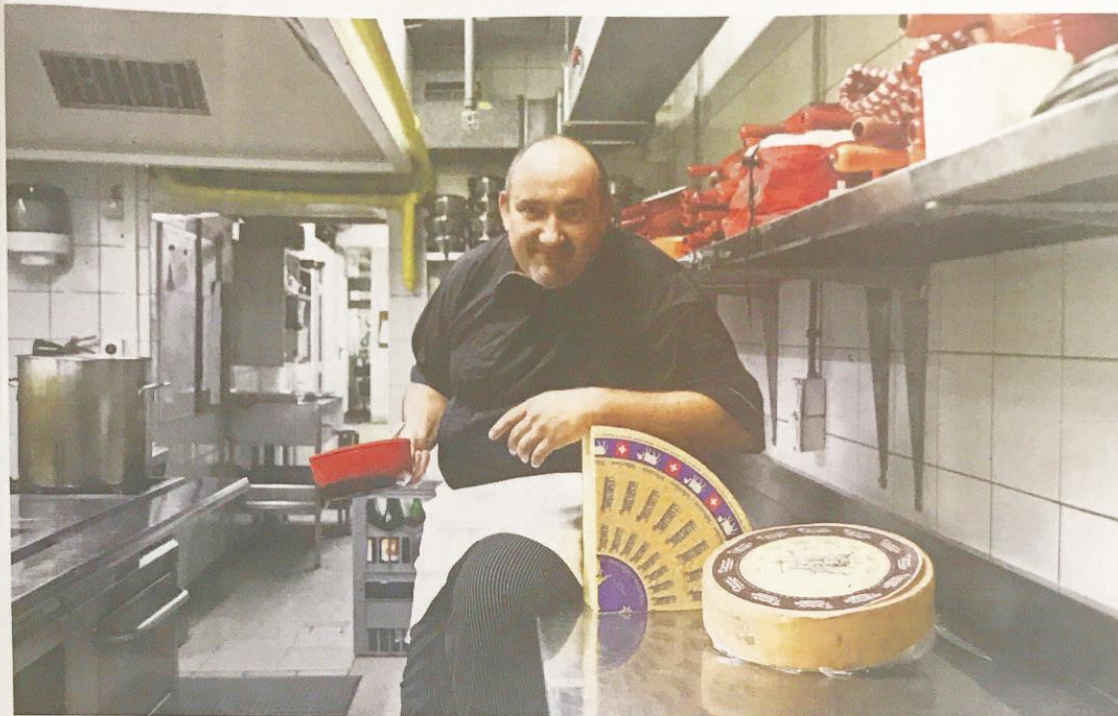


Restaurant ambassadeur du terroir



Le chef Stéphane Donche et des meules de fromage, vedettes incontestées des lieux. STEVE JUNCKER-GOMEZ

A l'Edelweiss, le terroir suisse fleurit dans l'assiette

Viande séchée valaisanne, fondues alpine, filets de perches, poulet, légumes et chocolat

Alain Giroud Les Pâquis

Le doute n'est pas permis, le restaurant Edelweiss, installé dans l'hôtel éponyme aux Pâquis, propose les plus beaux produits helvétiques. Avec une petite préférence pour les cantons du Valais et de Fribourg, mais sans oublier Genève, dont il est ambassadeur du terroir.

Alors, à l'heure de la Semaine du goût, il fallait visiter ce temple de la gastronomie suisse qui propose, du 14 au 24 septembre, un menu spécifique mettant en exergue, entre autres, la production du canton.

Un conseil? La mezzanine

On y dévorera en effet des courgettes, des lentilles, de la courge (en gnocchi et en strudel de potimarron) et des poires livrées par nos maraîchers; mais aussi des écrevisses, de la fêra du Léman et du poulet qui a grandi dans nos campagnes.

L'Edelweiss accueille de nombreux touristes qui se précipitent dans cette salle chalet au décor montagnard déclinée sur deux étages. Petit conseil, laissez le rez-de-chaussée aux groupes et installez-vous sur la mezzanine qui domine la situation. Le spectacle est permanent grâce à deux musiciens chanteurs qui déclinent le folklore du pays. Le cor des Alpes est en vedette et les clients sont invités à en extraire quelques sons.

Sept variétés de fondues

Parmi les incontournables du chef de cuisine Stéphane Donche, les charcuteries de Steve Crettaz à Ayent (VS) font fureur. Une viande séchée moelleuse et savoureuse, un jambon cru parfait, un lard sec parfumé ou un saucisson à l'ancienne de derrière les fagots. On peut toutefois préférer le carpaccio de bœuf coupé au couteau (et non à la machine à jambon comme c'est trop souvent le cas). Il est associé au gingembre, histoire de doper une viande aussi tendre que goûteuse.

Mais le fromage reste la vedette incontestée du restaurant. Lorsqu'on observe, depuis la mezzanine, les longues tables accueillant les groupes de touristes, on découvre des alignements de caquelons de fondue mijotant sur leur réchaud. La carte en propose sept

variétés. Dont la «Suisssissime», servie avec viande séchée, cornichons, pommes de terre, pain et un verre de kirsch.

Mais penchons-nous sur la panoplie des spécialités. La moitié-moitié est composée de gruyère et

«L'œil est toutefois irrésistiblement attiré par la fondue aux tomates fraîches de Genève, accompagnée de pommes de terre»

de vacherin fribourgeois de la fromagerie de Marsens, l'Edelweiss utilise un gruyère plus âgé de Pampligny, la 100% gruyère est enrichie de crème double, il y a de l'emmental dans la neuchâteloise et la 100% vacherin est servie (tiède) dans un pain.

La partition genevoise

L'œil est toutefois irrésistiblement attiré par la fondue aux tomates fraîches de Genève, accompagnée de pommes de terre. Le terroir de notre canton joue donc aussi son

rôle dans cet hymne fromager. Alors dégustons-la. Un peu trop liquide au départ, elle trouve sa texture idéale après quelques minutes. La tomate teinte plus la masse qu'elle ne la parfume. Mais le plat est très agréable.

Pour les intégristes des produits locaux, il faut choisir les filets de perches du Léman... Le chef les cuisine à la biennoise, soulignés d'une petite sauce crémeuse et légèrement aillée. On les savoure avec un bûisson de frites honnêtes et des légumes qui pourraient être plus sexy.

Une douceur? Alors restons à Genève pour attaquer une autre fondue, celle au chocolat de Favarger. On y trempe des fruits frais, ce qui enthousiasmait les Japonais installés au rez-de-chaussée. Il faut dire que cette spécialité versoisienne est une petite merveille.

Semaine du goût L'événement dans ce cadre, c'est jeudi 21 septembre dès 18 h. Les producteurs associés au restaurant seront présents et feront déguster leurs spécialités. Place de la Navigation 2, T. 022 544 51 99, fermé le dimanche.

CONCOURS