

Thônex

Avec **ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

# Jean-Marc Bessire apprivoise l'océan

**Tous les jours, les poissons choisis à Lorient par visioconférence débarquent dans la cuisine du Cigalon.**

Alain Giroud

Inutile d'entreprendre un voyage en Bretagne! La pêche ramenée chaque matin par les marins de Lorient se retrouve dans les assiettes de Jean-Marc Bessire le lendemain. Il les choisit par visioconférence lors de la criée en collaboration avec son mareyeur Patrick. «Cela me permet de proposer, outre la carte fixe, une dizaine de mets représentant le marché du jour», explique le chef étoilé du Cigalon. Une marée d'extrême fraîcheur traitée avec autant de talent que d'originalité.

Jean-Marc Bessire travaille en effet les produits de la mer en réalisant des cuissons d'une grande précision et ses associations parfois étonnantes de saveurs et de textures leur donnent une dimension culinaire remarquable.

**Homard et burratina**

Le mariage d'un homard et d'une burratina provoque déjà un étonnement. Le premier, bleu de naissance, arrive de Bretagne, la seconde, sans grand caractère gustatif, de Genève. Le crustacé est simplement poché, puis servi froid, ses médaillons dressés sur le fromage tranché et étalé. Une pince décortiquée complète la



Corinne et Jean-Marc Bessire vous attendent dans le port de Thônex! STEVEE IUNCKER-GOMEZ

**L'adresse**

**Le Cigalon**

39, route d'Ambilly, Thônex  
Tél. 022 349 97 33  
Fermé dimanche et lundi  
Menus 56 (midi), 70, 140 et 170 fr.  
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 105 fr.  
Parking. Terrasse.  
Accès handicapés.



composition. Seuls éléments d'assaisonnement, un filet d'huile d'olive et un jus très concentré réalisé à base du corail. La simplicité joue un rôle évident dans l'harmonie de ce plat.

Le chef réussit son pari grâce à une chair tendre et savoureuse, une opposition de texture entre le croquant du crustacé et la souplesse de la burratina et les nuances iodées d'un

coulis à la saisissante puissance gustative.

Jean-Marc Bessire applique la même philosophie à l'aile de raie. Taillée en large ruban, elle est cuite au court-bouillon. Servie aussi froide, elle se déguste en compagnie de cromesquis de pied de veau panés et servis brûlants. Deux éléments associés à une pâte de pistaches torréfiées, caramélisées, pulvérisées et humectées d'huile d'olive. Étonnant!

**Exubérant rouget barbet**

Le rouget barbet se veut plus exubérant. Il est poêlé, sa peau croustille, sa chair reste translucide; il est alangui sur une émulsion de fumet de poisson et de concassé de tomate. Des quenelles d'aubergines, tomates et poivrons doux

(cornes de taureau) taillés en brunnoise et confits à l'huile d'olive complètent l'harmonie d'un plat savoureux.

Les épais pavés de Saint-Pierre sortent aussi dorés de la poêle. Leur chair rose brillante, fondante, trouve une véritable concordance avec des amanites des césars sautées, croquantes. Ce fabuleux (et rare) champignons est également travaillé en cappuccino servant de support aromatique à cette assiette réjouissante.

Un dessert? Reine-Claude, mirabelles et pruneaux compotés, sorbet verjus, crème fouettée à la cannelle. Pas vraiment simple, mais délicieux...

**Post-scriptum**

Belle sélection de vins.  
Note du pain 4/5.  
Service professionnel.



**Jean-Marc Bessire a édité un très bel ouvrage consacré à sa cuisine de la mer. Des textes magnifiques sur sa vie, sa famille, son parcours, ses voyages, ses découvertes. Le président des Chef'Goutatoo dévoile aussi quelques-unes de ses recettes.** AGI



Homard et burratina. LDD



Raie et pied de veau. LDD



Rouget à la façon d'une bouillabaisse. LDD



Saint-Pierre aux amanites des Césars. LDD

## Quand la cuisine prend des chemins de traverse

**Carouge**

**Le restaurant La Table est devenu Sabi et Antoine Nouais, le nouveau chef, nous propose des plats parfois déjantés.**

Or donc, Antoine Nouais a repris La Table à Carouge, l'a renommée Sabi et propose une cuisine branchée qui provoque des réactions dithyrambiques. Alors foncez pour découvrir cette «nouvelle étoile qui scintille».

