROMETTEURS DE LA VILLE. IL Y DIRIGE DEUX AFFAIRES SITUÉES DANS LE NOUVEAU QUARTIER QUI ENTOURE LA GARE DES EAUX-VIVES : LE GIGI CUCINA & BAR, UNE TRATTORIA À L'ESPRIT BISTRONOMIQUE, ET LA MICHELINE, ADRESSE STARISÉE EN OCTOBRE OÙ IL ACCORDE L'AGNEAU AU GARAM MASALA AVEC LE CROZES-HERMITAGE DE PAUL JABOULET AÎNÉ.

« Cette recette, dans un premier temps, je l'avais imaginée avec du pigeon. Mais je l'ai changée pour de l'agneau d'une ferme de Vessy. C'est une viande que j'adore. Elle ressemble à l'agneau des Pyrénées, elle a un goût très délicat, très subtil... Je la prépare avec du garam masala, un jus de viande corsé, une compotée de carottes et de tomates, du concombre et de la grenade pour l'acidité, plus de la menthe fraîche et une huile de laurier au goût très herbacé. C'est une recette qui s'accorde parfaitement avec le Crozes-Hermitage à la carte du restaurant, qui vient de la Maison Paul Jaboulet Aîné. En plus, on sert en ce moment un millésime qui a de la maturité : le millésime 2016. Le vin présente ainsi une magnifique couleur rubis. Surtout, il révèle à la fois des notes très épicées et d'autres qui évoquent le cacao ou le cigare. Et les tanins sont très soyeux. En plus, c'est un vin d'un excellent rapport qualité-prix, qui a la force d'une appellation

rassurante et accessible : bref, on y trouve son compte ! Le vin, c'est ma deuxième passion. Pour moi, tout repas s'accompagne de vin. Je suis cuisinier mais je ne me bloque pas à la cuisine. À l'ouverture de La Micheline, c'est moi qui m'occupais de la carte des vins ! Maintenant, avec deux restaurants à gérer, ce n'est plus possible. Mon sommelier s'appelle Steven Picton. Il a une énorme connaissance en vins français et suisses. Comme je suis originaire de San Sebastián, dans le Pays basque, je lui ai fait découvrir les vins espagnols, c'est devenu sa nouvelle passion ! Moi, mon goût pour le vin est né au fil du temps, avec les voyages, les rencontres... J'ai des préférences mais ce que j'aime, c'est la découverte ! »



YOANN CALOUÉ

APRÈS DIX ANS DE SERVICE ET UNE ÉTOILE AU MICHELIN, L'EX-CHEF DU FLACON A QUITTÉ CAROUGE POUR RALLIER LE CENTRE DE GENÈVE. IL Y A PRIS LA TÊTE DU CAFÉ DES BANQUES, ROUVERT EN JUIN DERNIER APRÈS DES MOIS DE TRAVAUX. LE TRENTENAIRE Y COMPOSE TOUJOURS DES ASSIETTES PARFAITEMENT CISELÉES, DONT UN PLAT DE VEAU À ACCORDER AVEC L'UN DES CROZES-HERMITAGE À LA CARTE : LA CUVÉE INSPIRATION DU DOMAINE DE LA VILLE ROUGE.

« Le veau, j'en ai souvent à ma carte. La qualité de la viande fait tout. J'ai donc choisi un fournisseur qui travaille bien, en agriculture biologique. Et un joli veau, je le saisis à peine, je le sers rosé. En ce moment, j'accompagne mon veau de chanterelles, d'une purée d'oignons doux, de cazette et d'un jus de veau. D'une purée de pommes de terre aussi, bien sûr, mais servie à part : si je la retirais, les gens râleraient car ils attendent cette purée. Il y a des choses comme ça, sur lesquelles tu ne peux pas faire l'impasse. Un peu comme avec le vin : il faut d'abord savoir faire plaisir au client. Le vin, justement. Ici, nous avons une approche très locavore, dans l'assiette mais aussi dans le verre puisque nous sommes dans un pays de vignes. Toutefois, nous avons quelques vins venus d'ailleurs à la carte, dont des Crozes-Hermitage. Mais pour en parler, la meilleure personne, c'est mon sommelier... [Le sommelier en

question, c'est Guillaume Blehaut, un ex du Flacon, lui aussi.] Effectivement, il y a plusieurs Crozes-Hermitage à la carte du Café des Banques. Je pense notamment à la cuvée Inspiration du Domaine de la Ville Rouge, un domaine familial situé dans le village de Mercuriol, au cœur de l'appellation. C'est un vin en biodynamie et c'est un vin qui se boit bien comme on dit. Une syrah qu'on peut qualifier de surprenante, avec de la légèreté et beaucoup de fruit, ce qui en fait un très joli vin pour une viande blanche et le veau en particulier. »



© Sébastien Tournier

ANTOINE NOUAIIS

APRÈS AVOIR FOURBI SES ARMES À PARIS AUPRÈS DE WILLIAM LEDEUIL (ZE KITCHEN GALERIE) PUIS ACCÉDÉ À LA RECONNAISSANCE À L'ATHÉNÉE 4, C'EST DANS LE VIEUX CAROUGE QUE LE JEUNE CHEF, AUJOURD'HUI ÂGÉ DE 27 ANS, A CHOISI D'OUVRIER SON PREMIER RESTAURANT, LE SABI. CARTE COURTE MAIS INVENTIVE, AVEC DES PLATS QUI SAVENT AUSSI FAIRE PLAISIR, AVEC LE PALERON DE BŒUF BRAISÉ DU CHEF, À ACCORDER AVEC LA CUVÉE LE ROUVRE, SIGNÉE YANN CHAVE.

« Ce paleron de bœuf braisé contraste un peu avec la cuisine que je propose habituellement, mais c'est si réconfortant et gourmand, surtout en cette saison ! J'utilise une viande très parfumée, qui est confite toute la nuit. Le matin, j'en récupère le bouillon pour faire un jus. Je vais garder de la graisse pour arrondir le goût. Pour la relever, j'ajoute du vinaigre dans la sauce, du gingembre aussi, ainsi qu'un peu de piment, de tamarin et un condiment de coing, façon mostarda, fait maison. Et le plat est servi avec des gnocchis maison. Pour ce qui est du vin, avec mon super sommelier, Louis Rafii, on aime bien proposer la cuvée Le Rouvre du Domaine Yann Chave, un domaine familial de Crozes-Hermitage depuis plus de quinze ans en bio. La cuvée est issue de vignes de plus de cinquante ans, plantées sur des sols de galets roulés. Il y a de la concentration, de la matière mais c'est très soyeux. C'est aussi un vin dont la

fraîcheur va contrebalancer la générosité du plat. J'adore le vin. Vraiment. À l'école Ferrandi, je séchais souvent les cours pour me rendre à des dégustations ! Aujourd'hui, je me passionne pour les vins nature dont j'aime beaucoup le côté frais ou acidulé qui correspond à ce que je recherche en cuisine. J'aime les vins qui ont de la tension. Je n'ai rien contre les vins riches, mais il faut que ça reste juteux ! »



© D.R.

