

Jussy

La renaissance réussie de la Couronne

Audrey Renard a créé un décor contemporain et le chef de cuisine Michael Benyair propose de bons plats bourgeois

Alain Giroud

L'Auberge de la Couronne à Jussy a réussi sa révolution. Sous l'impulsion d'Audrey Renard, le cadre a perdu son charme désuet d'antan pour faire place à un décor contemporain dépouillé presque en contradiction avec la cuisine bourgeoise proposée par le chef Michael Benyair.

Mais le confort, l'espace généreux entre les tables distribuées dans deux salles distinctes et l'amabilité et le professionnalisme du service contribuent à la réussite de l'entreprise.

Pâté en croûte d'un grand classicisme

Alors installons-nous sans arrière-pensée pour le passé dans cette auberge communale qui a connu de sérieux hauts et bas, côté cuisine. Attaquons donc le pâté en croûte, qui reste un des grands classiques du lieu.

Une pâte élégante, une farce passée à la grille fine et parsemée de petits dés de viande et de cornes d'abondance. L'ensemble est marqué par l'échalote, preuve que le chef maîtrise les saveurs avec doigté.

Carpaccio de betteraves chioggia

Michael Benyair travaille aussi la chioggia, ces betteraves rayées rouge et blanc qui doivent leur nom à la ville de Chioggia située en Vénétie, dans le nord-est de l'Italie. Il les traite en carpaccio, moitié crues, moitié cuites. Et il



L'équipe de la Couronne, la patronne Audrey Renard, Alpha, Joshua et le chef de cuisine Michael Benyair. STEVE IUNKER-GOMEZ

les associe à une salade gourmande qui n'est pas sans rappeler celle qui avait fait la réputation du triple étoilé Michel Guérard dans les années 70.

Cette salade est enrichie d'une belle lamelle de foie gras cuit au torchon (qui mériterait toutefois un assaisonnement plus tonique), de saumon fumé et d'un œuf poché. Enfin, en principe. L'œuf manquait sur l'assiette!

Filets de perches meunières comme en 1933

Les filets de perches se taillent un succès indéfectible, car ils proviennent du Léman. Le chef en propose aussi des moins chers, arrivés frais de Pologne, de marque Mc Lean. Ils sont vraiment remarquables, sans doute les meilleurs importés en Suisse.

Revenons à notre lac avec les deux préparations proposées par le chef: meunière comme en 1933 ou citronnés comme de nos jours. Allez, on craque pour la méthode ancienne. Pas si ancienne que cela, d'ailleurs. Un plat d'un grand classicisme où les filets dorés ne sont pas trop cuits et nappés raisonnablement de beurre.

Si on en croit quelques souvenirs des années 60, on se dit qu'en 1933, ils devaient être noyés dans

le corps gras... Débarque aussi sur la table un panier métallique contenant un cornet de frites en (faux) papier journal. Croustillantes, de dimension svelte. Parfait, non?

Joues de porcelet façon fricassée genevoise

Si les perches restent incontournables sur les tables romandes, l'œil est irrésistiblement attiré par un plat prometteur: joues de porcelets, façon fricassée genevoise à la polenta crémée. Belle perspective, mais sera-t-elle à la hauteur des attentes d'un gourmet exigeant?

Lorsque l'assiette atterrit sur la table, le regard examine en priorité la sauce. Noire et onctueuse. Elle se teste du bout de la fourchette. Pas de doute, elle est liée au sang (de porc). Comme dans une fricassée originelle.

Combien de cuisiniers se lancent dans cette recette en occultant cet ajout indispensable qui rebute quelques consommateurs? Et n'ont pas le courage d'appeler leur tambouille «ragoût».

Alors régalaons-nous de ces joues tendres et goûteuses nappées de cette sauce magique. Cerise sur le gâteau, la polenta crémeuse est élaborée avec une semoule de grains moyens dont la texture conserve, après cuisson, une petite mâche bien sympathique...

Terminons sur un dessert élégant et prometteur, une crème brûlée au caramel au beurre salé. Là encore, divine surprise: sous la couche de caramel durci au chalu-meau se pâme une crème lisse d'une finesse et d'une légèreté incomparable. La commande se résumait à une portion avec deux cuillères.

La bataille fut âpre!

Post-scriptum

Carte de vins électorale favorisant les crus de la commune.

Note du pain 3/5.

Service très agréable.

L'adresse

Auberge de la Couronne

316, route de Jussy
Jussy
☎ 022 759 12 66

Fermé lundi et mardi.

Menus 20 (enfants), 30 (midi), 47 et 50 fr. (55 fr. le dimanche).

À la carte (entrée, plat et dessert), compter 65 fr.

Parking.

Terrasse.

Accès handicapés.



Pâté en croûte. LDD



Carpaccio de chioggia. LDD



Filets de perches. LDD



Joues de porc confites. LDD

Dégustation

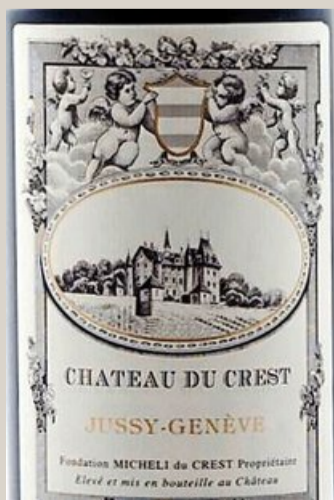
Château du Crest
Premium rouge 2017

Dans l'assiette, des joues de porcelet traitées comme une fricassée à la genevoise, avec une sauce au vin rouge lié au sang de porc. Pour réussir un mariage harmonieux, il fallait un vin très structuré capable de jouer à armes égales avec un plat aux saveurs puissantes. Le Premium Rouge 2017 du Château du Crest a joué ce rôle avec bonheur. Cette cuvée résulte d'un assemblage de merlot et de gamaret, élevé pendant onze mois en fût de chêne de 225 litres.

Dans le verre, sa robe presque noire à reflets rubis annonce une vinosité impressionnante. Elle se détecte au nez, relativement discret, mais se déclinant sur des arômes de réglisse, cassis, mûres, myrtilles, avec des nuances boisées et empyreumatiques.

La bouche offre une amplitude réjouissante, une belle souplesse, une texture veloutée, un gras omniprésent. Les tanins sont présents, mais parfaitement fondus. Ils participent à l'harmonie du vin dont la longueur, impressionnante, débouche sur une finale fortement réglissée. **A.G.**

Domaine Château du Crest
40, route du Château du Crest,
Jussy. ☎ 022 759 06 11. Prix de
la cuvée Premium rouge 2017 20 fr.
Site: «www.domaineducrest.ch»



Paris

Anton et Marx
se retrouveront
à la tour Eiffel

La bataille pour les restaurants de la tour Eiffel est terminée. Frédéric Anton (3 étoiles au Pré Catelan) et Thierry Marx (2 étoiles au Mandarin Oriental Paris) ont été définitivement choisis aux dépens d'Alain Ducasse. Le premier ouvrira la table gastronomique «Jules Vernes» à la fin de mai. Le second gèrera la Brasserie «58 Tour Eiffel» dès 2020. **A.G.**

PUBLICITÉ

LES AMIS DU CHATEAU
VINS AU NATUREL
au service de la clientèle privée et des restaurants, diffusent les vins d'une trentaine de vignerons artisans de 5 pays.

Prochaine dégustation gratuite d'une large sélection de nos vins
jeudi 28 mars 2019
dès 17h00
« Un R de Famille »
Rue Goetz-Monin 10
1205 Genève

Rens. 079 212 40 26
www.amisduchateau.ch