

La terrasse la plus calme de la ville...

| 00:00

LE SAINT-GERMAIN - A l'arrière de ce sympathique restaurant du boulevard St-Georges, quelques places avec vue imprenable sur le cimetière des Rois.



© Crédit photo | Latif Senhaji le patron et Roland Hiolle le chef sur la mini terrasse du St-Germain. | © Christian Murat

ALAIN GIROUD | 27 JUIN 2008 | ooHoo

Trouver un bon chef de cuisine, maîtrisant les techniques classiques et les cuissons, régulier dans l'exécution des recettes et prouvant une certaine imagination dans l'approche des saisons n'est pas facile du tout.?

Ce n'est pas Latif Senhaji, patron courageux du Saint-Germain, qui nous donnera tort. Il a passé par tous les cas de figure sans jamais perdre son sourire vis-à-vis des clients. Et quelque chose nous dit qu'il fut parfois plus près des larmes.

Terrasse de poche

Cette fois, il a visiblement trouvé le chef idéal si on en croit la qualité du dernier repas pris à la table de ce sympathique restaurant. Si on s'y prend à l'avance, on peut même déguster les plats sur la terrasse de poche à l'arrière de l'établissement. Vous y serez tranquille, elle s'ouvre sur les arbres centenaires du cimetière des Rois. Dans cette sérénité, vous piquerez quelques chanterelles toutes fraîches qui se prélassent dans leur cassolette. Un assaisonnement minimaliste pour jouir des parfums de sous-bois jamais masqué. Quelques brins de persil ajoutent une tonalité végétale parfaite dans un plat on ne peut plus simple.

Les crevettes, énormes, rôties au gingembre et piments, croquent sous la dent dans une explosion de saveurs expressives. Les papilles s'excitent sans subir de brûlures excessives. De toute façon contrôlées par la neutralité bienfaisante d'un buisson de tagliatelles al dente.

La souris d'agneau est un classique de la maison parfaitement maîtrisée par Roland Hiolle. Chair fondante gorgée d'un jus concentré et parfumé par les herbes aromatiques. Un plaisir toujours renouvelé...

Jarrets de veau aux artichauts

Mais ce jour-là Latif annonça dans la liste des suggestions en constante évolution un jarret de veau aux artichauts. Là encore, une cuisson longue et lente qui attendrit les fibres, les confit patiemment. Le jus est parfumé au romarin, au thym et accueille quelques cœurs d'artichauts violets. On se croit déjà en vacances...

Cette sensation se confirme au dessert avec des belles figues rôties dans un beurre moussant. Elles arrivent tremblotantes dans l'assiette, associées à une glace pistache crémeuse. Un bonheur de plus...

Le Saint-Germain

61 bd Saint-Georges

Tél. 022 328 26 24

Fermé samedi et dimanche

Menus 36 fr. (le midi) et assiette du jour à 18 fr.

A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 85 fr.

Tribune de Genève © Edipresse Publications SA