

À DÉCOUVRIR
GAULTMILLAU
2019



Le compte à rebours a commencé: lundi 8 octobre, le nouveau GaultMillau sera présenté à la presse. Dès le lendemain, il sera en librairie. Dès mercredi, *L'illustré* vous fera découvrir les grandes nouveautés 2019.

Et le GaultMillau Channel (www.gaultmillau.ch) vous révélera le Cuisinier et la Cuisinière de l'année, les promus et **les découvertes**. Et le guide, alors? C'est une excellente idée de cadeau... et c'est bientôt Noël!

GaultMillau 2019, sortie le 8 octobre, 34 fr. 90. Pour les abonnés de «L'illustré» 22 fr. 90.



BON À SAVOIR
UN PRIX POUR HERMANCE

L'Auberge d'Hermance et son chef, **Colin Rey**, viennent de recevoir un prix pour le menu du terroir servi à l'occasion de la Semaine du goût: raviole de féra, carré de cochon de Jussy, mirabelles, quetsches et prunes ont remporté le prix de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève. Ces mets sont toujours à la carte: et si on allait les déguster?

L'Auberge d'Hermance
Rue du Midi 12, 022 751 13 68,
www.hotel-hermance.ch



NOUS AVONS **TESTÉ** Balthasar
L'entrecôte sublimée à Gland

L'entrecôte, c'est l'affaire du Balthasar, une bonne adresse pour carnivores invétérés.

ICI, l'entrecôte est maîtrisée à la perfection. En trois tailles différentes, les pièces de viande sont choisies chez deux bouchers genevois, puis servies avec des frites maison et une sauce signature aux notes d'épices séchées, de beurre, de citron, de persil...

De plus, ici, l'accueil est toujours chaleureux et jovial. Et la poignée de main du gérant n'est pas réservée aux habitués: au contraire, **Leonardo Temperini** tient à établir un contact privilégié avec chaque client. Une attention qui porte ses fruits puisque le Balthasar ne désemplit pas. Pour surprendre ses habitués,



le Balthasar change de déco de semaine en semaine. Mais dans les assiettes aussi, l'équipe du Balthasar attache une attention toute particulière à la mise en scène, jusqu'au choix des coqueaux dont la lame reprend la découpe d'un profil montagneux. La carte



des vins change chaque année, pour assurer diversité et inspiration. Mais tout comme l'entrecôte, qui ne quittera jamais la carte, il y a un cru immuable, assemblage de gamaret et de garanoir: la **Cuvée Balthasar**, élaborée exprès pour le restaurant. ■

Balthasar
Rue Mauverney 25, 1196 Gland, 022 364 50 50
www.balthasar-grill.ch



Avec le **Gault & Millau**
CHANNEL

Coques et coqueaux aux artichauts poivrade

4 personnes

400 g de coques (coquillages)
400 g de coqueaux (coquillages)
4 mini-artichauts violets coupés en quarts
30 cl de crème
2 cœurs d'artichaut
60 g de beurre
2 c. s. de mirepoix de carotte
2 c. c. de persillade
1/2 oignon
40 g de persil
4 gousses d'ail
40 g de chapelure
60 cl de vin blanc
2 branches de thym

1. Rincer les coquillages pour les faire dégorger du sable.
2. Cuire les coques et les coqueaux séparément avec 20 cl de vin blanc.
3. Laisser refroidir puis les décoquiller, garder des coquilles pour la décoration.
4. Enlever les viscères et ne garder que les corps blancs des coqueaux, émincer à 5 mm de large.
5. Mélanger les coqueaux et les coques. Disposer un tiers du mélange dans la coquille du coqueau puis réserver au réfrigérateur (réserver le bouillon des coquillages).
6. Tourner les artichauts puis les cuire en barigoule (les faire revenir à l'huile avec oignon, mirepoix de carotte, 2 gousses d'ail, thym, sel, puis déglacer avec 20 cl de vin blanc et recouvrir à hauteur avec de l'eau). Cuire

7. jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.
7. Mélanger le bouillon des coquillages réservé avec le bouillon barigoule et 20 cl de crème. Mixer et ajouter une noix de beurre.
8. Faire fondre le reste du beurre et le mixer avec le persil, 2 gousses d'ail, du sel et la chapelure. Le disposer sur le coqueau et le mettre sous le grill du four.
9. Cuire les 2 cœurs d'artichaut à la vapeur, puis les mixer avec 10 cl de crème et du sel.
10. Faire sauter les mini-artichauts avec le reste des coquillages et la persillade.
11. Dresser comme sur la photographie. ■



Bruno Marchal
Hôtel Bristol, restaurant Côté Square,
rue du Mont-Blanc 10, 1201 Genève,
022 716 57 58, www.bristol.ch



ALIGRO
une passion pour la qualité

Genève • Chavannes-Renens • Sion • Matran • Schlieren