

Café des Négociants

au cœur de Carouge



Carouge a toujours été un lieu où il faisait bon faire ripaille et le chef Philippe Chevrier sensible aux bistrotts, histoire de changer de son établissement étoilé à Châteauneuf, n'a donc pas résisté quand au cœur de la cité sarde, le café des Négociants était à remettre.

Un vrai bistrot avec des meubles en chêne massif, un bar en zinc à l'ancienne et une terrasse au cœur de la cité.

Au début de l'année, l'aventure commence après un bon rafraîchissement et la composition d'une superbe équipe dynamique et professionnelle, six en salle et six en cuisine. Le service est digne des plus grands établissements ; il faut constater que le casting est

intéressant : Patrice Gal, directeur de salle, secondé de son maître d'hôtel Jean-Luc Evain, que des pros, que des bons.

La cuisine est dirigée par Sullivan Breton.

Après avoir parcouru la France ce mainoligérien – ou saumurois si vous préférez – a titillé la frontière avant de suivre Philippe Chevrier dans son aventure carougeoise. Amoureux des beaux produits et respectueux de la tradition de la profession, Sullivan concocte à prix doux des plats de saison pleins de saveurs avec des nouveautés chaque mois.

Qu'est ce qui était le meilleur ?

Les asperges blanches servies avec un œuf poché, morilles et jambon Serrano ou les escargots petits gris avec des pleurotes en crème d'ail doux et tomate séchée. Un choix difficile, d'un côté la tradition, de l'autre l'originalité.

Pour continuer, la brochette d'encornets cuite à la plancha est un plat plein de légèreté aux saveurs subtilement relevées avec sa basquaise de poivrons, tomates et tapenades d'olives noires, un plat presque sarde ! Coté viande, il y en a pour tous les goûts : du filet de bœuf ou tendron de veau en passant par des râbles de lapin ou des suprêmes de volaille. L'assiette de





dégustation de fromages est élaborée par Dominique Ryser, fromagerie Bruand de la Halle de Rive. Pour terminer, le choix reste encore difficile, moelleux chaud au chocolat mi-amer et glace à la pistache ou crème brûlée à la vanille bourbon ou encore le gratin de fruits frais de saison. Quand le choix est si difficile, une solution, il faut revenir plusieurs fois. La carte des vins élaborée par Xavier Deblock, élu sommelier de l'année 2009 par le guide

GaultMillau, vous est proposée et commentée par Jan Bertiaux, de belles découvertes à faire à table mais aussi au bar qui est en plus, pour les amateurs un fumoir, un rendez-vous avant ou après le repas dans un décor contemporain, confortable et chaleureux.

Catherine André Valencien

Café des Négociants
 rue de la Filature 29
 1227 Carouge GE - Suisse
 Tél.: +41 (0)22 300 31 30
www.negociants.ch



Patrice Gal et Sullivan Breton

