

GASTRONOMIE

En sa «Maison»... L'art du tartare au sommet d'une tour!

Avec les dernières mesures sanitaires qui touchent le secteur de la restauration, il devient souvent compliqué de partager un repas en toute convivialité. Et les journées plus fraîches ne sont guère propices aux terrasses. Alors pourquoi ne pas opter pour un cadre privé? Plus de vingt sortes de tartares vous attendent au 30^e étage de la tour du Lignon, dans l'appartement chaleureux de Monique Ambrosio. La Maison du Tartare accueille ses convives pour un moment magique, où le grand classique du cru est décliné en une palette de recettes inédites.

On connaissait les tartares de bœuf et de saumon... à la table de Monique, outre ces deux plats traditionnels - qui sont d'ailleurs servis selon des variantes originales - les hôtes découvriront le tartare de dorade à la grecque, de canard aux figues et au foie gras, de chasse avec des champignons, de légumes, de fruits...et bien d'autres créations dont seule la maîtresse des lieux a le secret. Les saveurs s'envolent de l'entrée au dessert, le tout arrosé de vins genevois. «J'invente sans cesse de nouvelles compositions, en variant les ingrédients pour mon plaisir et celui de mes convives», s'enthousiasme la cuisinière de haut vol qui nous montre au passage sa palette de couteaux affûtés. Le menu, conçu au jour le jour, est de saison et tous les plats sont faits maison, avec une qualité et une fraîcheur irréprochables. Les tartares peuvent également être servis poêlés et des adaptations sont possibles en fonction des convives.

De quoi se régaler en famille, entre amis, collègues ou sportifs en vadrouille. Des réunions d'entreprise prennent régulièrement place dans le salon en attendant que le repas mijote. Sur réservation, Monique Ambrosio reçoit dans son appartement de 6 à 10 personnes, midi et soir, du mardi au samedi. Si vous êtes moins de 6 personnes, vous partagerez la table avec d'autres hôtes. Le livre d'or en témoigne: de belles amitiés se sont nouées à la Maison du Tartare et des habitués reviennent à chaque saison pour goûter les dernières créations.

Le plaisir de recevoir chez soi

Courses, préparation, dressage, décoration de la table, service, notre hôtesse du Lignon s'occupe de tout, vouant une grande passion à la bonne chère. Pour cette épicurienne, pas question d'uniquement préparer les plats et de servir les clients. Accueil, échanges et convivialité sont au rendez-vous. Forte de douze



Monique Ambrosio: gastronomie avec vue.



ans d'expérience en tant que tenancière de l'Auberge de la Mairie (Vernier), elle décide en 2010 de lancer un concept unique: celui d'une table d'hôtes entièrement dédiée à ses recettes de tartares. «C'était aussi pour répondre à mes clients dépités de ne plus pouvoir déguster leurs mets préférés», raconte Monique, considérée par plus d'un comme la «reine des tartares». En principe et sauf intolérance ou souhait particulier, elle prépare le menu en fonction des produits du marché et de son inspiration. C'est donc une surprise gastronomique qui attend les convives. N'hésitez pas à gravir (ascenseur disponible!) les 30 étages de la Tour: anniversaires, départs à la retraite, repas d'affaires, haltes sportives...toutes les occasions sont bonnes pour déguster les tartares de Monique, la tête dans les nuages. ■

CARLA ANGYAL



LA MAISON DU TARTARE
5, avenue du Lignon - 1219 Le Lignon (Vernier)
Réservation nécessaire à l'avance
Par téléphone 022 970 14 12
ou par mail: info@lamaisondutartare.com
www.lamaisondutartare.com