

Thônex

Au Cigalon, la famille Bessire nous envoie en vacances au bord de la mer

Jean-Marc travaille désormais en cuisine avec son fils Robin, chargé de l'élaboration des entrées, et son épouse, Corinne, nous fait découvrir des vins qui illuminent le repas.

Alain Giroud

La révolution est en marche au Cigalon. Jean-Marc et Corinne Bessire ont reçu un renfort de poids en cuisine, leur fils Robin. Il a rejoint la maison familiale après un parcours qui lui a apporté une expérience précieuse dans la perspective de reprendre la table étoilée de ses parents.

Il s'est perfectionné chez Frank Giovannini à l'Hôtel de Ville de Crissier, Jérémy Desbraux à la Maison Wenger au Noirmont et Andrés Arocena à la Michelin aux Eaux-Vives. Il a même failli participer à une aventure avec Pierre Gagnaire à Saint-Martin, mais le restaurant a fermé le lendemain de son ouverture, Covid oblige...

Aujourd'hui, il se consacre à la cuisine de la mer, après avoir rendu visite, en compagnie de son



Jean-Marc, Corinne et Robin Bessire, l'équipe de choc du Cigalon. LAURENT GUIRAUD

L'adresse

Le Cigalon

39, route d'Ambilly, Thônex
Tél. 022 349 97 33
Fermé dimanche et lundi
Menus 59 (midi), 70, 145 et 180 fr.
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 100 fr.
Parking. Accès handicapés.



père, aux pêcheurs de la côte bretonne qui livrent chaque semaine au restaurant des produits d'exception. Robin est désormais chargé des entrées qu'il crée et élabore en toute indépendance.

Maquereau à la flamme

Alors, il nous ravit par ce filet de maquereau juste cuit à la flamme. Il fond en bouche en opposition avec un millefeuille de betterave croquant et se pare d'un coulis soyeux à base de yaourt.

Les canons de sole sont farcis, eux, de citron noir et dopés par une escabèche, émulsion tomate d'huile d'olive et de vinaigre. Le poisson en est tout émoussillé...

Le sashimi de thon rouge se décline dans une tonalité acide surprenante. Associé à une marmelade d'oignons, des touches de yuzu et de gingembre lui apportent une puissante opposition gustative. Les papilles frémissent!

Rouget et retour de pêche

Jean-Marc entre en scène pour poêler sur peau un dodu filet de rouget-barbet. Elle en devient croustillante, protégeant une chair fondante. Cet hymne à la

Méditerranée est escorté de rouleaux de calamar résistant à peine sous la dent. Ce petit monde se déguste en compagnie d'une grosse brunoise de cardon encore croquant soulignée d'une sauce au pinot noir. Belle harmonie...

Le chef propose aussi un retour de pêche réunissant les poissons du jour simplement passés à la plancha. Ce soir-là, bar de ligne, saint-pierre, pagre, maigre, daurade et sébaste s'alignaient en compagnie d'un couteau parsemé d'une fine julienne d'algues. Un filet d'huile d'olive et on se régale.

Changement aussi en pâtisserie avec l'arrivée d'un nouveau chef, Paul de Guillebon, qui arrive de l'Assiette Champenoise, la table triplement étoilée d'Arnaud Lallement à Tinquex (Reims). Il a concocté une gourmandise en forme de grappe de raisins dont les grains sont composés de châtaignes sous toutes leurs formes. Original et délicieux avec une crème glacée vanille.



Filet de maquereau cuit à la flamme. LDD



Sashimi de thon rouge aux oignons confits. LDD



Rouget-barbet et calmars sur lit de cardons. LDD

Recettes



L'heure est à l'allègement de notre alimentation pour d'évidentes raisons de santé. Naturopathe, Karine Rubinelli-Giordano propose donc un ouvrage de pâtisseries allégées, 96 recettes pauvres en sucre et en graisse. Pour les réaliser, elle préconise du sucre de canne bio, du sucre de fleur de coco, de la boisson végétale d'amande, des farines d'épeautre et de blé semi-complètes (T80), des flocons d'avoine, etc. Nantis de ces éléments, vous pourrez élaborer des desserts classés par saison. Cet hiver, par exemple, le cake acidulé au citron ou les cookies aux dattes et noisettes réjouiront la famille. Et les boules de Noël à base, entre autres, d'œufs, poudre d'amande et chocolat noir pâtissier à 70% raviront les enfants! L'auteure pense aussi aux plus petits en proposant une compote de pommes à la cannelle ou de poires à la pistache sans sucre. Et, pour la Chandeleur en février, des crêpes au quinoa! (96 desserts allégés en sucre et en graisse, Éd. Favre, 146 p., 25 fr.) AGI

Les saveurs du Nirvana ébouriffent les papilles

Meyrin

Cette table indienne à un jet de pierre du CERN ne perd rien de son attrait en proposant des currys toniques, de belles grillades au tandoori ou des biryanis élégants.

Ce restaurant en forme de chalet reste incontournable dans le petit monde des tables indiennes genevoises. Le Nirvana propose une cuisine inspirée des différentes régions du sous-continent. On les parcourt en picotant dans les plats disséminés sur la table. Mais, auparavant, dégustons le raïta de concombre au yaourt et les oignons bhaji, émincés, enrobés dans de la farine de pois chiche enrichie d'épices et plongés dans la friture. Ça croustille, c'est délicieux!

Le voyage débute au Kerala, au sud-ouest de l'Inde, en croquant des crevettes dodues barbotant dans une sauce au lait de coco et garam masala. Un foisonnement de fenouil, cardamome, cannelle, feuilles de curry, muscade et macis. Savoureux...

Il se poursuit au Bengale avec cet agneau jalfrezi (à la viande un peu coriace) dopé à la coriandre,

au gingembre, poivrons et piments verts. Attention, brûlure puissante, cette sauce est placée assez haut dans l'échelle de Scoville qui détermine la force des piments.

Un petit détour par la ville de Karachi au Pakistan pour attaquer un bœuf où se marient les cardamomes noires et vertes, la coriandre et des piments verts qui restent supportables pour les palais délicats.

Si vous êtes trop sensible, fondez de bonheur en découvrant un poulet korma, héritage de l'empire moghol. Le volatile se délasse dans un bain à base de crème de noix de cajou et de poudre d'amandes. Tout en douceur...

Tous ces plats en sauce s'accompagnent de riz basmati avec une préférence pour le kashmiri au safran et aux fruits secs. AGI



Crevettes kerala masala aux feuilles de curry et coco. LDD

L'adresse

Le Nirvana

375, route de Meyrin, Meyrin
Tél. 022 782 10 10
Ouvert tous les jours
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 65 fr.
Parking. Accès handicapés.



PUBLICITÉ



Bienvenue!

DE NOMBREUX DOMAINES VOUS ACCUEILLEN
TOUT AU LONG DE L'ANNÉE DANS UN CADRE EXCEPTIONNEL
POUR UN MOMENT UNIQUE D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.



Liste et horaires
des caves sur
geneveterror.ch

SWISS WINE
GENÈVE

Suisse. Naturellement.