

## Saint-Gervais

# Au Bologne, Florian Le Bouhec magnifie les plats bistrotiers

**Dans son bistrot convivial, il jongle avec les légumes, dorlote poissons et viandes et propose un chariot de desserts à l'ancienne.**

Alain Giroud

Non! N'espérez pas vous bourrer de hamburgers au Bologne. Florian Le Bouhec ne vous proposera pas non plus la sempiternelle salade César. Alors si vous êtes accros à la bouffe qui fait office de quotidien chez les restaurateurs sans imagination, passez votre chemin rue Necker. Pour les autres, installez-vous dans ce bistrot convivial pour déguster des plats canailles ou traditionnels qui réjouissent les papilles.

Commençons par fêter le printemps avec ce méli-mélo de petits pois, fèves, lames de betterave. Des cuissons al dente, comme il se doit, et des saveurs relevées de pétales d'oignon rouge au vinaigre et de deux ou trois framboises, touches de douceur un brin acidulées. Sans oublier des croûtons tout ronds pour le croquant. C'est si bon qu'on en deviendrait presque végétarien.

## Risotto de céleri à la truffe noire

Le chef pose sur la table un petit bol rempli de risotto. «De céleri!» précise-t-il. Oui, mais en prime truffé et surmonté d'une belle tranche de foie gras poêlé, rose à cœur. Les grains de légume résistent juste ce qu'il faut sous la dent, dégageant des arômes incomparables. Une merveille...

Le printemps est aussi la sai-



Florian Le Bouhec concocte des plats qui émoussent les papilles. LAURENT GUIRAUD

## L'adresse

### Le Bologne

11, rue Necker, Genève  
Tél. 022 732 86 80  
Fermé samedi et dimanche  
Menu de midi 38 fr.  
À la carte (entrée, plat et dessert),  
compter 75 fr.  
Terrasse. Accès handicapés.



son des asperges. Florian Le Bouhec les traite évidemment de façon originale. Il les plonge dans une pâte à frire et les dore façon tempura. Ainsi, elles croustillent

avec bonheur tout en restant croquantes.

Ces oppositions de textures appartiennent à la vision culinaire du chef. Qui ajoute toujours une

note surprenante. Avec les asperges, par exemple, une mayonnaise montée au siphon et enrichie d'encre de seiche. Une marée noire, parsemée d'œufs de truite, envahit donc l'assiette. Cette association de notes terremer est une vraie réussite.

## Aile de raie à l'ail des ours

On retrouve la même ambiance autour de l'aile de raie, façonnée en forme de cylindres et jouant la vedette au centre d'une ronde végétale parfumée à l'ail des ours. Asperges vertes taillées en fines lamelles, pousses d'épinards, rondelles de betterave zébrée, cubes de céleri et dés de carottes vinaigrées sont parsemés dans un

joyeux foisonnement d'herbes et de mesclun.

Et puis il y a le cochon. Du pata negra ibérique. Gentiment mariné au teriyaki, rôti avec précaution pour qu'il reste rose et tendre et escorté d'une mousseline de pommes de terre émulsionnée au siphon. Une technique appréciée par le chef, mais qui, pour les féculents, oxygène un peu trop la texture. Une pure question de goût. Pourtant, cet accompagnement n'en manque pas (de goût), car il est dopé au wasabi. Tonique!

Le Bologne est installé dans l'ancien restaurant de Jacky Gruber (Chez Jacky). Un chef qui avait conservé la tradition du chariot de desserts. Alors Florian Le Bouhec l'a gardée, une idée magnifique si on en croit les regards émerveillés des clients. Reste à choisir entre la mousse au chocolat, le baba au rhum, l'île flottante, la salade de fruit et d'autres douceurs.

Tiens! Il y a un Paris-Brest. En forme de roue de vélo, bien entendu. Un cercle d'une excellente pâte à chou, légèrement jaune à l'intérieur, preuve qu'elle a été élaborée selon les règles en incorporant des œufs entiers. Il est garni d'une véritable crème pralinée. Quel plaisir de découvrir que des pâtisseries restent fidèles aux grands classiques...

## Post-scriptum

Carte de vins originaux.  
Note du pain 4/5.  
Service décontracté.



Risotto de brunoise de céleri et foie gras poêlé. LDD



Tempuras d'asperges et mayo à l'encre de seiche. LDD



Petits pois, fèves, framboises et oignons rouges. LDD



Aile de raie aux multiples légumes. LDD

## L'Auberge de Dully cultive l'art du poulet à la broche

### Côte vaudoise

**Depuis plus de trente ans, Nicolas Charrière reste fidèle à ses volailles rôties accompagnées de röstis et à ses délicieuses tartes à la crème.**

Nicolas Charrière arrose régulièrement les poulets qui tournent devant un mur de braises. Il y a plus de trente ans qu'il renouvelle les mêmes gestes. Normal, on ne change pas une formule qui marche: volaille rôtie, röstis, tarte à la crème. Un menu qui a conquis de multiples célébrités si on en croit les photos dédiées qui couvrent un mur.