YUTTAKAN PONGKUNSUP

IL Y A UN AN, LE CHEF DU SOÏ, CANTINE THAÏE ULTRA STYLÉE DU QUARTIER DES PÂQUIS, OUVRAIT, RUE PRÉVOST-MARTIN, LE SUAHOY, QU'IL COPILOTE AVEC SANDRINE PALLY, SA COMPAGNE À LA VILLE COMME DANS LES AFFAIRES. CELUI QUE TOUT LE MONDE APPELLE OAD Y DISPENSE UNE CUISINE THAÏE DE HAUTE VOLÉE, FRAÎCHE ET CRÉATIVE À SOUHAIT. LA CARTE EST MOUVANTE MAIS LE SUEA RONG HAI, LES « LARMES DU TIGRE » EN VF, N'EN SORT JAMAIS. À DÉCOUVRIR, PAR EXEMPLE AVEC UN CROZES-HERMITAGE DU VIGNERON LAURENT HABRARD.

« Notre Suea Rong Hai est une entrecôte maturée sur place par notre chef Benedict Kugler et cuite sur un grill qui reproduit la cuisson au charbon. Nous la servons avec du piment rouge et une sauce maison, et nous conseillons bien sûr une dégustation saignante. C'est un plat simple et savoureux qui se marie très bien avec le Crozes-Hermitage de la carte, qu'on doit à Laurent Habrard. C'est un vin qui peut se boire jeune : l'attaque est à la fois puissante et ronde, il y a des accents de mûre, de poivre, d'épices douces, une fin de bouche tendue et rafraîchissante... Avec Mathieu Deniau, notre sommelier, on trouve qu'il est très complémentaire avec notre sauce maison, à base de tamarin, de citron, de sucre de palme et de poisson ! Il fut un temps où je ne buvais pas de vin mais, grâce à des amis cavistes, dont Vincent et Anand de la cave Nino, c'est devenu une passion ! Cette année, j'ai même participé à des vendanges ! Pour moi, le vin c'est de

la découverte, du partage, de l'émotion. Avec Sandrine, on a conçu nous-mêmes la carte des vins du restaurant. Aujourd'hui, elle compte une centaine de références : c'est quasiment que des coups de cœur ! Mais on a fait le choix d'engager un sommelier en la personne de Mathieu car, comme notre sélection n'est pas classique, nos clients ont besoin d'être accompagnés. Mais on a un gros avantage au restaurant : il n'y a pas vraiment de règles établies entre le vin et la cuisine thaïe, alors on peut se permettre plein de choses ! »

FOOD TOUR à carouge

UN PONT SÉPARE CAROUGE DE GENÈVE. LA CITÉ SARDE, COMME ON LA SURNOMME, FUT BÂTIE PAR LES ROIS DE SARDAIGNE APRÈS LE TRAITÉ DE TURIN DE 1754, ELLE RESTERA SARDE PUIS FRANÇAISE JUSQU'EN 1814. C'EST UNE PETITE VILLE ATYPIQUE ET ÉNERGISANTE. DANS LE DÉDALE DE SES RUELLES, ON CROISE À LA FOIS DES JEUNES ET DES FAMILLES. CAR IL FAIT BON VIVRE À CAROUGE : ON Y MANGE, ON Y BOIT BIEN (IL Y A DU ROUGE À CAROUGE, ET BEAUCOUP DE CROZES-HERMITAGE), ET ON Y FAIT LA FÊTE !

Nouhad Monpays



L'incontournable marché (1) qui se tient tous les mercredis et samedis est une belle excuse pour flâner à Carouge. La pâtisserie de Christophe Renou (2), Meilleur ouvrier de France, en est une autre. La boucherie Brönnimann, où l'on vient acheter le rôti du week-end est aussi un must. En remontant la rue Ancienne, on arrive chez Martin Burrus : De Bleu! (3) est une fromagerie épatante avec pas moins de 200 fromages sélectionnés chez les meilleurs producteurs. Autre adresse hautement recommandable : Pesca Rouge, où l'on vient se ravitailler en fruits de mer en provenance directe de la criée de Roscoff, dans le Finistère.

Le vieux Carouge recèle des bistrots engageants. Le multi-étoilé Philippe Chevrier (Domaine de Châteauvieux) y possède le sien, empreint d'un certain classicisme mais jamais décevant : le Café des Négociants. Non loin, Yeast (4), fondé en 2018 par le couple formé par Bérengère et Bertrand Lutaud, est une épicerie-restaurant en vue : la carte des vins signée par Bertrand, ex-sommelier de l'Hôtel de Ville de Crissier, est à tomber. En fait, il y en a tant que c'est délicat de parler de tous. Citons La Huchette (5), une institution récemment rafraîchie par le duo Arnaud Royet - Robin Koedel, le nouveau Flacon mené par la cheffe Lucrèce Lacchio ou l'emblématique Bistrot du Lion d'Or (6) avec à sa tête un chef à suivre, Romain Desvenain.

La nuit genevoise est souvent carougeoise. Et on aime y partager un verre de vin même à une heure avancée, comme au Qu'importe, le bar voisin du gastronomique Flacon, à La Plage (7), l'archétype du lieu hybride puisqu'on y trouve aussi un label indépendant de musique (Monokini Records) ainsi qu'une petite boutique de vinyles, au Catalpa Bar (sacré sens du décor) ou au Vert Bouteille (8), repaire local des quilles alternatives. Enfin, il y a le Bar du Nord (9). Au menu, des tapas, du vin et de la bière artisanale, et puis sept cents whiskys à ce qu'il paraît (on s'est abstenu de tous les compter).





GUY RAVET

L'enfant de Lausanne s'installe à Vevey

EN JUIN DERNIER, UNE SACRÉE PAGE S'EST TOURNÉE DU CÔTÉ DE VUFFLENS-LE-CHÂTEAU, SUR LES HAUTEURS DE MORGES. L'ERMITAGE DES RAVET, L'ANTRE DE LA FAMILLE RAVET, A FERMÉ SES PORTES. DÉFINITIVEMENT, APRÈS AVOIR TENU SANS DISCONTINUER LA NOTE DE 19/20 AU GAULT&MILLAU. GUY, LE FILS DE BERNARD, N'EST CEPENDANT PAS PARTI TRÈS LOIN, S'EXILANT D'UNE TRENTAINE DE KILOMÈTRES POUR PRENDRE, EN CE DÉBUT D'ANNÉE, LES RÊNES DES CUISINES DU GRAND HÔTEL DU LAC, À VEVEY. OÙ IL A CARTE BLANCHE.

Propos recueillis par France Massy

Quelle place accordez-vous au vin dans la cuisine ?

J'adore le vin et, comme la cuisine, je l'associe au plaisir. L'accord mets et vin, c'est quelque chose d'important pour moi. Lorsque j'élabore une nouvelle recette, je pense aussi au vin qui l'accompagnera. Il faut que ce qu'il y a dans l'assiette et ce qu'il y a dans le verre se complètent, soit dans l'harmonie, soit dans l'opposition. Je garde le mauvais souvenir d'un cocktail à l'anis, mal maîtrisé. Trois plats plus tard, l'anis dominait encore le palais et « cassait » les mets !

