

Le Cigalon, trente ans de cuisine avec vue sur la mer

Table genevoise Une étoile bien accrochée, un livre de recettes marines, un fiston en cuisine: les Bessire fêtent trois décennies de restauration familiale. Saga.

Jérôme Estebe

Le 18 juillet 1995 peu avant midi, Corinne Bessire éclate en sanglots. Elle a tout préparé, tout répété, tout planifié. Mais la tension et le trac la submergent. L'heure est stratégique. Elle et son cuisinier de compagnon Jean-Marc s'apprentent à assurer le tout premier service de leur tout premier restaurant: Le Cigalon. Le carnet de réservation est plein. Corinne sèche ses larmes. Et fait le job. C'était il y a trente ans pile. Corinne fait toujours le job. Et bien. Jean-Marc itou.

Sacré pari, tout de même, que ce resto-là. Pensez: une cuisine vouée aux chairs aquatiques, sans crème ni beurre, dans une auberge résolument excentrée, adossée à la douane de Pierre-à-Bochet, à Thônex. «On était inconscients, sourit Jean-Marc. On a foncé, c'est tout.» «Et on ne s'est jamais arrêtés depuis», ajoute Corinne.

Affaire de reniflette

Mais rembobinons. Corinne, fille d'un chauffeur de car et d'une ouvrière, se rêve nez en parfumerie. Il y a une école à Grasse. Mais elle coûte bonbon. Ce sera l'École hôtelière de Chamonix. «Je suis tombée sur un super prof d'œnologie, qui m'a mise sur les rails.» Entre parfumerie et sommellerie, après tout, tout n'est que reniflette. «Un beau jour, mon papa m'a passé une petite annonce pour un travail de serveuse au Mövenpick de Genève. Un fast-food, moi, jamais! J'y suis quand même allé pour voir. J'y suis restée six ans.»

Jean-Marc, lui, s'imaginait bien chauffeur routier, pour voir du pays. Son père l'aiguille vers la cuisine. «Il m'a dit: «Tu voyageras tout autant, mais avec les repas compris. Et puis, il faut que t'apprennes l'allemand.» Le paternel connaît la popote. Il est boucher-charcutier-traiteur. «Il a 96 ans aujourd'hui et il cuisine encore! Il a fait pompiste aussi, beau pompiste à l'ancienne. C'est comme ça qu'il a conquis ma mère équatorienne.»

À 17 ans, Jean-Marc cherche donc un apprentissage en Suisse alémanique. Et trouve une place au Mövenpick... de la rue du Cendrier. À Genève, donc. «Tant pis pour l'allemand. C'était une belle maison, immense, avec plein de restaurants différents, des beaux produits. À l'époque, je faisais pas mal de conneries. Mon directeur et la rigueur du métier m'ont remis dans le droit chemin.»

Coup de foudre

Nous sommes alors au crépuscule des années 80. Et vous aurez noté, chers lecteurs, que les deux jeunes gens de notre histoire se retrouvent au sein de la même entreprise. Et paf! «Ben oui, ça a été le coup de foudre.» Merci Mövenpick. Jean-Marc grimpe presto les échelons, d'élève à chef. Dirige un temps le Beef Club, table gastro de l'enseigne, avant de se retrouver aux rênes de la Poissonnerie, resto marin, toujours au sein de Mövenpick. C'est là qu'éclot son goût et



Jean-Marc et Corinne Bessire trinquent aux trois décennies de la petite cigale. Laurent Guiraud

«Au début, il n'y avait pas de femmes aux dégustations professionnelles. Il n'était pas rare que je me retrouve seule. C'était un monde d'hommes.»

Corinne Bessire

Cheffe de cave et copropriétaire du restaurant Le Cigalon



Pavé de lieu jaune et ses pleurotes laqués façon yakitori. Inspirant, non? DR

son talent pour la cuisine des poissons, coquillages et crustacés.

Là aussi qu'il commence à rêver de voler de ses propres ailes. «J'ai trouvé un resto rue de Lausanne. Deux jours avant la signature, le type ne voulait plus vendre.» En janvier 1995, le couple reçoit une proposition de la part du propriétaire du Cigalon. Le lieu a jolie réputation.

