

L'EXPRESS

www.lexpress.fr

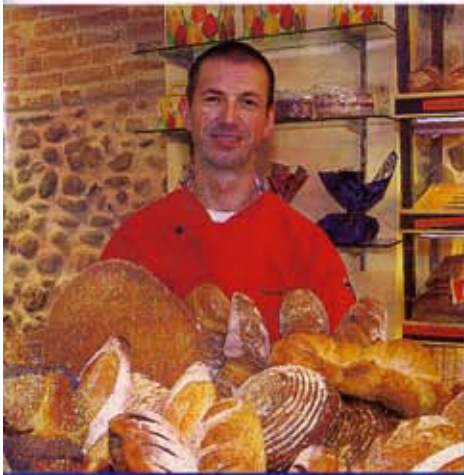
N° 2864 semaine du 25 au 31 mai 2006

Enquête
LES SECRETS
DE
SÉGOLÈNE
ROYAL

SPÉCIAL

Genève

De l'aube au bout de la nuit,
pour faire vos courses ou sortir,
les 130 meilleures adresses du pays genevois



M 01722 - 2864 - F: 3,00 €



SUISSE : 5,70 FS



Déjeuner Palette gourmande

Cette table conjugue avec talent beaux-arts et bonne chère

Dans tout Genève, le Barocco rencontre un franc succès. Comment pourrait-il en être autrement ?

Installée dans le musée d'Art et d'Histoire de la ville, cette table jouit d'un cadre charmeur. Passé l'entrée principale, vous descendez l'escalier de pierre et traversez un immense rideau de théâtre en drapé de velours rouge pour accéder au restaurant. La salle, très haute de plafond avec des voûtes en ogives, et tout en longueur, ouvre sur une cour intérieure. A son bout, un large comptoir circulaire coiffé d'un gigantesque lustre offre une douce invitation pour ceux qui déjeunent en solitaire. Les autres s'installent volontiers sur les chaises de bistrot gainées de



Damien Grimm et Stephen MacDonald proposent une carte internationale et contemporaine.

cuir, en attendant la carte. « Il y a 15 pages de vins pour une seule de plats ! » s'étonne, ravie, une jeune branchée accompagnée d'un ami. Mais quelles bouteilles ! Les morgons de Lapiere, sotanums de Gaillard, Cuilleron et Villard,

saint-joseph de Coursodon... témoignent de la justesse de la sélection. En regard, les mets proposés surfent sur une cuisine fusion parfaitement maîtrisée. Tartare de bœuf aux deux sésames (32 CHF), saumon mariné aux agrumes et

salade de roquette (27 CHF), risotto d'asperges vertes et amandes rôties (27 CHF) se dégustent en demi-portion, en entrée ou en plat. Idéal pour se concocter un voyage gourmand sans se ruiner ni bouger. Destination le Japon,

Et aussi... Les tables qui bougent

● Baud



Ahmet Ucar et Joël Labrosse, du Baud.

De cet établissement, il ne faut retenir que l'essentiel : une salle moderne ouvrant sur un jardin arboré, des prix doux et une sage cuisine de région revisitée, à l'image

de ce filet de féra au sésame et gâteau moelleux de polenta. Menus : de 22 à 85 €. Bonne, France. > +33-4-50-39-20-15

● Nagomi

Récemment reprise par un ancien collègue d'Uchino, à Versoix, cette table japonaise au cadre zen distille une cuisine nippone traditionnelle de haute volée. Carte : environ 60 CHF. 47, rue de Zurich, Genève. > 022-732-38-28

● L'Adresse

Au premier étage d'un immeuble récent, ce vaste loft abrite un magasin de vêtements bohèmes chic signés Bali Barret, APC, Isabel Marant... et une cantine à la mode avec terrasse. Les belles plantes y dégustent, sans trop se

presser, des Saint-Jacques aux poireaux et purée de pommes de terre et des desserts de grand-mère. Carte : environ 50 CHF. 32, rue du 31-Décembre, Genève. > 022-736-32-32

● Été comme hiver

Ce bar à soupes et à salades aux couleurs vitaminées propose de saines préparations, à l'image de la salade grecque aux tomates, féta, olives, oignons et concombre. Carte : environ 20 CHF. 1, place Saint-Gervais, Genève. > 022-731-56-30

● Capocaccia

Les meilleurs paninis de Genève se dégustent dans ce restaurant coquet, avec azulejos, table d'hôte et service tout sourire de Jango Yersin (photo).



Carte : environ 30 CHF. 6, rue Bémont, Genève. > 022-310-15-15