Richard Burton, Isabelle Adjani, Alain Delon, Phil Collins, Alain Prost, Frédéric Dard, Petula Clark, Jamel Debbouze et nos tennismen Roger Federer et Stan Wawrinka se sont succédés dans les salles aux murs boisés de l'Auberge de Dully. Un établissement né sous forme de pinte en 1840 et qui fêtera son soixantième anniversaire l'année prochaine.

Avant d'attaquer les volatiles qui dorment à quelques mètres, ne manquons pas l'incontournable pâté en croûte, à l'habillage assez épais, mais moelleux. La farce est compacte, parfumée, bien assaisonnée. C'est aussi le cas de la terrine de foies de volaille, fondante,



Nicolas Charrière gère les poulets à la broche. LDD

## L'adresse

### Auberge de Dully

9, place du Village, Dully  
Tél. 021 824 11 49  
Fermé mardi, mercredi et, à midi,  
le lundi, jeudi et vendredi.  
À la carte (entrée, plat et dessert),  
compter 70 fr.  
Parking. Accès handicapés.



savoureuse, vraiment délicieuse. À choisir entre les deux, prenez la seconde! Ces préparations charcutières sont escortées de salade de pommes de terre, de carotte et de concombre. Des crudités qu'on peut compléter par des betteraves

rouges et une rémoulade de céleri.

Attention, le poulet débarque. Un monticule de morceaux sur un plat en inox. Une volaille qui n'a, certes, pas couru des kilomètres (la chair n'est pas attachée aux

os), mais dont la qualité reste très honnête. Elle est régulièrement servie avec une belle salade verte relevée d'une sauce bien moutardée et des röstis. Ce soir-là, ces derniers, pourtant bien bronzés, se sont révélés plus mous que croustillants. L'occasion de goûter les frites, absolument parfaites! N'hésitez pas!

À l'heure des douceurs, la tarte à la crème atterrit sur chaque table. Proposée en deux versions: petite ou grande! Croustillante, caramélisée, goûteuse, elle est fidèle à la recette de la mère d'André Charrière, créateur de l'Au-

berge. Une spécialité de la Broye où sa finesse lui doit l'appellation de «tarte à rien!» **AGI**

## Post-scriptum

Carte de vins vaudois.  
Note du pain 3,5/5.  
Service très aimable.



Le poulet rôti débarque. LDD



La fameuse tarte à rien! LDD

## Dégustation

### QV Insolite 2021 et QV Intime 2020

Frédéric Naef, propriétaire d'une agence de voyages, Yvan Pavloušek, assureur, et Stéphane Meier, employé d'une banque privée, sont trois passionnés de vins. Voisins dans le même lotissement de la campagne genevoise, ils ont créé des liens d'amitié, ont investi de bons restaurants, ont organisé des dégustations mémorables et ont finalement décidé d'élaborer leurs propres cuvées. Ils ont aussitôt créé un petit négoce de vins genevois et travaillent avec quatre vignerons qui leur fournissent des raisins sur mesure. Ils décident même de la date des vendanges pour obtenir une qualité optimale. Leurs crus sont élaborés chez Bernard Bosseu à Sézenove et peuvent être dégustés dans leur caveau de Soral. Dégustons deux flacons rouges de leur production.



## QV Insolite 2021

Cet assemblage de cabernet sauvignon (40%), merlot (35%) et cabernet franc (25%) est issu de vignes travaillées en biodynamie à Soral et à Peissy. Il a été vinifié dans cinq foudres de 500 litres, dont un de bois neuf. Sous une robe rubis très soutenue, on découvre des arômes relativement discrets de cassis, mûre, myrtille, avec une fine note vanillée. En bouche, une jolie fluidité en attaque conduit à des tanins soyeux. La persistance est moyenne et la finale plutôt minérale. Un vin à attendre au moins deux ans pour qu'il atteigne une véritable plénitude. Prix: 24 fr.

## QV Intime 2020

Assemblage de merlot (65%) et cabernet sauvignon (35%), élevé en barriques (25% de fûts neufs). Une robe grenat sombre, un nez dominé par les petits fruits noirs compotés, les épices. Bouche aromatique, jolie structure, tanins soyeux, belle longueur, finale fruitée. Prix: 26 fr. **AGI**

Site: <https://qvintime.ch/>

PUBLICITÉ



TO RAISE A TOAST AND ENJOY!

Savour some delicious tapas on our terrace.

☎ 022 710 30 00