

Coup de chapeau

Bruno Marchal

Bruno Marchal, chef du restaurant côté square de l'hôtel Bristol à Genève est un jeune cuisinier à la carrière pourtant déjà riche.

Bruno Marchal est issu d'une famille de restaurateurs, son grand-père tenait l'auberge de son village natal en Isère et sa mère est également du métier. Très jeune, il connaissait déjà sa voie et dès l'âge de 16 ans, il faisait sa première saison aux Ménuires. C'est là qu'il apprit le sens de l'organisation, première qualité, selon lui, d'un bon professionnel. Dès la fin de ses études à l'école hôtelière de Tain l'Hermitage il rejoignait le restaurant «Le chat botté» de l'hôtel Beau-Rivage à Genève où il restera 14 ans. Formé par le chef de l'époque, Richard Cressac, il gravit tous les échelons jusqu'à devenir le second de Dominique Gauthier, l'actuel chef du chat botté. C'est au cours de ces années qu'il acquiert la parfaite maîtrise de son métier et c'est tout naturellement qu'il aspire à prendre la direction d'une brigade. En avril 2014 se présente l'opportunité de diriger la cuisine de l'hôtel Bristol, toujours à Genève, un challenge qui ne se refuse pas. Dominique Gauthier le sait bien et le laisse partir à regret tout en lui accordant sa bénédiction. Le défi consistait à élaborer une carte haut de gamme tout en proposant des prix qui restent attractifs.

Une cuisine française aux produits du terroir

La solution, Bruno Marchal la trouve en travaillant des produits, certes un peu moins nobles, mais qui pour



Bruno Marchal, chef à l'hôtel Bristol de Genève. / © www.emo-photo.com

autant permettent de préparer de savoureux plats. Grâce à son réseau de fournisseurs qu'il connaît de longue date, il propose une carte variée, essentiellement composée de produits locaux et qu'il renouvelle à chaque saison. Complétée par un menu servi uniquement au déjeuner et de plusieurs suggestions italiennes telles que Le vitello tonnato aux câprons et tomates séchées ou les encornets farcis au riz vénéré, poivron confit et son coulis, l'offre du restaurant côté square plaît au plus grand nombre. A la tête d'une brigade de sept personnes dont un apprenti et du chef pâtissier, Christophe

Monrose, Bruno Marchal est un passionné. De cuisine, naturellement mais également de course à pied, de randonnée et de pêche à la mouche. C'est avec ses deux enfants qu'il aime emmener en randonnée pour rejoindre un lac de montagne ou une rivière qu'il se ressource et qui lui permet de conjuguer ses deux activités préférées. Sinon, il se consacre à son métier et c'est avec une certaine fierté qu'il a appris avoir décroché un 14 sur 20 au fameux guide Gault & Millaut dès sa première année aux commandes des cuisines de l'hôtel Bristol.

Frédéric Finot