

Hôtel Bristol

Le Côté Square se crée et Bruno Marchal arrive

Dans un restaurant rénové, l'ancien second de Dominique Gauthier au Chat Botté revoit la philosophie culinaire du Bristol

Alain Giroud

Révolution à l'Hôtel Bristol. Le départ du chef Ludovic Roy est à l'origine de profonds changements. Le Relais Bristol a vécu, vive Côté Square. La salle à manger a été rénovée avec goût, boiseries soigneusement conservées, panneaux muraux ornés de larges rayures à l'italienne, baies vitrées dépolies à la place des lourdes tentures et chaises plus confortables.

Les fourneaux ont été confiés à Bruno Marchal, ex-second de Dominique Gauthier au Chat Botté. Il a revisité la carte en supprimant les plats traditionnels d'hôtel. Ces derniers sont désormais servis au bar, sept jours sur sept, le restaurant étant fermé le samedi et le dimanche.

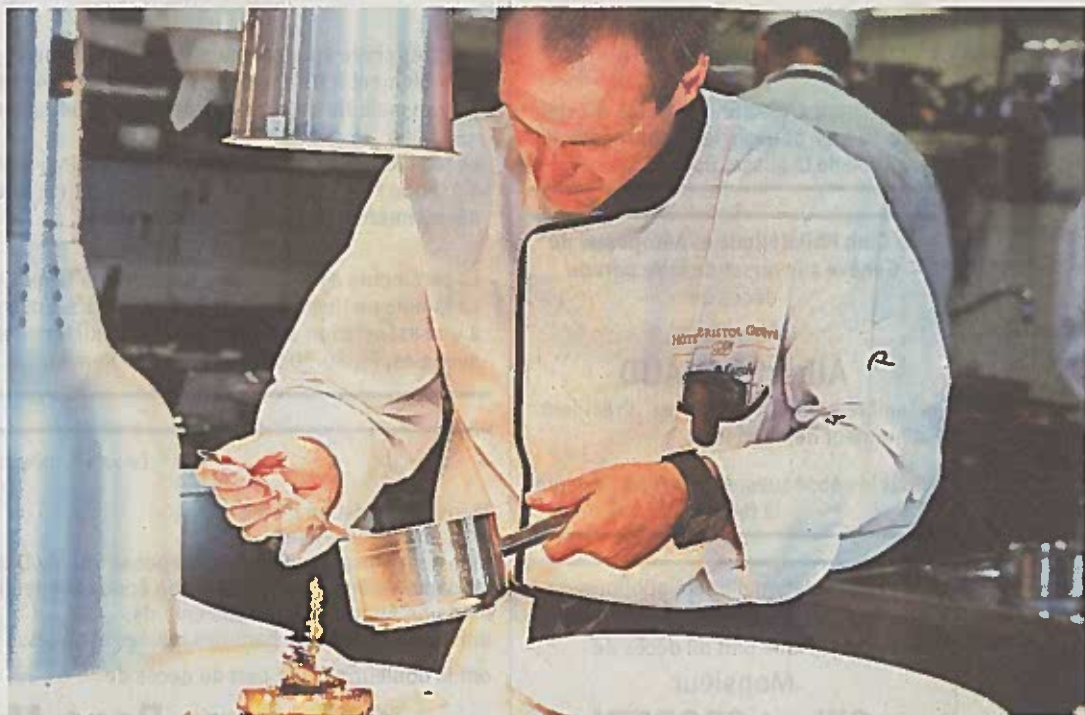
Les chemins culinaires de Bruno Marchal

Au Côté Square, Bruno Marchal propose une carte à double entrée. Un «chemin de la découverte» pour des plats qui mettent en évidence le terroir genevois et une «route vers l'Italie» pour quelques spécialités ensoleillées. Tout cela dans une gamme de prix plus raisonnable qu'auparavant.

Ne manquez en tout cas pas sa composition de légumes grillés à l'huile d'olive et origan. Courgettes, tomates séchées, artichauts, aubergines, poireaux se bousculent sur l'assiette en compagnie de roquette et parmesan. Très réussi!

Inoubliable pressé de cabillaud et crabe

Mais on s'emballe de bonheur devant



Bruno Marchal, le chef du nouveau restaurant de l'Hôtel Bristol, Côté Square. HOTEL BRISTOL

L'adresse

Côté Square

Hôtel Bristol
10, rue du Mont-Blanc
☎ 022 716 57 58
Fermé samedi et dimanche
Menus 55 (midi), 70 et 87 fr.
A la carte (entrée, plat et dessert),
compter 90 fr.
Accès handicapés



par le brochet poêlé aux écrevisses. Le premier avait subi une surcuisson et restait très compact. A se demander, d'ailleurs, si ce type de cuisson lui convient. Le chef devrait essayer le pochage.

Les écrevisses, qui ne viennent pas du Léman, étaient caoutchouteuses. Un produit médiocre. Les courgettes, le bouillon d'accompagnement et la mousseline de pommes de terre ont sauvé le plat...

Le dessert joua la simplicité avec un croustillant surmonté d'une marmelade d'abricots pas trop sucrée. Une tartelette boostée par un espuma du même fruit, léger comme une plume. Sympa.