



La Micheline

Avenue de la Gare des Eaux-Vives 3
1207 Genève

La Micheline? C'est un modèle de locomotive créé par la société... Michelin dans les années 1930. Ce n'est donc doublement pas par hasard que le restaurant ambitieux installé dans l'immeuble de la gare des Eaux-Vives porte ce nom.

Ici, le chef s'appelle Andres Arocena. Il a 33 ans. Il est originaire du Pays basque espagnol. Et il a collectionné les passages chez les étoilés Michelin, de Saint-Sébastien à Marseille, en passant par la Suisse (Edgard Bovier). En 2020, il s'est installé dans ce bel espace urbain flambant neuf et prolongé d'une terrasse au design profilé. A l'intérieur, c'est face à une photo géante de l'ancienne gare des Eaux-Vives en noir et blanc que l'on s'attable. Avec un infini bonheur.

D'abord vient le sommelier. Il est jeune, volubile, pertinent et sait dénicher des crus insolites en explorateur averti. Des vins souvent espagnols, évidemment, en hommage au chef. Mais sans oublier de regarder ce qui se passe ailleurs. Le tout à des tarifs avantageux, presque inédits à Genève, où les prix ont tendance à s'envoler.

Puis on parcourt la carte des mets. A midi, le menu de la semaine est une aubaine. Le soir, l'offre égraine les ingrédients de saison, souvent marins et teintés d'hispanité. Olives en sphérisation au piment et gelée de Campari à l'orange, salade russe aux anchois, tuile de pomme de terre hyper-gourmande et croquette de poisson font une suite d'amuse-bouches pleins de gourmandise et de surprises. Puis on est émerveillé par la neige de crevettes tiède qui vient envoûter des gamberoni aux raisins de mer: une entrée étourdissante de délicatesse. Le rouget de ligne reste dans la même veine, juché sur du boudin de Burgos et une mousseline de chou-fleur qu'entoure un jus réduit. Une fine tranche de pancetta iberica voile le tout. C'est une nouvelle merveille.

A côté du merlu de ligne cuit avec un infini doigté, un gourmand trompe-l'œil de piment rouge éclate de saveurs intenses. Et le mérrou aux fèves se pare de crevettes d'Andalousie translucides, sous une dentelle aux parfums de bisque. En dessert, on rêve encore des «Pierres lunaires au citron et sésame noir». Et la glace au miso strillée de caramel au beurre salé se déguste sur une tuile noire de charbon et un dense crémeux de chocolat noir. Vous vouliez un dessert plus aérien? Alors tentez les fraises gariguettes au yogourt grec et espuma.