«Je venais d'accoucher, raconte Corinne. On a débarqué avec ma fille Laurie dans un couffin. Le patron nous a tendu une enveloppe et nous a dit: «Si ça ne vous va pas, rendez-la moi et ne parlez à personne de mon offre.» C'était un peu cher. Mais on a gardé l'enveloppe.»

«L'affaire a bien tourné dès le début, se souvient Jean-Marc. En août 95, on se mariait. Un an et



La féra du Léman fait partie des poissons chouchous du chef. DR

deux plus tard, on recevait notre premier macaron Michelin. C'est Philippe Chevrier qui nous a téléphoné pour nous prévenir. On n'était pas trop au courant de toutes ces histoires de guides. On est allé acheter «Le Matin» et on a essayé de comprendre la grille avec les étoiles. L'année suivante, on entrait dans le Gault & Millau. C'est marrant, à Genève à l'époque, j'étais le chef étoilé le plus jeune. Me voilà le chef étoilé le plus vieux du canton!»

Beaux flacons

L'étoile Michelin brille donc depuis vingt-sept ans sur la table thonésienne. Il faut dire que la cuisine du chef conserve toute sa justesse, sa jeunesse et sa sincérité. Du poisson, des crustacés, de l'huile d'olive, mais aussi des assiettes intelligemment composées, gourmandes et toniques. Quant à Corinne, elle veille sur la cave, suisse à 80%. Et reste sur le qui-vive pour dénicher de beaux flacons susceptibles d'arroser les plats de l'époux. «Au début, il n'y

avait pas de femmes aux dégustations professionnelles. Il n'était pas rare que je me retrouve seule. C'était un monde d'hommes.»

Et puis Le Cigalon, c'est une histoire de famille. «Quand elle était petite, Laurie ne voulait pas dormir, se souvient Corinne. Le soir, elle restait en cuisine à jouer avec les casseroles.» Son cadet, Robin, lui, montre dès son plus jeune âge une curiosité pour la pâtisserie. Il voudrait devenir cuisinier. Comme papa.

«On ne lui a rien mis en tête, rien imposé, tout au contraire!» Le fiston fait ses armes dans de prestigieuses maisons (l'Hôtel de Ville de Crissier, le Noirmont, la Micheline). Et puis s'en revient, «un peu par hasard», au Cigalon, où il signe désormais les entrées aux côtés de son père. «Son arrivée nous a mis un coup de boost inimaginable», se réjouit la maman.

Les Bessire restent soudés comme les pinces d'un homard. «On a sans doute plus vu nos enfants que la plupart des couples salariés. Tous les repas étaient pris ensemble. On évitait de parler boulot durant les congés. Et on s'est immédiatement octroyé six semaines de vacances par an. C'était non négociable.»

Et comme si la vie de restaurateur et de famille ne suffisait pas, Jean-Marc créait il y a treize ans une amicale de collègues toqués: les Goutatoo. Soit une confrérie de cuisiniers et cuisinières genevois au casting changeant et aux actions caritatives. Pas de doute, depuis trente ans, c'est aussi la passion et la générosité qui mijotent dans les marmites du Cigalon.

«Père, mer et fish»

«Père, mer et fish», c'est le nom rigolo du nouveau recueil de petits plats aquatiques de Bessire. Ou plutôt des Bessire. Car Robin, le fils de Jean-Marc et Corinne, fraîchement arrivé aux fourneaux du Cigalon, a participé à l'élaboration du livre. Lequel décline les quatre saisons en quarante recettes drôlement alléchantes. Les assiettes



sont belles, équilibrées et réalisables par tout un chacun. Le bouquin vaut tout de même 60 fr. Il n'est, pour l'heure, disponible qu'au restaurant. Il mériterait sa place dans toutes les librairies du cosmos. Modestement baptisé «Jean-Marc Bessire», l'ouvrage précédent, édité pour le 25^e anniversaire, peut également être acquis au Cigalon. (JES)