

## Restaurant le Kudéta à Carouge/GE

# Rien n'est plus simple que la passion

Dans le monde d'aujourd'hui, il faut parfois un Kudéta pour retrouver la simplicité et l'amitié. Un coup d'état comme celui qui depuis 22 ans surprend quotidiennement les gourmets au Rondeau de Carouge. Pas de chichis, pas de cuisine fusion, pas de recettes moléculaires ou de handrolls *veggie* à la mode japonaise, mais de l'entrecôte sauce Café de Paris, du tartare de bœuf ou de saumon, des moules bouchot, des desserts maisons et une carte de vins qui vibre de la passion d'Yves Mutzner, le patron. Le vrai luxe, c'est la simplicité!, professe-t-il.

«Toute notre carte est entièrement faite en cuisine, avec des produits de saison qui nous sont livrés chaque jour, indique-t-il. Nous n'achetons que les glaces. Chez Kudéta, pas de sophistication inutile, mais des produits de grande qualité sublimés par mes Chefs de cuisine, Geoffray et Cristian», professe Yves Mutzner. Kudéta, c'est du fait maison par des artisans fiers de leurs produits.

Yves Mutzner a posé ses bagages au Kudéta après des années à travailler dans le Caucase, en Russie, en Asie et en Afrique pour une multinationale suisse. Son ambition est restée: rendre sa clientèle heureuse et lui faire découvrir ses passions.

### Un coup de cœur pour le vin

Le vin est l'un de ses coups de cœur. Il en possède de nombreux flacons. A Kudé-

ta, il propose deux cartes de vins, plus les nectars hors carte. Il y a la carte ordinaire, quoique le mot soit mal choisi: Torre Albeniz 2012, un choix important de vins des Côtes du-Rhône et des Château Phélan Ségur, Château Haut-Brion de 1982 à 2002 ou Château Léoville Barton, excusez du peu. Il y a la carte de vins naturels, avec des rouges du Tyrol du Sud de chez Foradori, sur la qualité desquels Yves Mutzner est intarissable, et un choix de vins d'Arbois bio, ainsi que des magnums, que les clients apprécient de plus en plus, assure-t-il.

Et puis il y a les vins que lui ou son sommelier Vincent conseillent aux bons clients, des bouteilles rares ou anciennes sorties de sa cave personnelle. Ces vins ne sont pas réservés à des *happy few*, il suffit de lui demander ce que Vincent ou lui boiraient avec le plat que vous avez choisi et de prendre le temps de les laisser avan-

cer leurs propositions. Ça en vaut la peine! Rien n'est standard chez Kudéta. La cuisine change avec les saisons, «car les produits sont bien meilleurs en saison». Les incontournables que sont l'entrecôte ou les moules, plébiscités par la clientèle, sont cependant à la carte toute l'année. De 62 couverts, Yves Mutzner a ramené la capacité de la salle à 36 afin de l'aérer, d'une part, et que les uns ne soient pas gênés par les conversations des autres, d'autre part.

### Des commentaires enthousiastes

Et puis il y a la Chartreuse, jaune ou verte, et les 130 plantes de sa recette secrète. Yves Mutzner possède probablement le choix le plus vaste de cette liqueur en Suisse. «A 21 ans, on m'a surnommé Docteur Chartreux, raconte-t-il. Cette liqueur est un monde que je n'ai pas fini d'explorer». En alcool, comme



GRANDS-BUISSONS  
Patrick et Marc Favre • viticulteurs

Venez découvrir nos coffrets cadeaux pour les fêtes

Chemin des Grands-Buissons 13 • 1233 Sézenove - Bernex  
Tél.: +41 22 757 10 20 - [www.grands-buissons.ch](http://www.grands-buissons.ch)





Yves Mutzner et quelques-unes de ses magnifiques bouteilles.

ailleurs, une mode en chasse un autre. C'est aujourd'hui la Tequila qui a le vent en poupe. Trois rares bouteilles de Clase Azul, à base d'agave bleue, trônent sur le comptoir: «le partage avec mes clients», explique-il avec l'oeil pétillant du découvreur. Dans le monde d'aujourd'hui, la simplicité est appréciée. Le Kudéta obtient 4,5 points sur 5 sur TripAdvisor, il en a 9,5 sur 10 sur La Fourchette, avec le commentaire «Table exceptionnelle», 4,5 sur 5 sur Restaurant Guru, ViaMichelin lui décerne la mention «exceptionnel» et le Petit Futé le recommande. Y a-t-il quelque chose de plus simple que la passion? ■

**CESARE ACCARDI**

**Restaurant Le Kudéta**

9, place du Rondeau - 1227 Carouge

Tél. 022 342 58 58

Mail: info@lekudeta.ch

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner et le dîner, fermé le week-end.

[www.lekudeta.ch](http://www.lekudeta.ch)

# FROMAGERIE FLEURETTE

ARNAUD GUICHARD SÀRL



Route de Flendruz 4 - 1659 Rougemont

[www.tommefleurette.ch](http://www.tommefleurette.ch) - [info@tommefleurette.ch](mailto:info@tommefleurette.ch) - +41 26 925 82 10