

Edition 2004-2006  
Revue et augmentée  
avec 100 photos

Nicolas Burgy  
André Klopmann

Les nouveaux  
bistrots  
de Genève  
*et 180 incontournables*



Slatkine

## L'Adresse

32, rue du XXXI-Décembre

Quartier: Eaux-Vives

Ouverture: Lu-SA jusqu'à, disons, la fin de l'apéro, et après, c'est selon.

Commandes en cuisine seulement le midi

Tél.: 022 736 32 32 - Fax: 022 736 90 07



Nom: l'Adresse. Domicile: 1<sup>er</sup> étage du 32 de la rue du XXXI-Décembre. État civil: *table & wear*. Dit comme ça, ça fait louche, non? En fait, l'Adresse est un endroit tout ce qu'il y a de plus *clean*, même si on y accède par un escalier rouge qui fait diablement penser à l'entrée d'un lupanar. L'Adresse, c'est donc, à la fois, un café-resto et un espace mode boutique, lesquels se partagent 350 mètres carrés au-dessus de l'École de décors de théâtre, rue Montchoisy. C'est l'aboutissement du rêve d'une femme remarquable, lassée par trois décennies d'abnégation: «Les femmes de ma génération étaient occupées par les autres. Je voulais faire quelque chose pour moi...» Épouse de banquier, Gabriele Azoulai raconte avec un humour ravageur et un délicieux accent german la monotonie des dîners d'affaires, l'insoutenable légèreté du prêt-à-penser provincialo-financier. «Tu veux faire un restaurant? Mais tu dérailles. Gabriele, ça ne se fait pas dans le milieu!» Belle revanche aujourd'hui, ses principaux détracteurs sont devenus ses clients.

Après le cours de cafetier et un passage chez Francine aux **Délices du Comptoir**, Gabriele s'est mise en quête du lieu idéal: «Je ne voulais pas d'une reprise, j'ai cherché un an». Coup de pot avec Victor-Anatol Feodorov, qui lâche le premier étage de son école: c'est immense, l'aménagement est vierge – il y entrepose des sculptures – et tout reste à faire. M<sup>me</sup> Azoulai cueille au passage sa fille, Valérie, et c'est ensemble qu'elles créent un décor résolument branché, mobilier Emmaüs vintage d'un côté, portants et fringues tendance (surtout pour les filles) de l'autre. Et la sympathique Dulcia complète le trio.

Côté cuisine, Fabien Rolli, un ancien du **ContreJour**, propose quotidiennement une suggestion soignée avec entrée ou dessert (18 à 23 fr.) et une carte qui change tous les dix jours (plats de 12 à 29 fr.). Les classiques genre tomates mozzarella sont en plat (17 fr.). Dans l'offre, toujours une soupe, un plat végétarien et une quiche. Bon choix de vins au verre, tous à 6 fr. Bref, l'Adresse en est une bonne. Prochaine étape: le soir? Il y aurait de quoi faire. Et puis, rien que pour la terrasse sur le toit, ça vaut le déplacement. Possibilité de boire un verre en douceur jusqu'à 22 heures. Hem... Les voisins!

### Spécialités

Pas de spécialités fixes, mais des quiches et des plats du genre panier de vapeur aux Saint-Jacques, mariné de thon aux épices, etc.

### Les îles de la patronne

*Valérie*: L'Espresso Bar, Û Bobba, le Jules Verne. *Souçon*... J'aime ce qui est cosy, nouveau, sympa.

### Entre amis

*André*: Sur le toit de l'École de décors de théâtre, la terrasse est une insoupçonnée merveille.

*Nicolas*: Animé, nouveau, tendance... Une vraie faute de goût, dans le quartier!