Quel type de vins préférez-vous ?

Mes envies évoluent suivant les saisons... et aussi selon mon humeur ! Je suis très ouvert. Les labels ne sont pas un critère de choix pour moi. Les vins bio sont parfois intéressants, parfois moins... C'est pareil pour les vins nature : certains peuvent être exceptionnels et d'autres catastrophiques. La qualité d'un vin dépend du terroir mais aussi du savoir-faire du vigneron. C'est un peu comme en cuisine : les ingrédients sont importants mais, ensuite, il faut savoir bien les travailler !

C'est quoi un grand vin pour vous ?

C'est un vin qui a une histoire à raconter. C'est aussi un vin qui a du corps, du caractère et qui va évoluer au fur et à mesure de la dégustation. Lorsqu'il y a quelque chose qui se passe au fil des gorgées, comme de nouveaux arômes qui se révèlent, alors on peut dire qu'on a un vin intéressant.

À la fermeture de l'Ermitage des Ravet, vous avez cédé les 3 000 bouteilles de la cave. Un crève-cœur ?

Mon père est bourguignon, c'est un passionné de vin. Derrière chacun de ces 3 000 flacons, il y avait une histoire, des histoires. Cette cave, c'était un trésor et beaucoup d'émotion. Mais, parfois, il faut savoir tourner la page. Il y a deux ans, nous avons été cambriolés et on nous a volé quelques-unes de nos plus belles bouteilles. Je crois que ça a été le point de départ de la réflexion qui nous a amenés, au moment de la fermeture du restaurant, à nous séparer de notre cave.

Dans laquelle il y avait des Crozes-Hermitage ?

Il y avait bien sûr de très beaux Crozes-Hermitage dans cette cave. J'aime beaucoup la syrah. Récemment, j'ai pu déguster les vins de Laurent Combier. Son domaine, qui porte son nom, est un domaine familial de 25 hectares, depuis longtemps en bio. Ses Crozes-Hermitage sont magnifiques. Les syrahs, j'aime les servir avec un gibier ou une pièce d'agneau. Et j'ai une tradition : quand c'est la fin d'année, je prépare une dinde aux épices et au soya – un souvenir de mes années passées aux États-Unis auprès de Thomas Keller – et je choisis toujours une belle syrah pour l'accompagner !

La nouvelle aventure de GUY RAVET

AU GRAND HÔTEL DU LAC, DONT IL A PRIS LA DIRECTION DES CUISINES EN CE DÉBUT D'ANNÉE, GUY RAVET APPOSE SA SIGNATURE SUR L'ENSEMBLE DES ESPACES DE RESTAURATION DU CINQ ÉTOILES. SI CHACUNE DES TABLES DE CETTE ADRESSE MYTHIQUE DE LA RIVIERA VAUDOISE, ÉDIFIÉE EN 1868, RÉVÈLE PEU À PEU SA PROPRE IDENTITÉ, UNE LIGNE DIRECTRICE SE DÉGAGE AUTOUR D'UNE CUISINE DE PRODUITS, QUI JOUE L'ÉQUILIBRE ET L'HARMONIE, PLUS QUE LA DÉBAUCHE DES GOÛTS ET DES SAVEURS. UN PARTI PRIS QUE GUY RAVET REVENDIQUE.

« PLUS J'avance dans Le MÉTIER, PLUS Je vais à L'essentiEL », assume L'ancien élève de L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE Lausanne, en PROMETTANT UN RÉSULTAT TRÈS DIFFÉRENT DE CE QU'ON a PU connaître à L'ERMITAGE DES RAVET. LES QUESTIONS RELATIVES à L'ÉCOLOGIE VONT AUSSI DÉTERMINER LE CONTENU DE L'assiette. « Je ne vais pas m'interdire de cuisiner des produits d'exception qui viendraient de loin mais, c'est vrai, je vais au maximum privilégier les produits locaux. »



© A. Ehrhart



© D.R.



© A. Ehrhart

FOOD TOUR en SUISSE ROMANDE

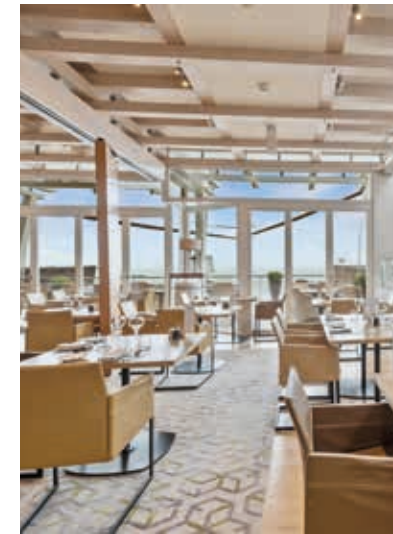
ÇA FAIT BIEN LONGTEMPS QU'ON NE COMPTE PLUS LES GRANDES ET PETITES ADRESSES QUI, À UNE HEURE ET DEMIE À LA RONDE AUTOUR DE GENÈVE, RÉGALENT LOCAUX ET GENEVOIS EN COGUETTE POUR LE WEEK-END. DANS CETTE JOLIE PLÉTHORE, IL ÉTAIT DIFFICILE DE SAVOIR QUI GARDER ET QUI LAISSER DE CÔTÉ. AUSSI, NOUS AVONS SUIVI LA PISTE DES VINS DE CROZES-HERMITAGE POUR RETENIR UNE SÉLECTION DE TROIS ADRESSES, UNE PAR CANTON.

France Massy

La Table du Palafitte (canton de Neuchâtel). Bâti en 2002 à l'occasion de l'Exposition nationale suisse, le Palafitte (construit sur pilotis) semble flotter sur le lac de Neuchâtel, invitant ainsi à la rêverie. Entre ciel et eau, on vit au rythme de la nature, l'hôtel étant ouvertement engagé dans une démarche de développement durable. Un engagement qu'on retrouve aussi dans les assiettes du chef français, Maxime Pot, lequel interprète joyeusement les produits des terroirs avoisinants. Et comme le chef est un grand fan de poivre, pas étonnant de retrouver du Crozes-Hermitage à la carte – les notes poivrées signant les vins de l'appellation – par l'intermédiaire du vigneron Emmanuel Darnaud !

Le Pérolles (canton de Fribourg). Installé depuis cinq ans dans une tour de verre et de béton signée Mario Botta, Pierrot Ayer, auréolé de dix-sept points au Gault & Millau, repousse chaque jour les limites de l'enthousiasme et de la créativité. Dans le décor moderne et épuré du gastro (starisé par le Michelin), le chef fribourgeois taquine les papilles les plus exigeantes, mariant grande cuisine classique et saveurs inédites. Quant au Petit Pérolles, on y prend un petit-déjeuner, un plat du jour ou une pâtisserie ; et le lieu fait également office d'épicerie. Et puis, il y a la carte des vins, une sacrée carte qui tient en quarante pages avec quelques belles références en Crozes-Hermitage, dont le Domaine du Colombier et le Domaine Gilles Robin !

