



## Hôtel N'vY

# La cuisine délicate du Trilby

**Le chef breton Jonathan Jouanic propose des produits de qualité travaillés avec doigté et intelligence**

**Alain Giroud**

L'hôtel N'vY? Etablissement au look contemporain du groupe Manotel niché aux Pâquis. Le parking n'est pas aisé, mais un voiturier prend en charge votre char. Pas de raison donc de se priver de la cuisine de Jonathan Jouanic, chef breton du Trilby, table chic du lieu.

Ses plats, élaborés tout en délicatesse, présentent toutefois une constante: un manque d'assaisonnement. Un cuisinier à l'ancienne nous confiait: «Les jeunes ne goûtent plus ce qu'ils envoient en salle.» Ce n'est pas faux...

Nous mettons en évidence ce défaut car ce garçon a du talent. Il sait choisir ses produits, maîtrise les cuissons et ses mariages de saveurs obéissent à une vraie logique.

Tenez! Son carpaccio de bar, mariné au citron Kalamansi, est parsemé de salicornes et de billes de concombre et de pêche. Mais il manque de sel et d'acidité. Osez, chef!

**Thon mi-cuit et salade niçoise**

Le thon mi-cuit, bleu à cœur comme il se doit, est déposé sur un feuilleté garni d'une salade niçoise. Cette dernière offrait un bel équilibre gustatif, mais le poisson n'avait pas reçu le moindre grain de sel.

Le pavé de cabillaud, demandé «très peu cuit», se détachait en pétales luisants, translucides. Une pincée de sel, un voile de poivre,

quelques gouttes de sauce vierge l'ont rendu sublime. Ajoutons de gros bâtonnets croquants de polenta si fine qu'elle manquait de rusticité. Et des pommes allumettes, taillées sans être épluchées, croustillantes, délicieuses, dévorées du bout des doigts.

**Dégustation de trois viandes rouges**

Plus original, Jonathan Jouanic propose une dégustation de trois petits pavés de bœuf (charolais, angus et une race australienne). Le premier, le plus gras, présentait des fibres assez rigides et une saveur marquée. Une chair qui a vraiment de la mâche.

Le deuxième s'est révélé tendre et juteux, et le troisième offrait une texture extrafine. A choisir, l'angus reste le bœuf le plus équilibré sur le plan gustatif. Sur-tout associé à un petit jus concentré, des pommes de terre rôties dans leur peau et une cocotte de légumes verts beurrés.

Un dessert? Les ravioles d'ananas farcies de crème de passion associée à un sorbet coco et de petites coques de meringue. Sympa, mais trop sucré...

**Post-scriptum**

Carte des vins équilibrée, dominée par les crus genevois.

Note du pain 4/5.

Service classique.



**Thon mi-cuit, bleu à cœur, posé sur un feuilleté garni de salade niçoise.** LDD



**Jonathan Jouanic, chef du Trilby.** LAURENT GUIRAUD



## L'adresse

### Trilby

Hôtel N'vY  
18, rue de Richemont  
☎ 022 544 66 66  
Ouvert tous les jours.  
Menu 70 fr.  
A la carte (entrée, plat et  
dessert), compter 70 fr.  
Voiturier.  
Accès handicapés.

