

Restaurant ambassadeur du Terroir

La belle cuisine campagnarde des Évaux

Le chef Antonin Charon cuisine une majorité de produits locaux, dont les légumes d'une ferme en permaculture.

Alain Giroud

Au premier coup d'œil sur la carte, on cerne la philosophie culinaire d'Antonin Charon, chef de cuisine du Restaurant des Évaux. Il plébiscite le terroir genevois et affiche ses prétentions en déclinant les noms de ses fournisseurs. Cette table, restée fermée pendant des années, a rouvert, rénovée, il y a un peu plus d'une année. Sa gestion a été confiée à un petit groupe qui a repris l'Hôtel de France et le Relais de la Croix-Blanche à Ferney-Voltaire.

«Les poissons du Léman ne sont pas oubliés: filets de perches classiques ou de féras [...] soit marinés à l'huile de pépins de courge, soit poêlés nappés d'une sauce vierge aillée.»

Même si le chef a travaillé chez le Père-Bise à Talloires, il ne concocte pas de mets gastronomiques; sa vision se veut simple et campagnarde. Il utilise une majorité de légumes issus d'une ferme voisine travaillant en permaculture. Une conception inventée par des biologistes australiens, Bill Mollison et David Holmgren dans les années 70, prônant l'agriculture durable, respectant la nature et les saisons, concevant des écosystèmes régénératifs et interdisant, bien entendu, les pesticides.

Riche quiche aux légumes
Antonin Charon concocte par exemple une magnifique quiche légumière garnie de champignons, brocolis, carottes, céleri,



Simplicité Aux Évaux, Antonin Charon privilégie une cuisine campagnarde issue du terroir genevois.

LUCIEN FORTUNATI



Trois plats pour vous mettre l'eau à la bouche. De g. à dr.: poêlée de pleurotes gris arrivant tout droit de La Petite-Grave; tomme genevoise parsemée d'ail, piment d'Espelette et huile de truffe; quiche légumière richement garnie. ALAIN GIROUD

aubergines et œuf battu pour lier le tout. Elle se déguste avec une salade verte enrichie de radis, tomates, fenouil en fines lamelles. Elle est intelligemment assaisonnée à l'huile d'olive et au citron. Les salades vertes, mixtes, de

poulet sont relevées, elles, par les vinaigres du Domaines des Oulaines à Bernex. Les pleurotes gris arrivent de Cartigny, produits par une champignonnière située dans les bois de La Petite-Grave et cultivant aussi des shiitakés. Le

chef les découpe presque en julienne avant de les poêler avec du persil et de l'échalote.

Tomme genevoise rôtie

La tomme genevoise parsemée d'ail, persil, piment d'Espelette

et huile de truffe passe dans le four Jospier. Elle en ressort dorée et coulante. Elle se déguste avec des toasts réalisés avec le pain élaboré par l'atelier de boulangerie du village d'Aigues-Vertes. Des produits de belle qualité.

Antonin Charon utilise aussi les buns d'Aigues-Vertes pour composer son burger. On y retrouve le traditionnel steak haché, fourni, comme toute la viande, par l'excellente boucherie d'Onex. Il ajoute une tomme genevoise rôtie, des tranches de lard grillé, des feuilles de salade verte et des oignons confits au vinaigre balsamique. Une composition qui calmera les faims les plus désespérées!

On l'a dit, toutes les grillades passent par le four Jospier installé en cuisine. Un barbecue professionnel qui fonctionne uniquement au charbon de bois. Il existe en de multiples tailles et combine les fonctions d'un four et d'un gril avec un contrôle permanent de la température grâce à un système de ventilation.

Coquelet de Perly grillé

Antonin Charon l'utilise pour dorer des ribs de porc à l'américaine, de la viande de bœuf limousine et des coquelets de Perly cuits en crapaudine (aplati après avoir été découpés dans le dos du volatile). Tout cela se dévore avec d'excellentes frites fraîches, agrémenté de sauces diverses à base des herbes et bulbes du jardin: crème d'ail, curry à l'estragon, moutarde des Oulaines.