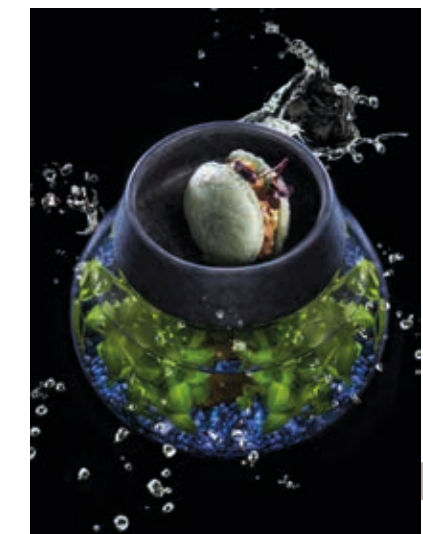
Le Café Suisse (canton de Vaud). Franchir la porte du Café Suisse, sis à Bex, c'est entrer dans un autre univers. Ludique ou poétique. Bucolique ou kitch. Aux couleurs flashy ou pastel. Reine des fourneaux mais aussi de la com', la cheffe Marie Robert emmène ses clients dans un voyage sensoriel. L'espace conditionne les émotions culinaires. La cuisinière adore titiller nos papilles. Les saveurs s'entremêlent avec harmonie. À chaque plat, un twist bouscule nos habitudes. Pas pour rien que les lieux brillent d'une étoile au Michelin. On en redemande, au même titre que les Crozes-Hermitage de M. Chapoutier inscrits à la carte des vins !



1



2



3



SERGI AROLA

« JE ME DÉFINIS COMME UN ARTISAN »

DEPUIS DIX ANS À L’AFFICHE DE L’HÔTEL W DE VERBIER, LE GLOBETROTTER IBÉRIQUE SE SENT COMME UN POISSON DANS L’EAU DANS LA TRÈS COSMOPOLITE STATION VALAISANE AVEC UN RESTAURANT À SON NOM, LE EAT-HOLA TAPAS BAR BY SERGI AROLA. MAIS LE BARCELONAIS DE NAISSANCE, MALGRÉ SON STATUT DE ROCKSTAR DES FOURNEAUX, REFUSE DE ROULER DES MÉCANIQUES (POUR ÇA, IL Y A LA MOTO), PRÉFÉRANT DISPENSER UNE CUISINE VIVANTE ET SINCÈRE, À L’OPPOSÉ DES INTIMIDANTES CUISINES QUI FONT PARFOIS L’ORDINAIRE DES GRANDS HÔTELS. LA CARTE DES VINS EST À L’AVENANT, AVEC DES GUILLES QUI INVITENT D’ABORD AU PARTAGE.

Propos recueillis par Nouhad Monpays

Présenter Sergi Arola n’est pas un exercice facile. En trente-cinq ans de carrière, le chef catalan au look de rock star a ouvert des restaurants dans vingt-trois pays à travers le monde, se faisant ici ou là remarquer par le Michelin. Tentons néanmoins un point à date. L’ex-compagnon de brigade de Ferran Adrià, qui fut aussi l’acolyte de Pierre Gagnaire, vit désormais au Chili, le pays de sa compagne. Là-bas, il est devenu une star du petit écran, équivalent andin de Philippe Etchebest. Il a aussi un restaurant à son nom, le Lola Tapas Bar by Arola, un bistrot, et bientôt une rôtisserie. Au Portugal, secondé par le chef cap-verdien Vlademir Veiga, il drive le LAB by Sergi Arola, lequel scintille d’une étoile. Au Mexique, il supervise depuis dix-huit mois l’Orfebre Cocina Artesana, la table du JW Marriott Hotel de Monterrey. À Monaco, L’Intempo est devenu en juillet dernier L’Intempo by Sergi Arola. Et il y a Verbier enfin : perché à 1 531 mètres d’altitude dans l’enceinte de l’hôtel W, le Eat-Hola Tapas Bar by Sergi Arola est, comme son nom l’indique, un bar à tapas, marqué du sceau du chef.

Pourquoi la Suisse ?

J’étais en pourparlers pour une collaboration avec un hôtel W à Madrid, le directeur aimait ma cuisine et a pensé qu’un concept de bar à tapas serait une bonne idée

pour un hôtel W en montagne. Ça s’est fait comme ça ! J’ai ainsi rejoint l’équipe du W de Verbier à une époque où l’hôtel n’en était encore qu’au stade du projet. Avec une intuition : proposer une cuisine d’inspiration nomade qui puisse se différencier de l’offre environnante.

Qu’aimez-vous à Verbier ?

Je passe ma vie à voyager, mais c’est toujours pour le travail. Quand j’ai du temps libre, je fais de la moto avec ma femme et mes amis au Chili... Mais quand je passe à Verbier, j’en profite pour skier. En revanche, je connais très bien les produits locaux. Ici, l’identité culinaire est très forte et les gens en sont fiers. Et ça, ça me plaît beaucoup ! Ça me donne des idées aussi. Par exemple, le dessert signature de ma nouvelle carte est une tarte fine à la poire du Valais, servie avec une glace au vin chaud et une crème de tomme de Verbier.

Cette nouvelle carte, dans quel état d’esprit l’avez-vous imaginée ?

Vous savez, dans le passé, j’ai voulu me poser en « révolutionnaire » de la cuisine. J’appartenais à une génération de chefs qui s’opposaient à l’ordre établi, qui voulaient réinventer la cuisine. Mais aujourd’hui, je fais partie de l’ordre établi ! Ce que je recherche maintenant, >

> ce n'est pas tant de faire une cuisine différente que de proposer de la bonne cuisine, une cuisine honnête, qui plaît : je me définis comme un artisan et non comme un artiste. Une bonne cuisine se doit d'avoir de la constance, c'est très important. Je ne cherche pas à me comparer aux autres. Ce qui dicte mon chemin, c'est ce que mes clients aiment et ressentent. Je ne travaille que pour eux. Leur plaisir est ma satisfaction, le reste n'est qu'accessoire. Eat-Hola propose ainsi une cuisine de partage, qui se veut lisible et accessible, et qui fait voyager.

Où est-ce qu'elle nous emmène ?

Avec mon équipe, on a imaginé dix tapas, qui sont proposés à la carte ou en menu. On voyage surtout en Espagne, bien sûr, mais aussi au Chili. J'ai notamment réinterprété la fameuse tortilla en concevant une fine omelette surmontée de chips de pomme de terre et de chorizo valaisan. J'ai aussi travaillé un riz à ma façon. Le riz est un indispensable de ma cuisine et de la cuisine espagnole en général : or, on ne trouve pas tant que ça de bonnes recettes de riz dans le coin ! J'ai également tenu à présenter une variation d'un

plat chilien emblématique : la *chupe de mariscos*, qui est une cassolette aux fruits de mer. On trouvera aussi une saint-jacques snackée à la crème de parmesan, une recette issue de la street food chilienne.

Quelle est la place du vin dans tout ça ?

