

Café du Marché

Adresse gourmande au cœur du Vieux-Carouge/GE

Véritable bastion en plein cœur de la charmante cité sarde, en face de la mythique place du Marché, le café du Marché a vécu une année riche en émotion.

Depuis quelques mois, ce sont Nicolas Ferrières et Julien Faivre qui ont repris les commandes en tant que «Chefs» du Café du Marché. Un quatre-mains que les fidèles du lieu reconnaîtront sans difficulté. En effet, ils étaient déjà dans la brigade du fameux Chef Thierry Minguez depuis de nombreuses années. Ce dernier, qui accompagnait depuis plus de sept ans Pierre-Alain Brodard et sa femme Marilyn, propriétaires des lieux, est parti à la retraite. Retraite bien méritée pour lui qui, depuis sa Sète natale, a posé ses valises il y a plus de 25 ans à Genève.

Quatre mains derrière les fourneaux

La cuisine bistrotière va continuer à faire les beaux jours du Café du Marché. On retrouve à la carte, et à l'identique, les fameux plats signature: la côte de bœuf, l'épaule d'agneau et la «parisienne» de bœuf. La tradition perdure. Mais, peu à peu, certains plats de la carte évoluent comme le filet de bar à la plancha ou le poulpe, de plus en plus apprécié par la clientèle. Nicolas Ferrières et Julien Faivre aiment imaginer de nouvelles saveurs et revisiter certaines recettes. Ce duo, foncièrement différent, avance tranquillement sans changer l'esprit de la cuisine bistrot qui a fait le succès de cet établissement. Une suggestion végétarienne est maintenant à la carte et l'on pourrait en ajouter prochainement une ou deux autres. La carte va évoluer régulièrement au gré des saisons.

Côté dessert, le fameux *cheesecake* continue de faire vibrer les papilles des plus gourmands et on retrouvera très prochainement le mythique baba au rhum du meilleur ouvrier de France (MOF), voisin et ami, Christophe Renou. Tous les matins, le pain est livré par l'emblématique boulangerie



Pierre-Alain Brodard, entouré de Nicolas Ferrières et Julien Faivre.

carougeoise Wolfisberg, sans oublier les choix de fromages en provenance du voisin De Bleu. Travailler à partir de produits locaux est de la plus grande importance pour Pierre-Alain Brodard et Marilyn. Côté cave, ils aiment proposer et faire découvrir à leurs clients, qu'ils soient locaux ou étrangers, des vins issus des vignobles genevois. C'est une de leur grande fierté de défendre les produits du terroir.

D'importants travaux ont eu lieu dans l'établissement situé au 4, Place du Marché. Après avoir repris l'arcade de l'ancien café Saint-Joseph, l'idée est venue de déplacer la cuisine pour qu'elle ait pignon sur la rue du même nom. Un vrai plaisir pour les badauds, qui peuvent observer les cuisiniers en action et un bonheur pour la brigade qui double sa superficie de travail. L'espace de l'ancienne cuisine va prochainement se transformer et devenir une nouvelle salle

pouvant accueillir entre 15 à 18 personnes. Il reste à décider si ce nouvel espace sera consacré aux moments conviviaux de «l'apéro» ou à une nouvelle salle à manger. Ce lieu pourrait être également privatisé. En toute certitude, Pierre-Alain et Marilyn Brodard sauront reproduire le même charme que la salle principale, qui fait le succès du Café du Marché, où l'on aime tant se retrouver autour d'un verre ou d'une assiette.

Des terrasses qui vivent au gré du Vieux-Carouge

Dès les premiers rayons de soleil, les fidèles, les badauds et les visiteurs d'un jour aiment profiter des différentes terrasses qu'offre le bistrot. La reprise de l'arcade rue Saint-Joseph a permis d'ouvrir une nouvelle terrasse. Un peu à l'écart du tumulte de la place du Marché, elle offre une atmosphère

CHEVALIERS DU TERROIR

CAFÉ DU MARCHÉ



Le fameux *cheesecake* continue de faire vibrer les papilles des plus gourmands!

différente, juste en face du célèbre cinéma Bio. Le Café du Marché aime faire vivre ses terrasses au rythme des événements qui

animent la place et le Vieux-Carouge. Que ce soit le jeudi soir, soir de marché, ou les jours de marché le mercredi et le samedi,

mais encore le dimanche pour les brocantes, Pierre-Alain et Marilyn Brodard, accompagnés de toute leur équipe s'activent en terrasse pour créer des ambiances conviviales où l'on se sent bien. Et pour ceux qui recherchent la tranquillité, loin du bruit de la place et des rues animées, une petite terrasse se cache dans la cour intérieure. Un lieu unique, à l'abri des regards indiscrets.

Pierre-Alain Brodard et sa femme Marilyn continuent d'offrir le meilleur à leurs hôtes, tout en perpétuant la belle histoire du Café du Marché. Une adresse incontournable des rues carougeoises! ■

ESTHEL BRUNSCHWICK

Café du Marché
Place du Marché, 4
1227 Carouge
Tél. 022 301 26 47
Mail: info@cafedumarchecarouge.ch
www.cafedumarchecarouge.ch
Lundi au samedi: de 7h00 à 23h30
Dimanche: de 9h30 à 23h00

PUBLI-RÉDACTIONNEL

Vivez votre été autrement avec les vins suisses!

Swiss Wine Promotion (SWP), organe national pour la promotion des vins suisses, lance sa quatrième campagne estivale Swiss Wine Summer sous le slogan: ... les vins suisses autrement! L'action vise à encourager les consommateurs à découvrir les vins suisses différemment, du 15 juin au 31 août. Cela peut se faire dans les restaurants labellisés Swiss Wine Gourmet, directement chez les vigneronnes et vigneron, ou au travers d'activités œnotouristiques.

Avec le soutien de Gastro-Suisse, HotellerieSuisse et Swiss Wine Tour, SWP lance sa campagne estivale, du 15 juin au 31 août, *Swiss Wine Summer*, sous le slogan: «...les vins suisses autrement!». Cette devise se veut être une invitation à vivre, déguster, découvrir les vins suisses au restaurant lors d'un apéritif ou d'un repas, lors d'une activité œnotouristique, ou en allant directement rendre visite aux vigneronnes et vigneron. Tels les arômes du vin, les crus helvétiques peuvent être découverts au travers de plusieurs facettes, entre amis ou en famille.

Lorsque les amateurs de vin découvrent les vins suisses au cours de l'une des activités précitées, ils ont la possibilité de scanner un QR-code et de cumuler des points *Swiss Wine Summer*. Les trois



participants ayant cumulé le plus de points au 31 août 2023 recevront un prix. Il s'agit d'un bon d'une valeur de CHF 1000.- pour une *Swiss Wine Experience*.

Aussi, pour encourager le secteur HoReCa à proposer des vins suisses sur leur carte, les restaurants, labellisés *Swiss Wine Gourmet*, peuvent obtenir pour tout achat de 1000 CHF de vin suisse, un bon d'une valeur de 200 CHF à faire valoir lors d'une nouvelle commande de cru helvétique. Pour participer à cette action, **les établissements peuvent s'ins-**

crire du 15 juin au 31 juillet sur www.swisswinegourmet.ch.

Cette campagne vise à soutenir les liens entre la restauration et les vigneronnes et vigneron, la vente directe auprès des domaines viticoles, ainsi que les expériences au cœur du vignoble suisse. Rendez-vous sur www.swisswine.ch! ■