

Café du Marché à Carouge/GE

Retrouver la convivialité des cafés

Les cafés et restaurants ont toujours été synonymes de convivialité, de rencontres et de discussions futiles ou passionnées. Véritable institution carougeoise, le Café du Marché cultive cet art de vivre, du petit déjeuner jusqu'au soir, en proposant une cuisine gourmande et authentique. Autant de moments pour soi.

Penser à soi. Prendre du temps pour soi dans un monde lancé à 300 km/heure. S'écouter. Les incitations à s'accorder de petits - ou longs - moments pour se déconnecter ou se faire plaisir sont multiples. C'est dans cette philosophie que s'inscrit le Café du Marché, célèbre adresse située en plein cœur de Carouge. «Après la pandémie, constate Pierre-Alain Brodard, propriétaire du Café du Marché, tout le monde s'est précipité dans les cafés et restaurants, l'ambiance était fantastique. Mais aujourd'hui, les gens hésitent un peu en raison du coût de la vie et de l'habitude que certains ont pris de se faire livrer. Pourtant, s'arrêter boire un café dans la journée ou aller déjeuner ou dîner au restaurant sont des moments importants qui aident à se sentir bien, à déstresser».

Cela est particulièrement vrai à l'entre-saison, quand s'installer sur l'une des deux terrasses du Café du Marché, ou dans la petite cour intérieure, donne l'impression de prolonger les vacances. L'expresso devient la madeleine de Proust, on se revoit sous les arbres, à la terrasse du café du village, au bord de la mer. Pour sa part, le Café du Marché dispose de plusieurs ambiances.

Sur la terrasse située côté place du Marché, le spectacle est assuré toute la semaine et surtout les trois jours de marché, tandis que sur la terrasse du côté Saint-Joseph, l'ambiance est plus calme, idéale pour réfléchir. Quant à la cour intérieure, son atmosphère est douce et intimiste: un havre de paix à l'heure du déjeuner ou du dîner.

L'intérieur du restaurant se distingue par la convivialité qui y règne tout au long de la journée, du petit déjeuner - avec les tartines maison et les croissants du chocolatier-pâtissier Christophe Renou - jusqu'au soir. Le décor est authentique, avec ses boiseries d'origine, son mur en pierre, ses tables et



CAFÉ DU MARCHÉ

Une équipe soudée et dynamique.

chaises en bois patinées par le temps, ses lampes baroques et ses inscriptions couvrant le long des murs.

Des plats généreux et du terroir

La cuisine est à l'image du lieu: vraie et gourmande. «Nous évitons de faire venir des produits de trop loin, afin de préserver autant que possible notre planète, précise Pierre-Alain Brodard. Nous travaillons les produits de saison et du terroir, mais cela a un coût et nous devons faire attention pour qu'il ne se répercute pas trop dans l'assiette». Le Café du Marché est connu pour ses viandes et notamment pour sa côte de bœuf et son épaule d'agneau, un plat mis sur la carte il y a une dizaine d'années et dont le succès reste intact. «Les clients me disent souvent qu'ils ne trouvent nulle part ailleurs ce plat qui demande du temps. L'épaule d'agneau est cuite toute la nuit à basse température, dans son jus».

Le filet de bar méditerranéen à la plancha, arrosé d'huile d'olive, est également un

grand classique de la carte, qui propose aussi de belles salades, un dahl de lentilles croquantes aux petits légumes et des planchettes de produits ibériques à partager pour profiter de ces petits moments pour soi.

Pour les gourmands, le fondant au chocolat noir «LiChu» du Vietnam et sa boule de glace ainsi que le *cheesecake* sont des incontournables.

Une carte des vins riche et exclusive

Enfin, la belle carte des vins réserve une place de choix aux vigneron genevois. «Nous travaillons avec certains d'entre eux depuis une dizaine d'années, par exemple avec le domaine des Curiades. Nous avons plusieurs vins de chez eux, notamment l'Absolu, un assemblage Gamay-Gamaret». La carte comprend aussi la Douce Noire, un assemblage de cépages nobles, et le M2, un assemblage de merlot et malbec, tous deux du Domaine des Abeilles d'Or,

CHEVALIERS DU TERROIR

CAFÉ DU MARCHÉ



Le charme de la terrasse intérieure.

CAFÉ DU MARCHÉ



Des mets goûteux et préparés avec amour et passion.

CAFÉ DU MARCHÉ



ou encore l'Amprô, composé de Gamaret et de Garanoir 30%, du domaine des Trois Etoiles.

Le Café du Marché se distingue aussi en proposant les vins en fûts de la société Bi-barium, précurseur dans ce domaine. «Le vin est conditionné dans un fût à l'intérieur duquel se trouve une poche, explique Pierre-Alain Brodard. Nous avons été l'un des premiers à croire en ce projet. Nous

avons commencé avec quatre robinets à notre tireuse et maintenant nous en avons une douzaine, des rouges, des blancs, des rosés et nous allons bientôt proposer également des cocktails».

Outre le fait d'être plus écologique - moins de transports et pas de bouteille -, le système permet aussi «d'avoir une gamme beaucoup plus large, souligne Pierre-Alain Brodard, car la conservation d'un vin en fût

est supérieure à celle d'un vin qui reste en bouteille (ouverte) pendant quatre jours, par exemple». ■

VIRGINIA AUBERT

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

Champagne Henri Giraud
Pour que le champagne redevienne un grand vin



www.lemillesime.ch



Le Millésime

Spécialistes en vins depuis plus de 30ans

Bourgogne

Lucien le Moine
Denis Mortet...

Bordeaux

D. de l'Alliance
Clos Dufourg...

Loire

Château Fosse Sèche
D. des Roches Neuves

Languedoc

Domaine Avéla
Roc D'Anglade...

Provence

Clos de l'Ours
Clos Saint Vincent...

Vallée du Rhône

Château Rayas
Henri Bonneau
Domaine de Marcoux
Domaine Charvin...

Roussillon

Clos des Fées
Domaine Gauby...

Corse

Comte Abbatucci

Italie

Comm. G.B. Burlotto
Guido Porro

Le Millésime Siegenthaler Frères SA

Rue des Marronniers 1B

1800 Vevey

info@lemillesime.ch