Je ne cuisine que pour faire plaisir au client, je veux qu'il passe un bon moment, avec du partage, de la convivialité... Dans l'expérience que j'entends lui faire vivre, le vin, plus que tout autre alcool, a sa place. Moi-même, je bois surtout du vin, jamais d'alcool fort, quelques bières parfois. Pour moi, le vin est unique. Au Chili, je pars souvent à moto, avec des amis et ma femme, pour faire le tour des bodegas. On y mange en toute simplicité mais c'est toujours excellent, on parle, on boit et on refait le monde entre nous. Je suis aussi un très grand fan de la Bourgogne et de la Vallée du Rhône, deux régions fantastiques. Je me souviens d'un repas à l'époque d'El Bulli, l'un de mes plus beaux moments de gastronomie. Et il y avait un Crozes-Hermitage magnifique qui avait été servi, je l'ai encore en tête...

BALKIS Ferrero OCCUPE UN POSTE ÉMINEMMENT STRATÉGIQUE PUISQUE C'EST ELLE QUI A LA HAUTE MAIN SUR LES CARTES DES VINS DES RESTAURANTS DES HÔTELS W, DONT LE EAT-HOLA TAPAS BAR BY SERGI AROLA. EN ACCORD AVEC LA NOUVELLE CARTE DU CHEF POUR L'HIVER, ELLE A TENU À NOUS PARTAGER DEUX COUPS DE CŒUR EN CROZES-HERMITAGE. EN ROUGE, LA CUVÉE LES MEYSONNIERS DE M. CHAPOUTIER, QU'ELLE N'HÉSITE PAS À RECOMMANDER AVEC LA TORTILLA REVISITÉE DU CHEF. EN BLANC, LA CUVÉE LES LAUNES DE LA MAISON DELAS, QU'ELLE SUGGÈRE DE SERVIR SOIT AVEC LE RIZ CRÉMEUX AUX GAMBAS ET AUX MOULES, SOIT AVEC LA SAINT-JACQUES SNACKÉE AU PARMESAN, QUE LE CHEF PROPOSE AVEC UNE COMPOTÉE D'OIGNONS.



FOOD TOUR DANS LE VALAIS

UNE BRILLANTE INTERNATIONALE A PRIS POSSESSION DES FOURNEAUX VALAISANS. VERBIER EN EST UN PEU LA TÊTE DE PONT AVEC L'ESPAGNOL SERGI AROLA (P. 36), L'ITALIEN SEBASTIANO LOMBARDI ET LE FRANÇAIS ROMAIN MAILLOT. MAIS IL EST DES TALENTS SUISSES QUI LEUR TIENNENT LA DRAGÉE HOT (ALTITUDE), À L'INSTAR D'ALINE MÉNÉTREY. UN HEUREUX MELTING-POT QUI EST DÉSORMAIS AUSSI LA NORME À CRANS-MONTANA OU À CHAMPEX-LAC.

France Massy

Sebastiano Lombardi à La Table d'Adrien (1). Le chef italien, natif des Pouilles, a la charge des deux restaurants du Chalet d'Adrien : Le Grenier, le bistrot d'alpage (soupes paysannes, cocottes, fondues), et La Table d'Adrien, distinguée d'une étoile par le Michelin. La cuisine, inspirée par l'environnement de montagne et la proximité des lacs et des rivières, y combine le goût des saveurs et une délicate élégance, avec ce qu'il faut de virtuosité et de créativité.

Aline Ménétreay au Taratata (2). Vitrine de boucher, néons rouges, affiches et coussins jungle... Dans les sous-sols de l'hôtel Bristol, le petit monde d'Aline Ménétreay est une invite à la gaieté, à l'image des emblématiques assiettes de partage qui font la marque de la jeune cheffe (précédemment passée par la brigade d'Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace de Lausanne). Carte des vins signée par la Master of Wine Johanna Dayer avec la Maison Delas en ambassadrice de Crozes-Hermitage.

Romain Maillot à La Cordée (3). Le chef français d'origine réunionnaise est un globetrotter qui a notamment travaillé au Vietnam pour le compte de Pierre Gagnaire. Le voilà premier de cordée dans le restaurant du même nom, emblème de La Cordée des Alpes, cette boutique-hôtel aux airs de grand chalet. La cuisine, saluée par le Gault & Millau, est inventive, précise et gourmande à la fois. Et la carte des vins sait elle aussi élargir les horizons avec des références qui font voyager, y compris en Crozes-Hermitage grâce au Domaine Yann Chave.

Franck Reynaud à L'Ours. Le chef français, noté dix-huit sur vingt au Gault & Millau, a fait de l'Hostellerie du Pas de l'Ours, à Crans-Montana, ce qui se fait certainement de mieux dans le Valais en matière d'offre gastronomique, avec une combinaison de plusieurs restaurants, dont un qui brille d'une étoile au Michelin. La ligne directrice : une cuisine moderne, très végétale, et un grand respect des produits. Les saveurs claquent littéralement en bouche.

Miya Gunji à La Muña. On tutoie les sommets au Crans-Ambassador de Crans-Montana. La vue sur les 4000 est époustouflante. En cuisine aussi, on monte haut et on voyage puisque l'hôtel cinq étoiles abrite l'une des trois adresses de cette enseigne nippo-péruvienne, dont le nom fait référence à la plante andine qui prévient le mal des montagnes. En ceviche, tataki ou carpaccio, les ingrédients, crus ou marinés, sont ici mélangés à la minute. La carte des vins aligne les valeurs sûres et les belles découvertes, notamment en Crozes-Hermitage.

Mariona Buda au 1465. Au bord du lac de Champex, la table gastronomique du Club Alpin reçoit cet hiver le renfort d'un jeune prodige, originaire des Abruzzes et passé par pléthore de brigades prestigieuses, dont celles du Mirazur à Menton ou du restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. Sa note d'intention : cuisine graphique, biologique et tournée vers les produits du Valais. Copieuse carte des vins avec des références en Crozes-Hermitage.





VOICI CROZES-HERMITAGE...

EN GUISE DE POSTFACE, TÂCHONS DE NOUS PRÉSENTER, ET CE EN TROIS TEMPS. D'ABORD NOTRE VIGNOBLE, LEQUEL COMPTE PARMI LES CRUS HISTORIQUES DU NORD DE LA VALLÉE DU RHÔNE. ENSUITE, NOS VINS, QUE LA RUMEUR DIT ÉCLATANTS D'ÉLÉGANCE ET INVITANT AU PARTAGE. ET POUR FINIR, NOUS, LES VIGNERONS, VOS POURVOYEURS EN BONNES CHOSSES ET VOS HÔTES QUAND VOS PAS VOUS MÈNENT PAR NOS VIGNES.

À cheval sur le mythique quarante-cinquième parallèle lequel partage l'hémisphère nord en deux parts égales, le vignoble de Crozes-Hermitage, membre honoraire de la prestigieuse famille des crus du nord de la Vallée du Rhône, compte parmi les plus anciennes appellations françaises. Reconnue en AOC depuis 1937, elle est même une appellation presque centenaire.

