

Fameuse table carougeoise

Le goût de la tradition à L'Olivier de Provence

Table emblématique de Carouge/GE, L'Olivier de Provence aborde l'automne avec une carte savoureuse à l'esprit traditionnel, mais revisitée avec une touche de modernité parfaitement dosée. Sans oublier un léger accent du sud, bien sûr!

OLIVIER DE PROVENCE



OLIVIER DE PROVENCE



Une touche de modernité parfaitement dosée.

Le décor donne le ton: accueillant et chaleureux. Une atmosphère de maison de famille où l'on se retrouve autour de plats classiques aux saveurs authentiques. Avec sa cheminée allumée le soir dès les premiers frimas, ses murs couleur olive, son bar d'un joli bleu patiné, L'Olivier de Provence distille un charme certain. A la tête de cette institution gourmande, reprise avec Pierre-Alain et Marylin, déjà propriétaires du Café du Marché, à Carouge, Mathieu Van Coppenolle raconte: «J'ai tout de suite été séduit par le lieu, il a une âme. Quant à Pierre-Alain et Marylin, ils ont un attachement très fort à L'Olivier de Provence, où ils se sont mariés».

La cuisine sincère et généreuse du chef Nicolas Bouillier fait écho à la convivialité du restaurant. Après un parcours dans plusieurs établissements étoilés, notamment le Georges V aux côtés de Philippe Legendre, Nicolas Bouillier s'est installé dans la région avec sa famille pour oublier la frénésie de Paris. «Nous sommes amoureux de la montagne et de ce coin de pays», dit-il.

Fidèle à la tradition de L'Olivier de Provence, le chef concocte des plats classiques dans lesquels s'invitent quelques touches ensoleillées. «La base de ma cuisine est gastronomique, ensuite je travaille en fonction des produits et des saisons. J'aime les assiettes bien gourmandes, pas trop épurées».

La carte fait la part belle aux produits locaux, notamment aux poissons du lac avec, par exemple, la fera et l'omble de fontaine, qui vient d'un pêcheur près de Montreux. «Jusqu'à présent, je n'avais pas tellement eu l'occasion de travailler les poissons du lac. C'est très intéressant».

La fera se décline en filet, tarte fine de caponata, fenouil croquant et condiment cerise-coriandre, tandis que le saumon «Swiss Lachs» à l'huile de vanille s'accompagne de petits pois en deux façons et d'une émulsion verveine.

Spécialités de chasse

Le début de l'automne marque l'arrivée de la chasse à L'Olivier de Provence, avec un pithiviers de palombe, escalope de foie gras, truffe d'automne, chou et sauce salmi et mesclun, ou encore un lièvre à la royale et des pâtés en croûte maison: «Je vais bientôt préparer celui au canard colvert», dit le chef.

La selle de chevreuil rôti, pour deux personnes, fait également partie des spécialités du restaurant. «Nous découpons la pièce en salle, ce qui est toujours très apprécié, explique Mathieu Van Coppenolle. C'est technique et il y a un côté spectacle que les clients apprécient beaucoup. Nous le faisons aussi pour une pièce de bœuf de Galice et pour le turbot». A noter encore la poitrine de porc GRTA croustillante, purée de patates douces, oignons doux grillés, qui fait partie des incontournables. «Ce plat s'est imposé de lui-même, s'amuse Nicolas Bouillier. Tout le monde le réclame».

Vins et desserts

Au fil des saisons, le chef propose aussi des suggestions et ce sera du reste bientôt le tour des champignons de se faire une place dans les assiettes.

La carte des vins propose une belle sélection de crus suisses et locaux avec, entre autres, le domaine de Beauvent de Jérôme Cruz, à Bernex, le domaine des Trois étoiles de Didier Fischer et le domaine Grand'Cour de Jean-Pierre Pellegrin.

Enfin, pas question de quitter L'Olivier de Provence sans goûter aux desserts, et surtout au mille-feuille maison avec des noisettes caramélisées du Piémont. ■

VIRGINIA AUBERT

L'Olivier de Provence,
13, rue Jacques-Dalphin, Carouge / GE, Tél. 022 342 04 50
olivier-de-provence.ch