

## Le Café du Grütli

## Gourmand et locavore

Réputé pour sa cuisine généreuse et locale qui réserve une belle place aux plats véganes et végétariens, le Café du Grütli à Genève écrit une nouvelle page de son histoire gourmande en renforçant encore sa démarche locavore.



De gauche à droite, Josee Veerman, gérante du Café du Grütli, et la cheffe Abigail Antilen.

La même ambiance conviviale, le même décor au style artistique et chaleureux et la même cuisine gourmande et locale. Et pourtant, le Café du Grütli se réinvente en douceur suite à la reprise de la gérance en août dernier par Josee Veerman. «Je travaillais ici depuis huit ans déjà, explique-t-elle. J'ai commencé dans la restauration à 16 ans. A 20 ans, je rêvais d'avoir mon restaurant et à 37 ans, c'est fait! Avec le Grütli, nous nous sommes trouvés».

Dynamique, Josee Veerman a déjà apporté sa patte, tout en douceur car, souligne-t-elle, «il n'est vraiment pas question de tout changer. Mais je m'inspire de mon expérience de mère de deux enfants en bas âge et du mode de vie des Pays-Bas, d'où je suis originaire, pour insuffler une ambiance plus propice aux familles au sein du restaurant, via la création d'un coin jeux et bibliothèque...»

Côté cuisine, le Café du Grütli reste fidèle à ses plats maison, conçus à partir de produits locaux par la cheffe Abigail Antilen.

Une démarche basée sur les circuits courts que Josee Veerman entend encore développer. «Nous avons toujours eu l'habitude de nous fournir auprès de producteurs locaux dont certains travaillent en bio. Le fait de participer au Concours de la restauration durable 'A Table !', organisé en octobre dernier par la Ville de Genève, m'a incitée à aller plus loin. Généralement, nous proposons un tiers de plats véganes, un tiers de végétariens et un tiers de suggestions à base de poissons ou de poulet. Le poisson va rester à la carte, mais nous allons proposer des espèces du lac ou d'élevage. Nous avons, par exemple, un producteur de truite fumée situé à Montreux».

Cet ancrage local s'exprime également par la créativité d'Abigail Antilen, qui a travaillé dans le célèbre restaurant japonais Izumi au Four Seasons de Genève. La carte propose ainsi un curry japonais composé de nouilles de riz, de légumes de saison à la sauce teriyaki et du tofu crispy mariné ou du poulet laqué.

Autres propositions: les carottes glacées avec mousseline de truite fumée de Montreux à la crème de Gruyère et citron, sarrasin et potimarron au gingembre et jeunes pousses de Genève, ou le délicieux burger végane, très réputé. «En fait, c'est à nous de faire découvrir, par exemple, les légumes de manière différente. Il faut surprendre dans l'assiette, constate Josee Veerman. Nous avons la chance d'avoir des producteurs locaux passionnés et créatifs qui viennent nous proposer des produits vraiment intéressants».

Le Café du Grütli travaille notamment avec la ferme biologique genevoise de la Touvière. Si les producteurs suisses ont toujours occupé une belle place sur la carte des vins, celle-ci est désormais 100% genevoise. Un changement bien accueilli par la clientèle, qui en profite pour faire des découvertes. Par exemple, le blanc de blanc bio du Domaine de La Devinière, à Satigny.

## Des projets plein la tête

Jamais à court d'idées, Josee Veerman envisage de lancer prochainement des brunchs familiaux - «les enfants pourront jouer en bas et les parents manger tranquillement à l'étage» - et d'installer un piano afin d'organiser des concerts. «Je vais voir avec le Théâtre du Grütli qui est à côté, pour créer peut-être des *after* ou des *before*, les soirs de spectacle. Ce serait bien de faire vivre culturellement le restaurant grâce à la présence des artistes».

A cet égard, le Café du Grütli accueille déjà en ses murs des expositions pour une durée de six mois à un an. Enfin, Josee Veerman souhaite instaurer des rendez-vous comme l'ouverture de la terrasse à l'arrivée des beaux jours, parce que, dit-elle en riant, «on ne fête jamais assez!» ■

VIRGINIA AUBERT

Café-Restaurant du Grütli  
16, rue Général Dufour - 1204 Genève  
Tél: +41 22 321 51 58  
www.cafedugrutli.ch