

Vernier-Meyrin

 Nouvelles de Vernier-Meyrin
 1227 Carouge
 022/ 308 68 78
 www.nouvelles-ge.ch

 Genre de média: Médias imprimés
 Type de média: Presse journ./hebdom.
 Tirage: 20'185
 Parution: mensuelle

 N° de thème: 844.003
 N° d'abonnement: 844003
 Page: 7
 Surface: 32'716 mm²

Le sésame des bonnes adresses!

Livre

Les nouveaux bistrot de Genève de Nicolas Burgy et André Klopmann a dévoilé durant douze ans les adresses gourmandes. Les deux compères posent les couverts en 2012. C'est Marie Battiston qui relance la flamme et le trio de plumes s'associe pour épicer cette 7^e édition. Un pan de la vie locale illustré à travers les histoires riches et savoureuses des adresses préférées de ces gourmets.

Pourquoi avoir écrit ce guide?

N.B.: En 1999, la clause du besoin qui restreignait le nombre de patentes attribuées aux restaurateurs a été supprimée. Avec André on a remarqué que ça commençait à bouger à la rue de l'Ecole-de-médecine et que des gens qui n'étaient pas du métier se lançaient dans la restauration. Après discussion, on s'est aventuré dans un premier guide en pensant que ce serait le seul. Le succès a été tel qu'on en a fait six! En 2012, on avait envie de se reposer pour voir comment ça évoluait avec Internet et les applications. Ensuite, l'histoire on la connaît, les gens demandaient le retour du guide et Marie nous a convaincu.

Marie, qu'est-ce qui vous a poussé à rejoindre l'aventure?

M.B.: J'ai toujours aimé découvrir de nouvelles adresses et j'ai été plongée dans cet univers depuis que je suis jeune grâce à mes parents. J'aime écrire mais toute seule, ce n'était pas évident.



De gauche à droite, André Klopmann, Marie Battiston et Nicolas Burgy.

Comment découvrez-vous de nouvelles adresses?

M.B.: C'est beaucoup de *feeling* mais aussi du bouche-à-oreille. On se demande toujours, «est-ce que j'y retournerai et est-ce que je le conseillerai à des amis».

N.B.: Pour les classiques, on pourrait même se dire, «s'il venait à disparaître, ce bistrot va-t-il créer un manque?».

Est-ce que votre avis est totalement neutre?

M.B.: Pas du tout mais c'est une subjectivité assumée. On fonctionne au coup de cœur et les restaurants qui essaient de nous draguer, on le sent tout de suite!

Des anecdotes à partager avec nos lecteurs

N.B.: Une fois, un restaurateur m'a saisi par le col dans la rue et m'a demandé pourquoi je ne parlais pas de lui. Je lui ai tout simplement répondu que c'était parce que je

n'aimais pas ce qu'il faisait et que s'il avait du succès c'était tant pis pour les clients mais tant mieux pour lui!

M.B.: Je me souviens d'une interview très touchante avec une patronne d'un bistrot qui me racontait son histoire de vie. Elle a terminé en pleurs dans mes bras et du coup, j'ai aussi pleuré; c'était un grand moment d'émotion et l'une de mes plus belles interviews.

A.K.: Plus que des anecdotes, je dirais plutôt des rencontres! Pas toujours avec des restaurateurs mais surtout celles qu'on fait au bistrot avec les clients.

La Caravane avait déjà lancé à l'époque le phénomène Food trucks, vous en pensez quoi?

A.K.: C'est un réel phénomène et on ne peut pas passer à côté. Ce n'est pas négatif puisque trop de personnes mangent des sandwiches pas terribles. Tant qu'à manger sur le pouce, autant manger mieux!

N.B.: Je n'aime pas manger sur

Vernier-Meyrin

Nouvelles de Vernier-Meyrin
1227 Carouge
022/ 308 68 78
www.nouvelles-ge.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 20'185
Parution: mensuelle



N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 7
Surface: 32'716 mm²

le pouce mais je comprends que les gens le fassent. Par contre, c'est scandaleux de payer le même prix qu'un plat du jour pour manger debout. Je défends le restaurant ou bistrot où on te reçoit et où tu peux t'asseoir.

A.K.: Je rejoins son avis. Au même prix, pas d'accord! J'avoue, je n'ai jamais mangé dans un Food truck. Ce qui m'embête ce sont les lieux choisis puisque parfois ils se retrouvent devant un restaurant et là, ça pose un problème d'équité du commerce.

M.B.: Nous sommes complémentaires dans notre approche, c'est l'intérêt de notre trio! Nicolas n'a pas tort mais certains restaurants développent leur Food truck pour pouvoir répondre à un réel besoin

Vous êtes un peu les mousquetaires de la restauration à Genève?

M.B.: Le but c'est surtout de dire ce qu'on aime et de le valoriser plutôt que de parler de ce qui ne nous plaît pas.

A.K.: On défend les consommateurs ordinaires car nous en sommes aussi! Notre point de vue est simple, on se rend au restaurant pour se faire plaisir. Ce qui nous dérange, nous en parlons dans la préface mais avec parcimonie.

**Propos recueillis par
Vanessa Dacuña Rodriguez**

Les nouveaux bistrots de Genève
Edition Slatkine