Le vignoble

En descendant de Lyon, elle apparait à la gauche du fleuve, sur la rive drômoise. Elle s'étend ainsi au nord de la ville de Valence sur une dizaine de villages rassemblés autour de la commune de Tain-l'Hermitage, embrassant des plaines, des coteaux et des plateaux. De fait, le vignoble de Crozes-Hermitage s'apparente à un enchevêtrement de petits terroirs, résultat de l'effondrement provoqué par le surgissement des Alpes à la fin du Tertiaire, soit dans une échelle de temps comprise entre -24 et -7 millions d'années. Quelque 1 800 hectares de vignes poussent ici, entre les abricotiers et les cerisiers, sous un ciel rare en nuages, le mistral, ce puissant vent venu du nord,

s'attachant à éclaircir l'horizon. Ce faisant, il se pose en allié des vignerons qui ont, tous ici, une sensibilité forte à la cause environnementale. Il en est un sur deux, déjà, en mesure de brandir la précieuse certification leur permettant de se revendiquer de l'agriculture biologique. Certains sont même considérés comme des pionniers, inspirant les autres, d'ici ou d'ailleurs.

Les vins

Commençons par les rouges, prédominants, et rappelons qu'ils ont, ici à Crozes-Hermitage, ce croquant originel, charmeur, fruité et épicé, qui est la marque de la syrah, l'emblématique cépage de l'appellation. Bien sûr, la palette est large et les vignerons, en bons artisans, jouent avec les parcelles et les élevages pour concevoir des vins qui se dégusteront jeunes, pour un plaisir instantané, et d'autres qui, avec les années, prendront de la patine. Nés de la roussanne et de la marsanne, en monocépage ou en assemblage, les blancs se font plus rares – c'est historique – mais, frais, délicats, onctueux, ils savent se faire aimer. Ils ont de la personnalité, du volume comme on dit. Et

> comme les rouges, leurs frères de cave, ils sont d'excellents compagnons de vie, légataires de la tradition française de commensalité, cet art, commun mais précieux, de partager un même repas.

Les vigneron

Ils ont choisi la coopération, le négoce ou l'aventure en solo mais cette bouillonnante famille est bel et bien unie, et il est toujours un nouveau ou une nouvelle à s'asseoir à sa table. En effet, voilà qu'on compte aujourd'hui plus d'une centaine de caves et de maisons dans le vignoble de Crozes-Hermitage. Il est de grands noms de la Vallée du Rhône mais il est aussi une épatante relève vigneronne qui marche sur les pas des aînés. Il faut dire que ces jeunes vigneron grandissent bien entourés. Et déjà, des patronymes issus de la nouvelle génération, adossés à un prénom qui peut être masculin comme féminin, portent

bien au-delà du vignoble, attisant la flamme attachée au nom de Crozes-Hermitage et prolongeant son histoire. Mais tous, jeunes ou anciens, se retrouvent quand il le faut pour partager les grands moments qui émaillent la vie de l'appellation, comme le Grand Week-end des Crozes-Hermitage au printemps ou le festival Wine & Transat à la fin de l'été. Et tous festoient alors en compagnie de vous, les amoureux et amoureuses de Crozes-Hermitage.



Plus d'infos
avec le QR Code

Ets'il vous vient l'envie de les rencontrer, c'est les bras ouverts qu'ils vous accueilleront dans un vignoble, le leur, qui abonde en repaires gastronomiques, bistrotts gourmands, bars à vin joyeux, pâtisseries ou chocolateries de toutes sortes, ainsi qu'en maisons d'hôtes et auberges de charme où il fait bon poser ses valises.



**LE GRAND
WEEK-END
DES CROZES-HERMITAGE**



**MERCUROL
(DRÔME 26)**

MARCHÉ AUX VINS
CANTINE FOODIE
OFF VIGNERONS

14.15.16 AVRIL 2023

CrozesHermitage   crozeshermitagevin

AU PRINTEMPS, LES FINES GUEULES ET AMATEURS DE BELLES BOUTEILLES FERONT LE VOYAGE À CROZES-HERMITAGE

UN GRAND MARCHÉ AUX VINS

À l'invitation des vigneron de Crozes-Hermitage, 50 caves et maisons parmi les plus emblématiques de la Vallée du Rhône Nord se retrouveront dans le petit village de Mercurol, au cœur des vignes de Crozes-Hermitage, pour faire déguster leurs derniers millésimes. L'affiche mêlera grands noms du vignoble et jeunes révélations dans un esprit de fête et de partage.

DES OFF AVEC LES VIGNERONS

Le vendredi soir et le samedi soir, les vigneron de Crozes-Hermitage entendent faire honneur à leur statut d'hôtes. Aussi, ils vous inviteront à festoyer en leur compagnie parmi la flopée de soirées privées qui seront organisées dans tout le vignoble : dégustation de vieux millésimes, banquets champêtres, bars à vin éphémères...

