



A Vevrier, Chloé Tabourin et Alexandre Janin se placent sous l'égide du terroir et de la fine cuisine. - GEORGES CABRERA

L'entrecôte triomphe au restaurant du Mont-Salève

Alexandre Janin recherche les meilleurs produits locaux, et son chef, Frédéric Heiz, les cuisine avec talent

Alain Giroud Vevrier

Beaucoup de restaurateurs genevois réalisent de vrais efforts pour promouvoir le terroir du canton. Ils arborent le panonceau d'Ambassadeur signalant leur investissement en la matière. C'est le cas du Mont-Salève à Vevrier où Alexandre Janin se préoccupe de l'origine des produits servis.

Sa carte indique d'ailleurs une liste de ses fournisseurs. On y découvre que les salades ont poussé dans la commune chez Francis Clavaz, que les pommes de terre sont livrées par René Vuagnat à Jussy et que les bières sont brassées à Meimier. La spécialité de la

maison, créée avant la Seconde Guerre mondiale, est l'entrecôte. Les tenants réussis n'ont jamais dérogé à la règle.

Une tradition des années 60
La fameuse sauce Mont-Salève, servie dans une petite cocotte Staud installée sur un réchaud, a été créée par M. Herren dans les années 60. Elle ne contient pas d'ail, mais de l'échalote. Elle reste bien entendu à la carte et plébiscitée par les habitués. La viande, elle, provient de la « Suisse romande » selon le tableau établi par Alexandre. « Je ne peux plus promettre qu'elle est d'origine genevoise, explique-t-il. La production cantonale n'est pas assez importante. La Boucherie du Palais qui m'approvisionne favorise les élevages locaux, mais elle doit souvent faire appel aux autres cantons romands ».

L'entrecôte dégustée, satisfaisante comme il se doit, est préparée tant en texture, qu'en saveur et tendreté. Elle est servie à choix

avec des frites maison très fines et croustillantes ou du risotto moelleux proposé nature, safrané ou citronné. Là encore, Alexandre Janin et son chef de cuisine Frédéric Heiz respectent la tradition.

De délicieuses entrées
Quelques entrées précèdent le bœuf et ce serait dommage de s'en priver. Pour les découvrir, l'idéal est de choisir « La Palette » qui les décline en quatre bouchées. Le foie gras très peu cuit est magnifiquement assaisonné et le tartare de dorade enrichi de quinoa, mangue, concombre, tomate, oignon rouge et ciboulette est absolument délicieux. La soupe de carottes au curry réchauffe le corps et le cœur et deux terrines complètent la palette.

Ces deux préparations maison sont conçues à base de poisson et de volaille. La première est légère, aérée, légèrement humide pour qu'elle ne soit pas sèche en bouche. Une vraie réussite. La se-

conde joue sur une forte expression des saveurs avec une texture très fine qui la rend fondante en bouche.

Le restaurant du Mont Salève, sous la direction d'Alexandre Janin, fête ses cinq ans cette année. Pour célébrer cet anniversaire, les clients peuvent tourner une roue de loterie pour gagner un lot à déguster lors de leur visite suivante. Une opération « Entrecôte à gogo » sera aussi organisée du 9 au 20 mai. Alexandre a un sens marketing aigü, car il accorde un prix réduit (15 francs contre 19) pour tous les plats du jour commandés avant 12 h 15. Cela favorise les clients qui ont peu de temps pour manger et doivent respecter un horaire de pause très précis.

Restaurant du Mont-Salève
Place de l'Eglise 31, Vevrier.
022 784 17 12. Menu-carte (entrée, plat et dessert) dès 52 fr. Parking communal à 80 m. Accès handicapés. Fermé lundi et mardi.

Top terroir
Avec Estèbe

#balance pas ton porc de Jussy

Ils ont le regard tout doux, le groin luit et les oreilles frétilantes. Ils se précipitent sur leur visiteur avec une aménité désarmante. Eux, ce sont les cochons de Jussy, élevés, chouchoutés devrait-on dire, par le Lucernois et Genevois d'adoption Josef Meyer. Heureux, pépères et bien nourris, ces cochons-là deviennent bien évidemment des merveilleuses fois passés à la casserole.

