

La signature de Philippe Chevrier

Chez Monsieur Bouillon, on redécouvre la terrasse

Il est installé depuis 2020 dans le bâtiment historique d'une ancienne banque, place de la Synagogue à Genève. Depuis quelques jours, la terrasse de Monsieur Bouillon a pris ses quartiers d'été. Une sorte de renaissance pour le dernier restaurant de Philippe Chevrier, qui a subi de plein fouet la pandémie juste à son ouverture il y a deux ans.



Une agréable terrasse.

Chez Monsieur Bouillon, on vient pour son concept particulier. Son décor extraordinaire, à la fois contemporain et cosy, et sa cuisine bien évidemment novatrice et de qualité font l'unanimité. Ici, on ne mange «que deux choses», si l'on ose dire: volaille et œuf sous toutes leurs formes, «Effectivement, on ne travaille que ces deux aliments et ceux-ci, tout le monde en mange!», constate Philippe Chevrier. Le célèbre chef étoilé a confié Monsieur Bouillon à Simone de Santis, un cuisinier à l'accent chantant, d'origine romaine. «Ma cuisine essaie d'amener de la surprise», confie-t-il.

Créativité au gré des saisons

C'est donc Simone de Santis qui manie avec tant de créativité œuf et volaille, au gré des saisons. «Mousse de foie de volaille et cornes d'abondance», «Demoiselles de poulettes, sauce cacahuètes et concombres aigre-doux» en entrées; puis «Œuf mollet fumé avec tombee d'épinards et émulsion au foie», «Œuf poché, coulis de laitue romaine, sauce chichimuri». Sans oublier «l'œuf frit, crème de parmesan et noisettes torréfiées», un plat devenu rapidement un must de l'établissement. Côté volaille, on évoquera notamment la «Fricassée sautée aux asperges, morilles et vin jaune», le «Filet de cannette teriyaki», le «Risotto au court-bouillon de légumes et parmesan, œuf dur et ail noir». Simone de Santis sait faire quelques entorses à la règle en proposant à la carte du «Ceviche de daurade royale à la citronnelle, pousses d'épinards, œufs de tobiko», par exemple. Du côté des desserts, on ne peut passer à côté de l'œuf à la neige Signé Monsieur Bouillon avec, en sus, un chariot de desserts bien fourni, «souvent le point faible des restaurants», comme le fait remarquer Philippe Chevrier.

Prix abordables

L'établissement se veut «chic et populaire». Il possède déjà une solide clientèle de fidèles. Une chose est sûre: les prix sont tout à fait corrects. Monsieur Bouillon est un clin d'œil aux célèbres bouillons parisiens où l'on pouvait se restaurer rapidement et à des prix abordables. Pour l'anecdote, certains bouillons, «de classe supérieure», offraient une salle de lecture ou des animations. Eh bien! Aujourd'hui, dans le restaurant de la place de la Synagogue, on trouve un bar lounge au premier étage et une salle de projection privée au sous-sol, aménagée dans une ancienne salle des coffres, où les enfants peuvent se retrouver.

Ouverte depuis les premiers rayons de soleil, la terrasse offre 85 places, autant qu'à l'intérieur. Et le soir, alors que le quartier des banques a perdu de son effervescence, on aime à venir chez Monsieur Bouillon profiter au calme d'un bon repas. En plus, en soirée, on trouve énormément de places de stationnement, un luxe à Genève! ■



Délicieux yakitori.

LÉNA GILLET

Monsieur Bouillon, Place de la Synagogue 5, 1204 Genève, ouvert du mardi au samedi. Infos sur www.monsieurbouillon.ch

GROS PLAN

Bienvenue au petit dernier

Le 5 mai dernier a ouvert le tout petit dernier de Philippe Chevrier, rue du Rhône. Le célèbre cuisinier a repris le joli établissement des Aviateurs, décoré dans le plus pur style d'un gentlemen's club. Au menu: petits déjeuners et petite restauration tout au long de la journée (burgers, tartes, quiches et des pâtisseries l'après-midi). Pour Philippe Chevrier, «il y a une part de nostalgie dans ce projet. Autrefois, juste en face, se trouvait le Cristallina, un tea-room où, quand j'étais gamin, ma mère m'emmenait après un rendez-vous chez le dentiste. J'y buvais un milk-shake: c'était la récompense! Je m'en réjouissais tellement que j'allais chez le dentiste avec le sourire».

Les Aviateurs, 48 rue du Rhône, 1204 Genève; ouvert du lundi au samedi (horaires du magasin Globus).