

Bar-restaurant «Monsieur Bouillon» à Genève

Une table chic et décontractée au cœur du Quartier des Banques

Dans un décor contemporain et raffiné, le Chef Simone de Santis propose une carte savoureuse qui met à l'honneur l'œuf et le poulet, avec également des viandes, des poissons, des plats végétariens et une belle carte des vins. L'établissement a récemment lancé sa formule de midi, simple et rapide, et un Menu Découverte en quatre services pour le soir. Avec plusieurs espaces privatisables, Monsieur Bouillon excelle aussi dans l'organisation d'événements sur mesure.

Le pari du restaurant est réussi. Les étonnantes déclinaisons d'œuf et de volaille proposées chez Monsieur Bouillon ont su s'imposer à Genève et tiennent déjà leurs fidèles. «Qui de l'œuf ou la poule?». On ne sait pas, mais on reprendra bien des deux! Car ils sont de ces mets qui ne lassent jamais, et ravissent à chaque fois par leur simplicité. Encore qu'ici, quand les



Le Chef Simone de Santis.

œufs sont frits à la crème de parmesan et noisettes, «parfaits» ou à la neige, c'est plutôt le grand luxe. La volaille elle, on la prendra maintenant au vacherin fribourgeois accompagnée de champignons de saison en persillade, ou confite et croustillante dans un bon burger. Comme les «bouillons» parisiens de l'époque, l'établissement se veut efficace et proche de sa clientèle. Sa cuisine «sans chichis» réchauffe les cœurs. Loin de mettre tous ses œufs dans le même panier, le chef Simone de Santis a de grands projets pour la maison.

Plus qu'un simple restaurant

Monsieur Bouillon sait tout faire. Dans son bar lounge, il façonnera à la demande un événement professionnel ou privé, du séminaire d'entreprise au cocktail d'anniversaire. Situé au-dessus du restaurant, l'espace est cosy, lumineux, et marie parfaitement le décor vintage et la vibe artistique contemporaine. Si les salles d'événementiel tombent parfois dans le fade et l'impersonnel, celle-ci saura faire se sentir n'im-



MONSIEUR BOUILLON

Au cœur du quartier des banques, voilà une adresse de choix pour les business lunch, dans cette Genève vibrante et hyperactive, ou plus intimiste pour le soir.

porte qui chez soi. Tant mieux, car l'endroit peut être privatisé dès 18h30 et accueille facilement une soixantaine de personnes.

Au bar du lounge, Bruno connaît ses classiques et vous concoctera quelques «signatures» de la maison, comme «Monsieur Bouillon» ou «l'Oeuf», évidemment! Il proposera aussi de quoi picorer comme il se doit. Sous le restaurant, un cocon encore plus douillet et intimiste. Jusqu'à 25 personnes pourront s'y retrouver pour une séance cinéma ou une conférence dans une petite salle confortable, avec grand écran. A côté, la «Table du chef» peut accueillir une verrée dans une ambiance délicieusement feutrée.

La formule magique

Au cœur du quartier des banques, voilà une adresse de choix pour les business lunches, dans cette Genève vibrante et hyperactive. Sa clientèle de midi mange bien, mais ne peut guère s'éterniser au restaurant. Avec sa for-

mule de midi, qui évolue régulièrement, le restaurant propose les plats emblématiques de la carte à prix abordable, avec une entrée et un plat ou un plat et un dessert.

Passé 17h, le rythme change au quartier des banques, qui se mue en «quartier des banquets». Monsieur Bouillon met alors sa tenue de soirée et propose un savoureux Menu Découverte, en plus des incontournables de la carte. Préparez-vous à être surpris par quatre plats et des clins d'œil à la cuisine italienne. Vous l'aurez compris, Simone De Santis n'est jamais à court d'idées. En duo avec le talentueux Chef Quentin Chasseray, l'association fonctionne à merveille. Nul doute qu'il faudra suivre Monsieur Bouillon de très près dans ses aventures à venir. ■

JEAN FRIEDRICH

Monsieur Bouillon
Place de la Synagogue 5 - 1204 Genève
Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h et de 19h à 22h
Tél. +41 22 789 09 09