Tout ça pour vous refléter aimablement notre recette de porcino tonnato, déclinaison terroiriste d'un immense classique piémontais qui nous a toujours rendu chèvre. Euh... vous suivez?

Bref, pour quatre gulus à table, il vous faut deux jaunes d'œufs genevois, un rôti de cochon genevois bien ficelé de 500 grammes, une carotte genevoise, une branche de céleri genevois, une échalote genevoise. Plus des anchois, une boîte de 100 grammes de thon à l'huile, une citron confit, des câpres, une gousse d'ail, le tout acheté dans une supérette genevoise.

La veille, faites cuire la bête. Déposez-la entière dans une cocotte avec la carotte, le céleri, l'échalote, deux feuilles de laurier, une cuillère d'huile d'olive, deux clous de girofle, sel et poivre. Mouillez d'un déc de vin blanc. Laissez glouglouter tout doux une heure et demie, en ajoutant du bouillon ou de l'eau en cours de cuisson. Laissez refroidir dans le jus une nuit entière. Ou deux bonnes heures au frigo.

Pour la sauce, balancez dans le bol du mixer le citron confit, deux cuillères d'huile d'olive, le thon avec son huile, une cuillère du bouillon de viande, quatre filets d'anchois, les jaunes d'œuf,



Les cochons de Jussy. Les manger, c'est les aimer.

OLIVIER VOGELSIANG

une pincée de poivre. Mixez. Il faut que la sauce soit lisse et veloutée comme le derrière d'un angelet. Il faut aussi qu'elle soit très bonne dans la bouche de celui qui l'avale. Bon ou. C'est le but. Manque une larne de citron? Un tour de moulin à poivre? Un peu d'huile d'olive? De bouillon de viande? Goûtez et agissez en conséquence.

Bon, il va s'agir maintenant de couper la viande en tranches minces, si possible avec un couteau électrique. Voir une trancheuse. Ou, mieux, le sabre laser de votre voisin Jedi.

Disposez les tranches dans un plat plat, ou un plat plat, sans les superposer. Nappez de la bonne sauce, parsemez de câpres. Pour faire très, très joli, on peut aussi oser la virgule de paprika et l'arabesque de sésame noir. Le rouge et le noir, c'est toujours séyant, comme disait Flaubert. Ou Zola. Ou je ne sais qui.

Reste l'épineux problème du pinard. Que boire avec ce machin où cohabitent citron, chais marines et terrestres? Notre glorieux vignoble genevois ne manquant ni de richesse ni de diversité, débrouillez-vous.

Responsable du supplément:

Denis Etienne
Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opag)
Publication: **Print Suisse romande SA**
Tamedia Publications romandes
Direction: 11, rue des Rôts, 1204 Genève
Tel.: +41 22 522 40 00
Fax: +41 22 781 01 07
Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

PUBLICITE

CONCOURS

Jouez avec la Tribune du Terroir et gagnez
un magnifique panier garni d'une valeur de CHF 300.-



Gagnante du dernier concours: Mme Anne-Marie Mantel-Trinca, Genève

PAR SMS (Fr. 1.50/sms)
Tapez **TDC TERROR**
Envoyez le message au numéro **8000**

Délai de participation: **mercredi 18 avril à 23h**
Conditions sous www.tdg.ch/concours

PAR CARTE POSTALE:
Envoyez une carte postale
avec vos coordonnées à l'adresse:
Tribune de Genève - Concours Terroir
CP 5503 - 1211 Genève 11.

PAR INTERNET
Rendez-vous sur: www.tdg.ch/concours

Tribune de Genève

PUBLICITE



JOURNÉE CANTONALE
sur les chemins
DE RANDONNÉE

SAMEDI 28 AVRIL 2018 | DE 10H À 17H30

dans les communes d'Avully, Aire-la-Ville, Carigny, Dardagny et Russin

Découvrez les plaisirs de la nature et du terroir en parcourant
les chemins de randonnée genevois! Des animations
et des rencontres étonnantes séduiront petits et grands!
www.geneveterroir.ch/fr

2^e
ÉDITION