Infos, programme, réservations
legrandweekend.crozes-hermitage-vin.fr

- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p>Domaine Aléofane
chavenatacha@yahoo.fr</p> <p>Domaine & Maison Les Alexandrins
lesalexandrins.com</p> <p>Amadieu
www.pierre-amadieu.com</p> <p>Vignoble Amira
vignobleamira.fr</p> <p>Domaine Bernard Ange
www.domainebernardange.com</p> <p>Arnoux Vins
www.arnoux-vins.com</p> <p>Franc Balthazar Sélections
balthazar.franc@akeonet.com</p> <p>Domaine Etienne Becheras
etiennebecheras@orange.fr</p> <p>Domaine Guillaume Belle
www.domaineguillaumebelle.com</p> <p>Domaine Philippe Belle
www.domainebelle.com</p> <p>Domaine Betton
domainebetton.com</p> <p>Bibovino
enfants-rouges@bibovino.fr</p> <p>Albert Bichot
www.bourgogne-bichot.com</p> <p>Domaine Blanc
domaine.blanc@gmail.com</p> <p>Domaine de Bonserine
contact@domainebonserine.fr</p> <p>Domaine Graeme & Julie BOTT
contact@domaine-gjbott.fr</p> <p>Cave Breyton
www.domaine-breyton.com</p> <p>Brotte
www.brotte.com</p> <p>Brunel Père et Fils
www.gardine.com</p> <p>Domaine les Bruyères
www.domainelesbruyeres.fr</p> <p>Castel Frères
www.groupe-castel.com</p> <p>Cave de Tain
www.cavedetaïn.com</p> <p>Cave Julien Cécillon
www.juliencecillon.com</p> <p>Domaine Chaboud-Cellier
domaine.chaboud@wanadoo.fr</p> <p>Domaine de Champal
www.domaine-champal.com</p> <p>M. Chapoutier
www.chapoutier.com</p> <p>Domaine du Chasselvin
www.domainechasselvin.com</p> <p>Domaine Jean-Louis Chave
domaine@domainejlchave.fr</p> | <p>Domaine Yann Chave
www.yannchave.com</p> <p>Domaine Les Chenêts
www.domaineleschenets.com</p> <p>Cave Chevalier
www.cave-chevalier.com</p> <p>Domaine Maxime Chomel
maxime.chomel@orange.fr</p> <p>Domaine Rémi Chomel
www.domaine-remi-chomel.fr</p> <p>Chomel Sylvain
sylvain.chomel@wanadoo.fr</p> <p>Clairmont
www.clairmont.fr</p> <p>Domaine du Colombier
www.domaine-colombier.fr</p> <p>Vins Jean-Luc Colombo
www.vinscolombo.fr</p> <p>Domaine des Combat
www.domaine-des-combat.fr</p> <p>Domaine Combier
www.domaine-combier.com</p> <p>Domaine du Coulet
contact@domaineducoulet.com</p> <p>Domaine Courbis
www.vins-courbis-rhone.com</p> <p>Domaine Yves Cuilleron
www.cuilleron.com</p> <p>Domaine Christophe Curtat
christophecurtat@orange.fr</p> <p>René-Jean Dard et François Ribo
fribo.fr@gmail.com</p> <p>Domaine Emmanuel Darnaud
www.domainedarnaud.com</p> <p>Cellier des Dauphins
info@cellier-des-dauphins.com</p> <p>Dauvergne Ranvier
www.dauvergne-ranvier.com</p> <p>Maison Delas Frères
www.delas.com</p> <p>Domaine Delhome
www.domainedelhome.fr</p> <p>Vins Denuzière
www.jdenuziere.fr</p> <p>Château Le Devay
contact@chateauledevay.fr</p> <p>Cave Olivier Dumaine
www.la-croix-du-verre.com</p> <p>Domaine Duseigneur
www.domaineduseigneur.com</p> <p>Les Entrefaux
entrefaux@wanadoo.fr</p> <p>Friedmann
kathy.allain@friedmann.fr</p> <p>Equis – Maxime Graillet
maximegraillet@wanadoo.fr</p> | <p>Domaine Esprit
www.domaine-esprit.com</p> <p>Domaine Eymin-Tichoux
contact@eymin-tichoux.fr</p> <p>Domaine Laurent Fayolle
www.laurentfayolle.fr</p> <p>Jean-Claude et Nicolas Fayolle
nicolas.fayolle@wanadoo.fr</p> <p>Ferme du Mont
www.lafermedumont.com</p> <p>Ferraton Père et Fils
www.ferraton.fr</p> <p>Domaine Finot
www.domaine-finot.com</p> <p>Maison Gabriel Meffre
www.gabriel-meffre.fr</p> <p>Pierre Gaillard
www.domainespierregaillard.com</p> <p>Domaine Alain Graillet
www.domainegraillot.com</p> <p>Domaine du Grand Montmirail - Vignobles Cheron
contact@vignoblescheron.fr</p> <p>Domaines des Grandes serres
samuel.montgemon@m-p.fr</p> <p>Grands Vins Sélection
www.grandsvinsselection.fr</p> <p>E. Guigal
www.guigal.com</p> <p>Guyot
www.guyot-vins.com</p> <p>Domaine Habrard
laurenthabrard.com</p> <p>Domaine des Hauts Châssis
domaine.des.hauts.chassis@wanadoo.fr</p> <p>Domaine Les Hauts de Mercurol
www.vignoblescheron.fr</p> <p>Paul Jaboulet Aîné
www.jaboulet.com</p> <p>Domaine Philippe & Vincent Jaboulet
www.jaboulet-philippe-vincent.fr</p> <p>Caves Jean Francois Jacouton
contact@domainejacouton.fr</p> <p>Domaine Jaume
vignoble@domainejaume.com</p> <p>Vignobles Alain Jaume
contact@alainjaume.com</p> <p>Maison Laurent
maisonlaurent26@gmail.com</p> <p>Lavau
www.lavau.fr</p> <p>Lemenicier
www.jacqueslemenicier.com</p> <p>Domaine Les 4 Vents
lucie.domaineles4vents@outlook.fr</p> <p>Domaine des Louis
domainedeslouis.fr</p> | <p>Luyton-Fleury
www.luytonfleury.fr</p> <p>Domaine Gaylord Machon
www.domaine-gaylord-machon.com</p> <p>Marrenon
marrenon@marrenon.com</p> <p>Cave Jean-Claude Marsanne et Fils
www.domainemarsanne.com</p> <p>Domaine des Martinelles
www.domaine-des-martinelles.fr</p> <p>Marty EARL
earl.de-marty@akeonet.com</p> <p>Domaine Melody
www.domainemelody.fr</p> <p>Philippe Michelas
entre-pierre-et-sens.fr</p> <p>Domaine Michelas St Jemms
www.michelas-st-jemms.fr</p> <p>Momessin
information@momessin.com</p> <p>Mourier Vins
www.michel-mourier.com</p> <p>Domaine Mucyn
www.mucyn.com</p> <p>Domaine du Murinais
www.domainedumurinais.com</p> <p>newRhône Millésimes
www.newrhone.eu</p> <p>Domaine Murgier
contact@murgier.fr</p> <p>Rémy Nodin
www.remy-nodin.fr</p> <p>Ogier
www.ogier.fr</p> <p>Domaine Le Mas du Paradis
commercial.lemasduparadis@gmail.com</p> <p>Vincent Paris Sélection
vinparis@wanadoo.fr</p> <p>Domaine du Pavillon
www.pavillon-mercuro.fr</p> <p>Frédéric Pierro
fred.pierro@sfr.fr</p> <p>Julien Pilon
www.julienpilon.fr</p> <p>Domaine Étienne Pochon
www.etienne-pochon.fr</p> <p>Domaine Michel Poinard
www.domainepoinard.fr</p> <p>Domaine Pradelle
www.domainepradelle.com</p> <p>Domaine Le Priuré d'Arras
www.becheras.fr</p> <p>Ravoire et Fils
www.ravoire-fils.com</p> <p>Domaine des Remizières
www.domaineremizieres.com</p> | <p>Domaine Gilles Robin
www.gillesrobin.com</p> <p>Les vins Pierre Rougon
www.lesvinspierreroignon.fr</p> <p>Domaine Stéphane Rousset
domainerousset@orange.fr</p> <p>Domaine Saint-Clair
domainsaintclair@wanadoo.fr</p> <p>Domaine de Saint-Cosme
www.saintcosme.com</p> <p>Cave St Désirat
maisondesvins@cave-saint-desirat.fr</p> <p>Domaine des 7 Chemins
domainebuffiere@hotmail.fr</p> <p>Les Vins Skalli
www.skalli.fr</p> <p>Domaine Marc Sorrel
www.marcsorrel.fr</p> <p>Hervé Souhaut
romaneaux.destezet@free.fr</p> <p>Maison Jean-Baptiste Souillard
www.jean-baptiste-souillard.com</p> <p>Tardieu-Laurent
www.tardieu-laurent.fr</p> <p>Terranea
frederic.chaulan@orange.fr</p> <p>Les Terriens
contact@les-terriens.fr</p> <p>Domaine Alexandre Thierry
thierryalexandre@orange.fr</p> <p>Laurent Thivolle
www.laurentthivolle.com</p> <p>Vallée Haute Vallée Basse
vhvb@free.fr</p> <p>Domaine Vendome
www.domaine-vendome.fr</p> <p>EARL Veyrat
earl.veyrat@gmail.com</p> <p>Pierre Vidal
contact@pierrevidal.com</p> <p>Vidal-Fleury
www.vidal-fleury.com</p> <p>Vignobles & Compagnie
vignoblescompagnie.com</p> <p>Pierre Jean Villa
www.pierre-jean-villa.fr</p> <p>François Villard
www.domainevillard.com</p> <p>Domaine le Vieux Murier
@levieuxmurier_florianbuit</p> <p>Domaine de la Ville Rouge
www.domainedelavillerouge.fr</p> <p>Le Vin de Fflo
www.levindefflo.com</p> <p>Les Vins de Vienne
www.lesvinsdevienne.com</p> |
|---|---|---|--|---|

