

CAFÉ PLO

L'ambiance du Sud-Ouest à Genève

PLO, comme Plan-les-Ouates! C'est au cœur même du village genevois que le Café Plo propose une cuisine française généreuse, aux accents du Sud-Ouest, ainsi que des viandes sur ardoise.

CAFÉ PLO



CAFÉ PLO



«Le Café Plo est un peu le petit frère du restaurant le Renfort de Sézegnin/GE», explique Benjamin Marchand. Et pour cause, puisque le Café Plo est tenu par Géraldine, la fille de Laurent et Martine Garrigues-Monney, du Renfort, et son mari Benjamin.

Un air de famille qui s'exprime dans l'accueil convivial, le service élégant et attentionné, ainsi que sur la carte où les viandes sur ardoise - une spécialité du Renfort de Sézegnin - côtoient les tartares et les burgers, ainsi que de nombreuses spécialités créées dans un style moderne par le chef Rodolphe Morcel. C'est le cas, par exemple, de l'œuf mollet frit de la ferme du Lignon, pointes et espuma d'asperges, qui associe l'originalité à un travail technique rigoureux. L'œuf couvert de chapelure et délicatement frit conserve ainsi un jaune coulant. «Il faut vraiment le prendre en entrée», précise Benjamin Marchand.

Autre plat vedette du Café Plo, les filets de perche, servis le samedi. «C'est un rituel bien établi, souligne Benjamin. Nous avons beaucoup de clients qui viennent spécialement pour nos perches». Rien d'étonnant, puisque le chef les prépare à sa façon, les passant d'abord dans une marinade spéciale à la recette secrète avant de les faire dorer à la poêle. Les filets de perche sont accompagnés d'une sauce tartare - tradition oblige -, d'épinards et, bien sûr, de frites maison.

Les références à la cuisine du Sud-Ouest sont bien présentes avec une belle place réservée au canard, décliné sous différentes formes allant de la classique terrine avec son chutney au tataki de canard, sa mayonnaise acidulée au wasabi et ses algues wakamé. La carte propose aussi un burger original au canard.

Soucieux de travailler avec les meilleurs produits, le Café Plo privilégie les producteurs locaux. «Nous nous approvisionnons notamment pour les légumes au Domaine des Mattines, à Plan-les-Ouates». Pour la viande, le suprême de volaille, par exemple, est labellisé GRTA (Genève Région Terre avenir). Ce printemps,

le chef propose l'agneau en deux façons, un pressé d'agneau confit et gigot braisé qu'accompagnent un tian de légumes et des pommes boulangères. Côté poissons, la carte se distingue avec une choucroute de la mer et une trilogie de saumon.

Des pâtisseries maison au top

Pour les vins, ceux de Genève sont à l'honneur avec notamment le Domaine du Centaure, à Dardagny, et le Domaine du Grand Clos, géré par Jean-Michel Novelle, à Satigny.

Impossible de parler du Café Plo sans mentionner les pâtisseries. Des chefs-d'œuvre de gourmandise concoctés par Géraldine Marchand-Garrigues. Passionnée depuis toujours par la pâtisserie, elle a notamment travaillé à la Confiserie ARN et peut toujours compter sur le soutien de l'artisan chocolatier David Paganel. «Il faut absolument goûter la tarte citron aux éclats de meringue, c'est notre best-seller», s'enthousiasme Benjamin. Mais il serait dommage de résister au royal chocolat, un biscuit à base d'amande, craquant praliné, mousse chocolat, glaçage chocolat, ou encore au baba au rhum.

La bonne idée: le café - très - gourmand avec ses trois beaux desserts, une mousse au chocolat à 72%, une crème citron et une tarte Tatin.

La cuisine du Café Plo se déguste, à l'intérieur, dans un décor contemporain décliné dans des couleurs naturelles ou sur la terrasse, calme et ombragée.

Autre option: les plats à l'emporter soigneusement préparés. ■

VIRGINIA AUBERT

Au Café Plo
Route de Saint-Julien 127 - 1228 Plan-les-Ouates
Tél. +41 (0)22 559 95 71
www.aucafeplo.ch