

Naissance d'un chef

Bruno Marchal prend son envol à l'Hôtel Bristol, de Genève. Longtemps second de Dominique Gauthier, il défend aujourd'hui une cuisine de traditions.

ALEXANDRE CALDARA



Côté Square, nouveau concept de restaurant au Bristol.

Quelques employés d'un restaurant vêtus de noir prennent un rayon de soleil, on se promène dans le square du Mont-Blanc. On passe sous une voûte et retrouve le square, depuis le Côté Square. Le restaurant offrant 45 couverts de l'Hôtel Bristol (4 étoiles supérieur). Il se nomme ainsi depuis avril. A l'intérieur on nous donne une carte de visite carrée, retour au square. Serait-on dans un univers carré? Pas vraiment. Ce Côté Square donne surtout sa première chance comme chef, à Bruno Marchal, qui vient de passer quinze ans au Beau-Rivage d'abord auprès de Richard Cresac et surtout comme second de Dominique Gauthier. Bruno Marchal en parle ainsi: «Mon mentor dans ce métier de cœur, une personnalité toujours à l'écoute de son équipe, très présent, si humain.»

Evidemment le bon élève ne se risque pas encore très loin des terres du mentor. On retrouve dans son lexique une agrume, le combawa, avec de la chair de crabe, un peu différente de l'effiloché de tourteau de Gauthier; un même fournisseur de légumes, Pierre Rossiaud, et du thym avec les desserts. Pourtant au Bristol, on ne demandera pas tout de suite au jeune homme de 35 ans de viser les étoiles, même si les 14 points Gaut Millau acquis par Ludovic Roy, depuis cinq ans, aimeraient être conservés. La priorité se situe ailleurs, dans la garantie de repas à prix abordables avec des pro-

duits de qualité de petits fournisseurs de la région, comme Volailles Import. Un menu à 55 francs à midi, entre 70 et 87 francs le soir, afin de redonner des envies à la clientèle genevoise parfois effrayée par la luxuriance des hôtels.

En automne: les aïrelles remplacées par du cassis

Alors le homard de Bretagne cède sa place à la cigale de mer et le filet de bœuf à la joue de cochon. «C'est un magnifique challenge de mettre ses produits en valeur sans cinéma. On peut surprendre un client avec un filet de



«On peut surprendre un client avec un filet de sardine et des tomates noires.»

Bruno Marchal
Chef de Côté Square

sardine au gros sel et à l'huile d'olive accompagné de tomates noires du pays», s'empresse d'ajouter Bruno Marchal. Il qualifie sa cuisine de «traditionnelle». Même s'il y glisse avec le pressé de cabillaud des influences d'Asie comme cette infusion de lait de coco à la citronnelle repérée lors de trois courts séjours à Bangkok. A sa carte d'automne, il osera

dès le 24 septembre remplacer les traditionnelles aïrelles par une confiture de cassis: «J'accompagne la noisette de chevreuil de poivre de Tasmanie, j'aime casser un peu la poivrade avec la douceur du cassis, puis le vinaigre de xérès atténué le cassis.» Dans sa proposition du jour, si bien amenée par le service délicat de Diluka Kibongo, on est séduit par le peu de mélanges de goût. Et leur efficacité, notamment dans la brunoise et siphon de panais aux senteurs de truffe: «J'ai appris à travailler comme ça, jamais plus

de trois goûts sinon on se perd.» On apprécie aussi l'efficacité de son caviar d'aubergine servi en

décoration, puis qu'on peut continuer à savourer dans un plat à part, généreusement. Par contre on constate une certaine timidité sur les filets mignons d'agneau, parfaitement rosé, mais juste rôtis à la sarriette. Et même de vrais balbutiements, lorsque l'on nous sert un avant-dessert à la pêche et au thym, suivi d'un dessert croustillant d'abricot au thym et son sorbet d'abricot.

Un travail précis sur le volume de l'assiette

On espère que le jeune chef pourra s'affirmer davantage. On aime quand il propose un plat comme des caillies basse température farcies aux pleurotes de Genève. Et on apprécie sa façon

d'utiliser la verticalité dans l'assiette, du poisson au dessert. «J'aime beaucoup le volume, les assiettes où tous les éléments restent à plat, on ne les voit pas.»

Le chef chérit aussi le jeu avec les couleurs, même lorsque les feuilles des arbres tombent: «Grâce au chou rouge et à la courge.» Des assiettes parfois noires qui trouvent leur place naturellement dans le nouveau décor, vif et mutin, conçu par Annie Zéau. Même si la propriétaire du Bristol, Albina du Boisrouvray, voulait conserver l'ambiance chaleureuse et élégante, assez classique. Au dessus de Bruno Marchal plane «la petite âme» de l'Auberge du Gontard en Isère, tenue par son grand-père.