genève

BARS À VIN

1. Bar du Nord
Rue Ancienne 66, 1227 Carouge
+41 22 342 38 20 - bardunord.ch

2. Chez Bacchus
Cours de Rive 7, 1204 Genève
+41 22 312 41 72 - caveaubacchus.ch

3. La Plage
Rue Vautier 10, 1227 Carouge
+41 22 342 20 98 - instagram.com/laplagecarouge

4. Mi Food Mi Raisin
Chemin Neuf 4, 1207 Genève
+41 22 700 58 70 - instagram.com/mifood_miraisin

5. Qu'importe
Rue Ancienne 1, 1227 Carouge
+41 22 342 15 25 - quimporte.ch

6. Vert Bouteille
Rue Vautier 7, 1227 Carouge
+41 22 557 49 79 - vert-bouteille.thefork.rest

CUISINES DE PARTAGE

7. Bistrot de la Comédie
Esplanade Alice-Bailly 1, 1207 Genève
+41 22 700 75 10 - comedie.ch

8. Bleu Nuit
Rue du Vieux-Billard 4, 1205 Genève
+41 22 328 34 44 - bleunuit.ch

9. Bombar
Place des Augustins 3, 1205 Genève
+41 22 329 91 11 - bombar.ch

10. Café des Banques
Rue de Hesse 6, 1204 Genève
+41 22 311 44 98 - cafesdesbanques.com

11. Café des Négociants
Rue de la Filature 29, 1227 Carouge
+41 22 300 31 30 - negociants.ch

12. DCO Café
Rle des Templiers 4, 1207 Genève
+41 22 700 10 69 - dcocafe.com

13. Inda-Bar
Rue Henri-Blanvalet 23, 1207 Genève
+41 22 700 79 50 - inda-bar.com

14. L'Artichaut
Quai du Cheval-Blanc 9, 1227 Carouge
+41 22 301 90 91 - artichaut-restaurant.ch

15. La Huchette
Rue Jacques-Dalphin 35, 1227 Carouge
+41 22 342 22 28 - lahuchette.ch

16. La Micheline
Avenue de la Gare des Eaux-Vives 3, 1207 Genève
+41 22 840 03 38 - lamicheline.ch

SUISSE ROMANDE

Grand Hôtel du Lac
Rue d'Italie 1, 1800 Vevey
+41 21 925 06 06 - ghdl.ch

La Table du Palafitte
Hôtel Palafitte -
Route des Gouttes-d'Or 2,
2000 Neuchâtel
+41 32 723 02 02 - palafitte.ch

Le Café Suisse
Rue Centrale 41, 1880 Bex
+41 24 463 33 9 - cafe-suisse.ch

Le Pérolles
Boulevard de Pérolles 1, 1700 Fribourg
+41 26 347 40 30 - leperolles.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier
Rue d'Yverdon 1, 1023 Crissier
+41 21 634 05 05 - restaurantcrissier.com

17. Le Bologne
Rue Necker 11, 1201 Genève
+41 22 732 86 80 - lebologne.com

18. Le Lion d'Or
Rue Ancienne 53, 1227 Carouge
+41 22 342 18 13

19. Sabi
Rue Jacques-Dalphin 31, 1227 Carouge
+41 78 252 02 03 - instagram.com/sabi_restaurant

20. Sauvage
Rue Dancet 5, 1205 Genève
+41 22 314 02 33 - sauvagegeneve.com

21. Suahoy
Rue Prévost-Martin 25, 1205 Genève
+41 22 320 07 37 - suahoy.ch

22. Yeast
Rue Ancienne 64, 1227 Carouge
+41 22 342 37 61 - yeast.ch

CUISINES GASTRONOMIQUES

23. Domaine de Châteauvieux
Peney-Dessus 16, 1242 Satigny
+41 22 753 15 11 - chateauvieux.ch

24. Le Chat-Botté*
Hôtel Beau-Rivage - Quai du Mont-Blanc 13,
1201 Genève
+41 22 716 69 20 - beau-rivage.ch

25. Le Flacon*
Rue Vautier 45, 1227 Carouge
+41 22 342 15 20 - leflacon.ch

CAVISTES

26. Elixirs
Route des Jeunes 4bis, 1227 Les Acacias
+41 22 300 56 85 - elixirs.ch

VALAIS

Au 1465
Au Club Alpin Route du Lac 21,
1938 Champex-Lac
+41 27 780 14 14 - www.auclubalpin.ch

Eat-Hola Tapas Bar
W Verbier - Rue de Médran 70,
1936 Verbier
+41 27 472 88 88
wverbier-restaurants.com

La Cordée
Rue du Centre sportif 24, 1936 Verbier
+41 27 775 45 45 - kvhotels.com

La Muña
Crans Ambassador - Route du Petit
Signal 3, 3963 Crans-Montana
+41 27 485 48 48 - cransambassador.ch

La Table d'Adrien
Le Chalet d'Adrien - Route des Creux 91,
1936 Verbier
+41 27 771 62 00 - chalet-adrien.com

L'Ours
Rue du Pas-de-l'Ours 41, 3963
Crans-Montana
+41 27 485 93 33 - pasdelours.ch

Taratata
Route des Creux 4, 1936 Verbier
+41 27 771 65 00 - taratata-verbier.ch

27. La Cave des Poètes
Rue de Carouge 23, 1205 Genève
+41 78 215 99 96 - lacavedespoetes.ch

28. Lavinia
Rue de Coutance 3 bis, 1201 Genève
lavinia.com

29. La Vinothèque
Route de Florissant 78, 1206 Genève
+41 22 347 62 92 - la-vinotheque.ch

30. Le Caveau de Bacchus
Cours de Rive 5, 1204 Genève
+41 22 312 41 30 - caveaubacchus.ch

31. Le Club des Amateurs de Vins Exquis
Rue de Malagny 28, 1196 Gland
+41 22 354 20 20 - cavesa.ch

32. Le Passeur de vin
Rue Eugène-Marziano 25, 1227 Genève
+41 22 994 20 20 - lepasseurdevin.ch

33. Les Trois Bouchons
Route de Thonon 52, 1222 Genève
+41 22 752 04 33 - les3bouchons.com

34. Nino
Boulevard de Saint-Georges 65, 1205 Genève
ninocave.com

35. Vins de Marc
Chemin de Vuillonex, 1232 Confignon
+41 78 757 41 69 - vinsdemarc.ch