La carte qui a déclenché cet enthousiasme a déjà changé. L'offre est succincte, trois assiettes à se partager, trois entrées, deux plats et deux desserts. C'est la mode, on s'adapte ou on choisit un autre établissement.

Au Sabi, le démarrage s'annonce prometteur. Les cœurs



Antoine Nouais, le chef du Sabi. IRINA POPA

**L'adresse**

**Sabi**

31, rue Jacques-Dalphin, Carouge  
Tél. 078 252 02 03  
Fermé samedi midi, dimanche et lundi.  
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 85 fr.  
Terrasse. Accès handicapés.



d'artichauts sauvages venus de Crête sont servis crus et citronnés. Une friandise! On les croque en se réjouissant de leur saveur acidulée.

Ils se marient merveilleusement avec des filets d'anchois provenant de l'Atlantique et pêchés au nord de l'Espagne dans la région de Santander. Ils sont salés et marinés à l'huile d'olive. Succulents.

Une entrée pour suivre? Va pour le bœuf qui partage le bol

avec des cacahuètes, des haricots blancs, de petites crevettes sans doute du Groenland.

Un joyeux capharnaüm qu'on bouscule des pointes de la fourchette. Avec un regret, la viande (du steak?) coupée en lamelles et sautée saignante était si filandreuse qu'on a renoncé...

Antoine Nouais propose toujours un poisson, ce jour-là de la lotte. Une chose est certaine, ce chef maîtrise les cuissons! On découvre dans l'assiette une chair

translucide, juteuse, baignant dans un jus iodé et dopé au citron vert. Elle se déguste avec des cocos de Paimpol résistant juste ce qu'il faut sous la dent et des feuilles de bettes. Un très beau plat.

L'alternative proposée annonçait «agneau confit». Ce n'est pas l'impression ressentie. N'était-ce pas de la poitrine sans os, en lames épaisses et rôties? Quoi qu'il en soit le résultat est délicieux, tendre et goûteux.

Cette viande se prélassait sur des fusillis pas assez al dente étalés avec des feuilles de menthe sur un étonnant lit de yaourt. Le tout était couvert d'une poudre croustillante. Une composition hétéroclite et contrastée qui mériterait toutefois d'être repensée pour atteindre une vraie harmonie culinaire... AGI

**Post-scriptum**

Carte des vins intéressante.  
Note du pain 4/5.  
Service classique.

**Russin**

**La Fête des vendanges a lieu ce week-end**

La Fête des vendanges de Russin a lieu ce week-end des 17 et 18 septembre. On pourra assister à plusieurs concerts (dont ceux du Big Band de Dardagny-Russin samedi comme dimanche), suivre des cours de dégustation, se ravitailler au marché du terroir et assister au traditionnel défilé dimanche à 14 h. Trois buvettes sont prévues pour éteindre les soifs et les enfants ne seront pas oubliés. Ils participeront à des ateliers de maquillages et tatouages pailleés et sauteront dans des châteaux rigolos. AGI

**Le magasin du Paradis**



Rosette Burgdorfer saute de joie à l'inauguration du magasin que le Domaine du Paradis a ouvert à Carouge (10, rue du Marché). On y trouve bien entendu toute la gamme des crus vinifiés à Satigny, vendus au même prix qu'à la cave. AGI



Artichauts de Crête, crus et citronnés. LDD



Bœuf sauté avec cacahuètes et crevettes. LDD

PUBLICITÉ



**LE WOODS**  
VOTRE BRASSERIE DE LUXE



Découvrez la nouvelle carte