

Katrépices, bar à vin, restaurant et école de cuisine

Le cœur battant du quartier des banques

Comme deux et deux font quatre, accueil chaleureux, art culinaire et vins de Bourgogne font Katrépices. A la fois bar à vin, restaurant aux saveurs teintées de soleil et espace où déployer vos envies de fêtes, le Genevois Katrépices inaugure une nouvelle salle, une nouvelle terrasse et reste désormais ouvert l'après-midi pour vous permettre de siroter une boisson en plein air. Sur demande, il vous accueillera aussi le week-end.

Immersion dans le quartier des banques, Joffrey Vuillermet et son équipe ont relevé le pari de mettre de la couleur au sein des immeubles cossus, peuplés de professionnels en costume sombre et à l'esprit occupé. Alors que ce cœur actif de la cité se vide à la fermeture des bureaux, Joffrey a misé sur le plaisir et la convivialité et il a gagné: voilà dix-sept ans que Katrépices existe et quatorze ans qu'il propose ses mets et ses vins midi et soir... et ça marche! «Nous avons commencé en offrant des cours de cuisine, raconte le tenancier. En 2013, nous avons ouvert un service de restauration, avec à choix des tapas ou la carte. Nous avons aussi une sélection unique de vins que nous choisissons et achetons tous directement à la propriété, dont un beau choix de bourgognes».

Pour de nombreuses entreprises, les cours de cuisine de Katrépices sont une opportunité de *team building* qui révèle le côté solaire des participants. Très naturellement, ceux-ci reviennent prendre des repas chez Katrépices. «A midi, nous avons 70% d'habités», témoigne Joffrey. Le secret derrière le lien tissé avec ces fidèles? «Nous recevons nos clients comme nous aimerions être reçus!».

Métiers de bouche ou métiers du cœur?

Mais aussi, comment résister à des propositions telles que des crevettes en carpaccio avec leurs *pickles* de gingembre et de citron indonésien, des calamars farcis au Jabugo bellota et shiitake, un trio de poissons micuits avec son wok de légumes en sauce yakimiku ou un faux-filet sur lit d'oignon miso, légumes rôtis et chimichurri? Au chapitre des douceurs, Katrépices mijote un nougat glacé au Grand Marnier et coulis de maracuja, un fondant au chocolat grand cru et son



HOSTETTLER

Une terrasse accueillante...

sorbet à l'abricot ou une poire pochée garnie de frangipane, caramel salé et glace à la saveur de yaourt bulgare. Cerise sur le gâteau, la cuisine est vitrée et le public assiste à la préparation des mets.

Les métiers dits «de bouche» sont au fond des métiers du cœur et du bien-recevoir. Cet hiver, Joffrey Vuillermet a réaménagé son intérieur en y ajoutant une salle lumineuse en sous-sol, destinée notamment aux cours de cuisine. «Il n'y a rien de plus que dans votre cuisine, pas d'outils professionnels. Nous voulons que vous puissiez refaire à la maison ce que vous avez découvert chez nous», commente-t-il. Pour le prix d'un bon repas en brasserie, il offre une session de 4 à 5 heures, avec apéritif, encadrement par son personnel, repas et boissons.

Un emplacement idéal

Après avoir découvert Katrépices, nombre de ses clients professionnels choisissent ce lieu pour des cocktails d'entreprise. Idéale-

ment placé près d'une voie de tram, à deux pas de Plainpalais, Katrépices est pourtant dans un environnement calme. La place de la Synagogue, refaite à neuf, est 100% piétonne, ce qui bénéficie à la terrasse du café, désormais entourée d'arbres. Pour que sa clientèle en profite à plein, Joffrey reste désormais ouvert les après-midi.

Il est aussi possible de privatiser Katrépices, notamment les week-ends, pour des événements festifs. La nouvelle salle est équipée d'une sono et peut se muer au besoin en cave à jazz. «J'ai le projet de collaborer avec la Haute école de musique, qui est voisine, pour des animations en soirée», confie cet entrepreneur qui n'a rien perdu de son enthousiasme originel. ■

CESARE ACCARDI

Katrépices

1, place de la Synagogue (entrée par l'immeuble) -
1204 Genève
contact@katrepices.com
Tél. +41 22 311 44 11
Ouvert du lundi au vendredi, de 12 h à minuit