

Délices d'initiés

Terre et mer par le grand bout de la fourchette

Texte: Viviane Scaramiglia

Photos: Grand Hotel Kempinski Geneva

De tout temps, les grills snobent la gastronomie. On y trouve, certes, des cuisines, des restaurants qui rassasient, mais rien qui n'excite franchement les papilles. Et puis voilà qu'à Genève, avec le gourou culinaire du Kempinski, ces mets simplistes se retrouvent Lolita.

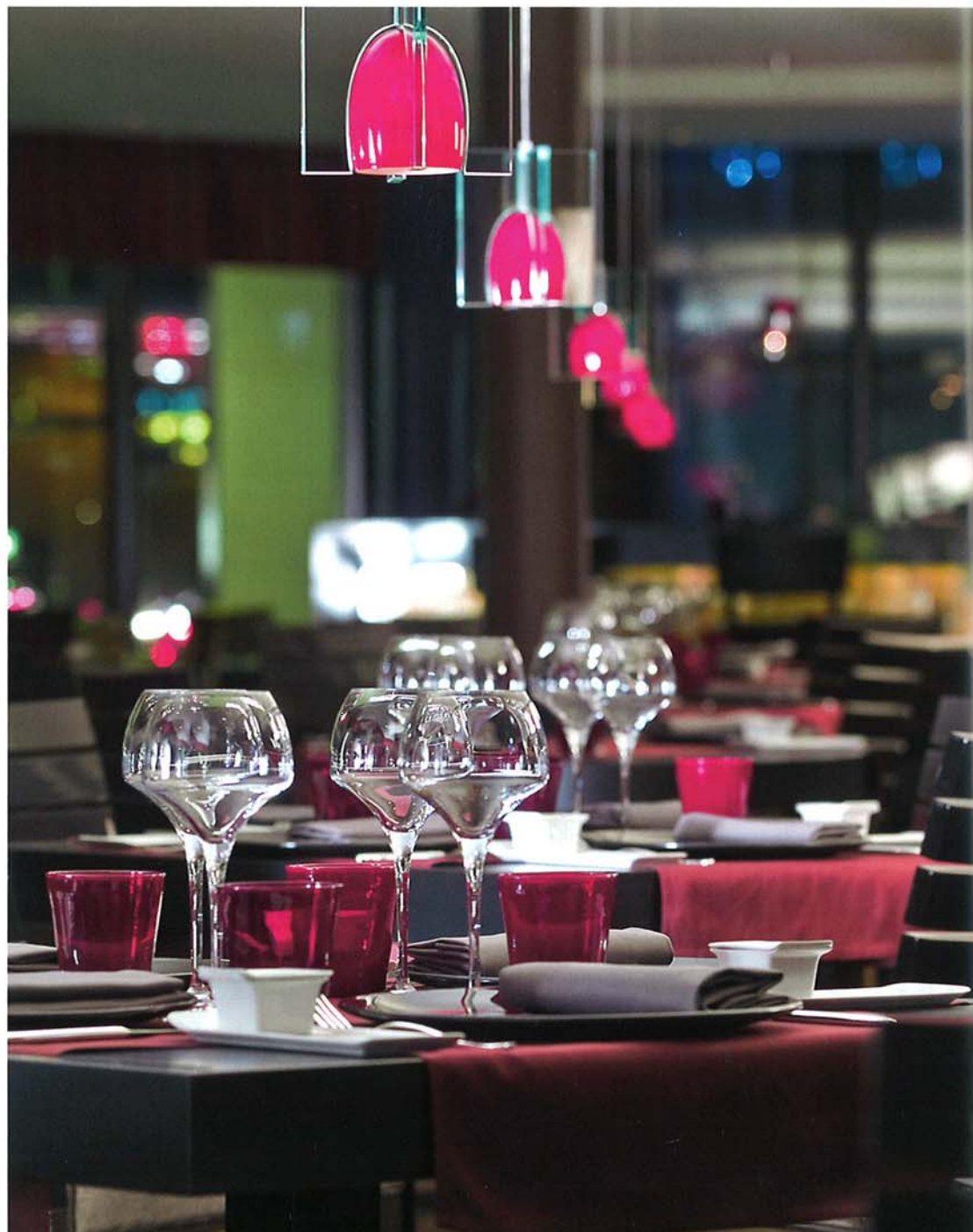


Ci-dessus

Du rouge jusqu'aux fleurs.

Ci-contre

Un décor sensoriel signé Tarek Hezagy, d'A.B. Living Design.





Ci-dessus à gauche
Les chefs Olivier Villette et Rodolphe Collet.

Ci-dessus à droite
Sur un fond couleur chocolat, la paroi habillée de nacre paraît chatoyer.

Le ciel nocturne qui rougit sur la nappe, le public qui n'en revient pas. On s'attendait à un décor très zen à l'image de l'hôtel rénové depuis peu, on se retrouve à la table du glamour sur les paupières de la Rade. Lumières rubis sur fond de chocolat noir, pas l'inspiration d'un titre à la Stendhal, mais une effervescence de belles matières travaillées sur mesure qui dansent avec les sens. Parois habillées de nacre, feuilles de cuivre, sièges de velours et éclats dorés font chatoyer les meubles d'ébène, les sols en marbre sombre et en noyer ancien. Griffé Tarek Hezagy, le Franco-Egyptien très cosmopolite (35 ans et une soixantaine d'hôtels aménagés autour du monde) d'A.B. Living Design, le Grill, avec son climat de club tendance, tranche radicalement dans la palette du cinq-étoiles. Du coup, les nourritures sont un peu comme prises de vertige. Des grillades, la routine en somme. Sauf qu'au fiel des certitudes, la cuisine ouverte, avec ses frigos bien garnis et sa Rolls du gril et de la rôtissoire qui recréent l'ambiance des étals, répond par la fièvre des saveurs.

Ici, on ne grossit pas, on grandit en goûts. Le simplisme de la cuisson à vif qui remet le couvert dans le complètement food, c'est le défi que s'est lancé

le chef exécutif Olivier Villette (émissions télé et restaurants toqués au CV). Avec Rodolphe Collet, le chef du restaurant, il a disséqué les produits au scalpel pour n'en retenir que le meilleur. Moitié terre, moitié iode, la carte décline le fameux bœuf de Kobe, charolais, US et Simmental, l'agneau du Limousin, d'Adret et d'Ecosse, le bar de ligne, du homard bleu de Bretagne... Le tout choisi en fonction des saisons, cuit très précisément, relevé d'huiles parfumées, de sel rose ou de sel noir d'Hawaii et auréolé d'apprêts bluffants. Avec au moins trois entrées néogastro inoubliables. Le pâté pantin réinventé, avec son cœur de foie de canard et sa confiture de tomates vertes au gingembre, le saumon fumé sur place ou la truffe entière en feuilleté préparée à la demande. On arrose avec des vins classés par saveurs et non par régions (c'est mode), on garde un creux pour le délirant fondant Toblerone, on réserve à la haute table du bar pour les pressés et les fumeurs qui s'offrent aussi quelques bouffées dans les fauteuils dorés du lounge. L'addition: une centaine de francs sans les boissons. En semaine, plat et dessert à Fr. 48.- et menu à Fr. 68.-. La nouveauté faisant salle comble, il s'agit impérativement de réserver.

Le Grill
Grand Hotel Kempinski Geneva
Quai du Mont-Blanc 19
1201 Genève
Tél. 022 908 90 81
www.kempinski-geneva.com