



LE BISTROT DE
Charlotte

**ÉDITION 2010-2012
LA RÉFÉRENCE**

**Nicolas Burgy
André Klopmann**

LES NOUVEAUX BISTROTS DE GENÈVE

PLUS DE 180 BONS PLANS



SLATKINE



CAFÉ DES BANQUES

- 6, rue de Hesse
- Quartier: Banques
- Ouverture: LU-VE
- Commandes en cuisine jusqu'à 22 h 45
- Tél.: 022 311 44 98
- www.cafedesbanques.com
- Bus: 1, 5, 10 (Neuve) - Trams: 12, 13, 14, 15, 17 (Cirque)
- Parking de Plainpalais

Un mur de bouteilles tamise la lumière près de la cuisine, qui est vitrée; un long bar en zinc lèche un espace qu'on a connu autrefois tout encombré de tables; c'est blanc, c'est noir, les fleurs sont fraîches; des chaises très hautes entourent une table également haute sur pattes et dominent les autres qui sont normales (fauteuils à l'étage); on sent qu'on va vous la jouer chic et classe. Jadis, au café des Banques, une meule de fromage posée bien au centre vous invitait au risotto, lequel ne coûtait pas 30 balles – mais c'était un autre siècle. En saison, le risotto des Banques est à présent aux truffes noires et son prix «selon le cours du jour». Il est prudent de demander, ça peut chercher loin. Le repreneur de l'enseigne historique a su valoriser une telle situation et un tel nom. Café des Banques. On s'en amuse

en lisant la carte: la tendance des menus, le portefeuille des plats, la holding des poissons et viandes, la clôture du menu... Bon, d'accord, c'est un peu tiré par les cheveux mais ici – et nulle part ailleurs – ça passe. Ces repreneurs ne sont pas n'importe qui. Élie et Pierre Bernheim sont issus d'une fameuse famille mélomane et horlogère – Raymond Weil est leur grand-père – mais, voilà, on a beau être solidaire et avoir un pied dans l'entreprise familiale, un peu d'air frais, la concrétisation d'un autre rêve, c'est pas mal aussi. Et pas en dilettante, s'il vous plaît. Élie est diplômé de l'École hôtelière de Lausanne.

En cuisine, Maxime de Bosschere (un ex de **Châteauvieux**) et son second Hervé Tony composent une cuisine aérée qui dégage les goûts tout en osant des mariages mixtes, comme cet agneau magnifique en croûte de mendiant (*sic*) drapé de pistaches, noisettes et amandes (47 fr.), ou la ballotine de volaille aux pleurotes et jus de foie gras (36 fr.). La tagliata suit bien les antipasti. Le midi, le plat du jour, très raffiné certes, coûte 24 fr. Voilà qui cadre la clientèle. À ses côtés, deux viandes et deux poissons, entre 30 et 40 francs. Et les vins? Carte cossue. En salle, Gregory Flores sait tout sur tout. Du titrage de la myrte rouge à la fabrication du rhum du Venezuela, en passant par le vieillissement de la Chartreuse VEP (rare mais mode; on en trouve aussi au **Kudeta** et à **L'Armoire**), ce garçon est incollable. Quant à Élie Bernheim, chassez le naturel... Fils et petit-fils d'industriels, il lance une gamme de produits fins, «Épicure».

• SPÉCIALITÉS

Tagliata de bœuf, risotto à la truffe noire, poissons «tac-tac» (juste saisis); antipasti.

• LES ÎLES DU PATRON

Élie: **Le Dorian** (malgré la proximité), le **Bistrot Dumas** et aussi l'auberge du **Cheval-Blanc**, à Puplinge.

• ENTRE AMIS

André: Sur chaque addition, le restaurant prélève 1 fr. pour l'association **Hôpiclown**.

Nicolas: La taxe Tobin appliquée à la clientèle des restaos. Très fort!