

Esprit contemporain au Bristol

L'hôtel Bristol, à Genève, vient d'achever la dernière phase de ses travaux de rénovation avec son restaurant. Celui-ci adopte un nouveau nom, Côté Square, affiche un décor plus contemporain et accueille le chef Bruno Marchal.

Construit à partir de 1851 sur les terrains des anciennes fortifications, l'hôtel Bristol Genève, qui s'inscrit aujourd'hui parmi les immeubles les plus prestigieux du square du Mont-Blanc, s'est imposé depuis longtemps comme un établissement de premier ordre. Propriété de la famille Leppin jusqu'en 1972, puis du comte Guy de Jacquolot du Boisrouvray, l'hôtel a connu d'abord, en 1981, de très importants travaux de transformation qui englobaient notamment la création de trente nouvelles chambres, d'un nouveau restaurant, d'un piano-bar et d'un espace bien-être.

Depuis plusieurs mois, une nouvelle phase de travaux était en cours et elle vient de se ter-

miner par la transformation du restaurant, qui a été rebaptisé Côté Square. Le nouveau décor est l'œuvre de la décoratrice d'intérieure française Annie Zéau, connue pour «ses ambiances vibrantes d'harmonie» aux détails raffinés. L'objectif était de repenser les espaces, tout en conservant la personnalité de l'hôtel et son atmosphère chaleureuse.

Un goût

«Les boiseries foncées empêchaient l'utilisation du noir, tandis que le blanc était trop salissant pour un hôtel, explique Annie Zéau. Je ne voulais pas non plus de la couleur brique, trop terreuse; j'ai préféré le rouge,

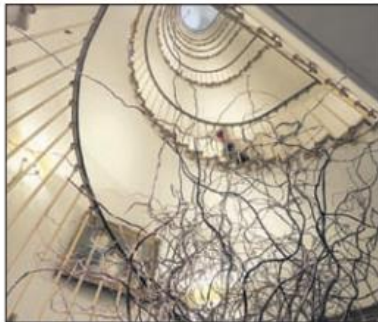


► Bruno Marchal, chef de cuisine au Bristol.

car il est plus joyeux», explique Annie Zéau. Et c'est bien cela, la gaieté, qui résume le mieux la décoration du Côté Square, avec sa palette de teintes fortes et ses grandes fleurs qui donnent au décor son originalité.

Un climat de légèreté et de gaieté

«Les formes géométriques ne se prêtaient pas au lieu et je voulais éviter les lignes qui peuvent être dérangementes lorsqu'on les regardait. Du reste, je ne les ai utilisées qu'avec parcimonie, dans les espaces entre les fenêtres. J'ai travaillé sur les fleurs qu'Albina du Boisrouvray, la propriétaire de l'hôtel, aimait beaucoup. Pour leur donner une touche contemporaine, mais



aussi intemporelle, j'ai choisi de les représenter dans de très grands formats».

Il se dégage de l'ensemble un sentiment de sérénité caractéristique du style d'Annie Zéau. «Créer des lieux reposants est important pour moi; c'est naturel, je ne peux pas expliquer comment je fais, dit-elle en riant. J'évite tout ce qui peut aggraver le regard et alourdir la décoration. Je travaille par touches, par exemple concernant la moquette, qui est très présente avec ses couleurs vives et ses motifs».

Au bonheur de la cuisine!

Ce décor qui revisite sans bouleverser et répond à une esthétique moderne, sans pour autant perdre ou diluer l'âme de l'hôtel, s'associe parfaitement à la cuisine de Bruno Marchal, formé par le chef Dominique Gauthier, du restaurant «Le Chat Botté», à Genève.

Les plats de Bruno Marchal font la part



belle aux produits du terroir aux saveurs authentiques, comme les croustillants de chanterelles aux noix et leur infusion aux senteurs d'automne, le rouleau de chair de crabe en feuille de nori, brunoise et velouté froid

de rutabaga ou encore le filet de limande cuit à blanc, étuvé de poireaux, purée de carottes et son jus de racines au gingembre. ■

François Valle