

Date: 03.10.2015

**Tribune
de Genève**

Tribune de Genève SA
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 43'860
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 27
Surface: 103'420 mm²

Croquer une belle tranche de **vie bistrotière** locale

Revoilà «Les nouveaux bistrots de Genève», le précieux guide des tables du bout du lac. Coups de cœur des patrons et rencontre avec Marie Battiston, nouvelle venue dans l'équipe des chasseurs de zincs



Notre collègue et photographe Olivier Vogelsang signe la superbe iconographie du livre. De gauche à droite et de haut en bas: Le 1668, L'Épicentre, La Ritournelle et le Bœuf Rouge. OLIVIER VOGELSANG

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Observation des médias
Analyse des médias
Gestion de l'information
Services linguistiques

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, case postale, 8027 Zurich
Tél. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Réf. Argus: 59282885
Couverture Page: 1/2



Jérôme Estèbe

Les enseignes bistrotières de Genève valsent avec une vélocité folle. Des faillites. Des reprises. Des changements de cap. Des renoncements. Des modes. Des déménagements. Des zincs coup de vent et des lounges Kleenex. Une taulière n'y retrouverait pas ses décis. Heureusement qu'il y a *Les nouveaux bistrots de Genève* pour nous servir de boussole dans la tempête. Le guide revient aujourd'hui en une septième mouture (voir notre édition d'hier), après trois longues années de silence. Il nous manquait. Les auteurs, Nicolas Burgy et André Klopmann, avaient besoin de prendre un peu de recul. Pauvres choux. Surtout, ils ont rencontré dans l'intervalle Marie Battiston, jeune fonctionnaire à l'Etat, qui a su réaiguiser l'appétit du vénérable tandem.

D'ailleurs, la voilà Marie, toute pimpante à la sortie du boulot, sur la banquette du Restaurant de l'Hôtel de Ville. Et une bière pour la petite dame! «J'ai toujours adoré écrire, boire, manger et dénicher des tables, raconte cette fine blonde. Bien avant cette aventure, mes copines m'appelaient tout le temps pour me demander des adresses.» La jeune femme travaille dans le même département que Klopmann. Lui et son copain Burgy, après douze ans de bons et loyaux services sur les toiles cirées, décident de

jeter l'éponge en 2012, après la 6e édition du guide. «Ils cherchaient quelqu'un pour prendre la relève. Et ils l'avaient sous les yeux.»

Vins naturels

Marie accepte le défi. Elle se lance d'abord seule. Découvrant ses premiers textes, les deux vétérans retrouvent du poil de la bête. Et repartent en piste. Oui, comme dans les films américains. Le duo devient donc trio. Mixte et rafraîchi. «On s'est aperçu qu'on était parfaitement complémentaire, assure Marie. Ils connaissent l'histoire des tables genevoises. Je m'intéresse aux nouvelles tendances. Par exemple, je les ai bien bassinés avec les vins naturels!» Saint bassinage que celui-là.

Bref, en septembre 2014 redémarre la grande moisson. Il y a du pain sur la plancha. En trois ans, on l'a dit, le paysage bistrotier s'est profondément modifié. «Il y a un tournus de malade», résume Marie. Au final, 180 tables seront retenues. Des gargotes et des bars à tapas. Des tavernes exotiques et des snacks dans le vent. Des cantines popu et des comptoirs bistronomiques. Les auteurs traquent le neuf, bien sûr, titre de leur ouvrage oblige. Ils présentent une quarantaine de nouveaux-nés. Mais rendent aussi hommage, dans la 2e partie du guide, à leurs chères «redécouvertes», leurs adresses choucho. En revanche, les maisons étoilées et restos de palace brillent toujours par leur absence.

Un intangible parti pris du triumvirat.

Chaque établissement fait l'objet d'un topo bien trousseé sur l'assiette et ce qu'il y a autour, le tout nourri d'une interview de la patronne ou du patron. Anecdotes, parcours, humeurs. De sorte que moins qu'un fade annuaire, c'est une tranche de la vie autochtone que l'on dévore ici. Surtout que notre collègue photographe Olivier Vogelsang, quatrième mousquetaire de l'équipe, illustre chacun des bistrots avec une chouette photo en noir et blanc saisie sur le vif. Clic clac sur la Genève saucissonante.

Etat des lieux

Comme ils nous en avaient donné l'habitude, les responsables de l'ouvrage préudent leur sélection d'un état des lieux général et circonstancié de la restauration indigène. «Un livre en soi», glisse la nouvelle coéquipière. L'arrivée des food-trucks, la folie du hamburger, la refonte de la loi cantonale, le point sur les fermages de la Ville, la montée du bio, les grands disparus, les produits à la mode; c'est un vrai traité economico-sociologique que voilà, indispensable aux passionnés de la haletante saga bistrotière du bout du lac.

«Les nouveaux bistrots de Genève»

Septième édition. Ed. Slatkine, 283 pages, 34 fr. Dédicace à la Fnac de Rive le 28 novembre à 15 h.

Le podium gourmands des quatre mousquetaires

Leurs bistrots favoris parmi les 180 adresses du guide? Les voilà!

Nicolas Burgy: «Il Salento, top italien, et le Jet d'Eau pour l'ambiance. Plus l'Auberge Communale de Presinge pour la qualité de l'accueil et la cuisine.»

André Klopmann. «L'Olyve, la rencontre d'un bibliothécaire passionné et d'un chef expérimenté. La Cantine des Commerçants, excellent rapport qualité-prix. Le Sesflo, parce que d'habitude, les enfants succèdent aux parents, mais là, c'est papa qui revient.

Parmi les incontournables, La Diligence, le Pied de Cochon, en Vieille-Ville, et les Philosophes.»

Marie Battiston. «Le Flacon et le Sake, à Carouge, Tartares & Co le soir. Parmi les incontournables: la Café Marius, la Paix et Zinette.»

Olivier Vogelsang. «Le Café de la Paix pour son dépaysement au naturel. Le Kytaly parce c'est l'Italie sur le pouce pour une petite pause à midi. Le Café des Sources et les Voisins... parce qu'on est voisins.» **J.ES.**



Les auteurs: André Klopmann, Marie Battiston, Nicolas Burgy. Manque le 4e larron, Olivier Vogelsang, occupé à prendre la photo.