

Texte // Mina Sidi Ali et Mabrouk Hosni Ibn Aleya

CARRÉ GASTRONOMIQUE

L'enseigne de la rue du Mont Blanc vient d'achever la rénovation de son restaurant. La venue d'un nouveau Chef, Bruno Marchal, et le choix d'un nouveau nom, pour *le restaurant du Bristol*, désormais appelé *Côté Square* ravivent la carte et le lieu à l'esprit plus coloré mais toujours feutré. Ce qui donne le ton de l'adresse, raffinée, loin des grandes enseignes standardisées. Bref, le genre d'endroit où se retrouver en toute discrétion, idéal pour les repas d'affaires ou un tête-à-tête amoureux. Que demander de mieux quand bon goût rime avec bon coût?

A l'entrée, deux jetons donnent le ton: celui de votre humeur. D'humeur joviale, chatouilleuse ou pointilleuse? Mille délicates attentions viendront rythmer votre festin telle une valse à six temps où nulle dissonance ou faux pas ne saurait s'aventurer à venir tempérer. Vous pouvez délicieusement vous laisser aller à un instant de grâce des plus millimétrées. Plutôt d'humeur martiale et déterminée? Les clairons de vos papilles sonnent l'heure d'une épopée friande? Un service minimaliste vous épargnera d'esquisser mille sourires en réponse au triple d'attentions. Rien ne détournera votre esprit du théâtre des opérations, à savoir votre assiette... ou votre discussion. Un luxe des plus appréciables. A peine le choix effectué que vous voilà déjà imprégné d'une atmosphère si feutrée. Votre moustache frise, vous voilà tel à dandy

tout droit sorti d'un récit de Balzac. A l'image de George Brummel vous vous dandinerez, prolongeant, d'un mouvement du bras, le *Traité de l'Elégance* d'un chapitre et deux paragraphes. C'est que vous vous surprendrez même, l'espace d'un instant, à chercher discrètement votre redingote et vos gants de velours. Sur le coup beaucoup se plaisent à penser qu'on le leur a déjà débarrassé. Grisant.

Côté ducats, point de tracas, les prix se font mini pour un service maxi. La carte abordable reste l'un des points forts de la maison. Nos coups de cœur: le très prometteur filet de cochon cuit à l'étouffée, palets de courges, purée de potimarron, châtaignes confites au jus de viande ou un filet de limande cuit à blanc, servi avec une étuvée de poireaux, purée de carottes et son jus de racines au gingembre. Et pour les douceurs: un croustillant d'abricot au thym, sorbet abricot, le tout conçu avec une délicatesse d'orfèvre à accompagner avec le délicieux un vin divin de la Cave de Genève, assemblage de Sauvignon gris et de Muscat.



Le Bristol Genève
 Rue du Mont-Blanc 10, 1201 Genève
www.bristol.ch