On peut préférer la polenta du Domaine de l'Abbaye à Presinge, où le maïs est moulu à la meule de pierre. Le chef choisit la fine dont le temps de cuisson est plus court, mais ne présente quasi aucune texture. À l'évidence elle est moins intéressante que la version à grains moyens.

Au Restaurant des Évaux, les poissons du Léman ne sont pas oubliés: filets de perches classiques ou de féras. Ces derniers sont soit marinés à l'huile de pépins de courge, soit poêlés nappés d'une sauce vierge aillée, dont l'huile d'olive se parfume de thym, tomate, échalotes et ciboulette. Du jardin, évidemment!

Ce repas se marie avec des vins uniquement genevois ou une bière du Lac, brassée à Confignon. On peut même choisir le thé froid maison, parfumé à la menthe du jardin permacole, au miel des Évaux et au citron.

Le Restaurant des Évaux

112, chemin François-Chavaz, Onex
Tél. 022 793 00 93

Fermé lundi et mardi. À la carte (entrée, plat et dessert), compter 60 fr. Parking. Terrasse. Accès handicapés. Site internet: <https://restaurantdesevaux.ch>

Vins genevois primés et nominés

Concours Très bons résultats pour la délégation genevoise lors de la 16^e édition du Grand Prix du vin suisse, organisée à Sierre. Elle a obtenu pas moins de 13 médailles d'or et 35 d'argent lors de ce concours où 2325 vins provenant de toutes les régions viticoles étaient présentés. De plus, quatre vins genevois ont été nominés pour la grande finale à Berne, le 22 octobre. Il s'agit du merlot 2020 du Clos du Château à Satigny, du merlot 2021 du Domaine du Château du Crest, J. Meyer & Cie à Jussy, du divico «Bastian» 2020 du Domaine de la République et Canton de Genève, à Bernex, enfin du gamaret «Cuvée Constance» 2021 du Domaine de la Vigne Blanche, à Cologny. Félicitations à tous les médaillés et nominés! **TT**

Les Pépinières Genevoises vous attendent

Portes ouvertes Enracinées à Genève depuis plus de 150 ans, les Pépinières Genevoises ouvrent leurs portes le samedi 8 octobre. Cette visite ludique se terminera par un apéro du terroir et une dégustation de vins du Domaine de Beauvent. Prix: 25 fr. (gratuit jusqu'à 12 ans). Adresse: 46, rte du Merley, Bernex. Réservations: www.geneveterroir.ch/fr/sur-la-piste-des-pepinieres-genevoises/5514 **TT**

Bières et vins en vente au centre-ville

Ouverture L'Association des vigneron et encaveurs genevois a désormais une nouvelle boutique en ville, au 10, rue Lissignol. Choix de crus locaux et de bières. À découvrir du mardi au samedi. **TT**

Tribune de Genève

Tribune du Terroir

Un supplément de la Tribune de Genève

Rédacteur en chef responsable: Frédéric Julliard

Responsable du supplément: Xavier Lafargue

Réalisation du supplément: Aurélie Pullara, Cathy Macherel

Partenariat: réalisé en collaboration avec l'Office de la promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE).

Publicité Print Suisse romande
Tamedia Publications romandes SA
Direction: 11, rue des Rois, 1204 Genève
Tél. +41 22 322 40 00
Fax +41 22 781 01 07

Une publication de Tamedia Publications Romandes SA

Tribune de Genève | Concours

www.tdg.ch/club/concours

Jouez avec la Tribune du Terroir

Gagnez 2x 1 bon cadeau de Fr 150.-

à faire valoir auprès de l'un des restaurants Ambassadeur du Terroir



Liste complète sur geneveterroir.ch



PAR INTERNET
Rendez-vous sur:
www.tdg.ch/club/concours



PAR COURRIER:
Envoyez une carte postale avec vos coordonnées à l'adresse:
Tribune de Genève - Concours Terroir
11 rue des Rois, Case postale, 1211 Genève 2

Délai de participation: vendredi 23 septembre à 23h