

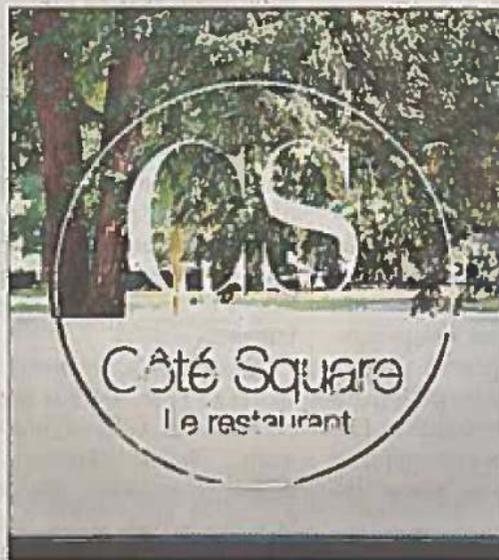
Un jour, une idée

Côté Square au Bristol: de quelle couleur sera votre jeton?

Ignace Jeannerat

Un espace cosy et bien situé, une assiette, belle à regarder et savoureuse à déguster, et un repas dans la tranquillité. Vous voulez les trois à la fois? Rendez-vous restaurant Côté Square de l'Hôtel Bristol à Genève. Sis au 10, rue du Mont-Blanc, au cœur du quartier d'affaires et aux abords du Léman, le restaurant a fait peau neuve l'automne dernier, sous la direction de la décoratrice Annie Zéau. Vous hésitez à entrer dans cet établissement propriété de la comtesse Albina du Boisrouvray? Bruno Marchal, le chef aux commandes du restaurant depuis avril 2014, formé dans les cuisines étoilées du Beau-Rivage à Genève, tend la main: «Je désire enlever l'appréhension qu'il y a à pousser la porte d'un grand hôtel pour aller au restaurant!» Aux fourneaux, il revendique une cuisine de saison, inspirée du terroir, qui fait honneur aux produits de qualité, plus simples aussi, et qui se veut à la fois alléchante, belle à regarder et à des prix abordables. «Je m'inscris dans un

registre traditionnel, mais plus audacieux et plus moderne dans la finition et le dressage. En étroite collaboration avec nos fournisseurs, je cuisine des produits du terroir genevois et suisse de grande qualité, mais moins



onéreux, ce qui nous a permis de proposer des prix plus attrayants à la clientèle», dit-il. Ainsi, chaque midi, le chef propose un menu d'affaires à 55 francs (entrée, plat et dessert), 44 francs (entrée et plat) et 25 francs pour le plat du jour. «Dans les trois cas, je propose un amuse-bouche qui met en appétit.»

Le jour de notre visite, le triptyque du «menu d'affaires» se composait de noix de Saint-Jacques, étuvée de chicons aux tomates séchées et crémeux d'endives; puis de pièces de bœuf rôties, brunoise et mousseline de saisisifs (divines!); et enfin d'entremets pralinés et noix de pécan, confit de poire au vin rouge et sorbet poire.

Ce pari - «un produit plus simple, de saison, bien travaillé et joli à l'œil» - s'avère payant, y compris auprès des critiques, puisque quelques mois après son arrivée, Bruno Marchal a été récompensé par 14 points au guide GaultMillau, édition suisse 2015. Pour la tranquillité à table, l'espace du restaurant qui ouvre sur le square du Mont-Blanc offre calme et sérénité. Et, pratique inédite à

Genève, un système de jeton de couleur sur la table permet de choisir entre un service classique ou un service discret. Côté vert, l'équipe du restaurant opérera selon les règles d'usage d'une grande maison. Côté rouge, elle n'interrompra pas une discussion d'affaires ou un échange entre amoureux et limitera ses interventions.

Autre innovation, plus technologique cette fois: le maître d'hôtel propose au client de choisir le dessert soit depuis une tablette numérique avec description et photos, soit en consultant la carte traditionnelle. «C'est une offre qui permet au client de s'habituer à cette évolution technologique, dit Gilles Rangon, directeur de la restauration. Une majorité de nos clients préfère encore la forme papier de la carte classique, mais la jeune génération arrive...» lance-t-il à notre invité du jour.

Côté Square, Hôtel Bristol, 10, rue du Mont-Blanc, Genève. Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir.