

Tribune de Genève | Vendredi 27 mai 2022

**La Michelin**

# La passion créative d'Andrés Arocena

**Cette table plus que bistronomique de la gare des Eaux-Vives nous envoie en vacances.**

**Alain Grouard**

Andrés Arocena n'est pas conducteur de train, mais il dirige la cuisine de La Michelin avec un talent fou. Cette table branchée, installée dans la gare des Eaux-Vives, propose une cuisine bistronomique. Un adjectif trop modeste si on se fie au contenu des assiettes proposées.

Le parcours de ce chef basque espagnol est étonnant. Il s'est formé aux fourneaux des deux établissements triples étoiles de San Sebastián, Martín Barasatgui d'abord, puis Juan Mari et Elena Arzak. Après un passage chez Gérard Passédat (Le Petit Nice à Marseille, trois étoiles aussi), il est arrivé au Lausanne Palace comme second d'Edgard Bovier.

**À la tête de La Michelin et du Gigi Cucina & Bar**  
Au départ de Lausanne du chef valaisan, Andrés Arocena a pris en main les deux restaurants créés à la gare des Eaux-Vives et dirigés par Camille Grange, La Michelin et le Gigi (dont nous vous parlerons bientôt).

Plongez-vous dans les assiettes merveilleusement décorées de la première. En titillant



Andrés Arocena est devenu un chef majeur du monde gourmand genevois. (LUCIEN FORTINARI)

un flux jaune et tiède qui nappes les petits pois et les fèves qui l'entourent. Les légumes croquent sous la dent en compagnie d'une lame de jambon ibérico de bellota.

Les langoustines à chair translucide et iodée sont allangues sur le rond de porcelaine en compagnie d'asperges blanches al dente. Une fine tranche de lard blanc (papada ibérica de bellota), séché au sel et paprika, les protège. Une merveille...

**Filet de rouget croustillant et pavé de merlu fondant**

Comme le filet de rouget grillé à l'unilatérale. Contraste entre textures croustillantes et fondantes mis en valeur par un velouté de courgette enrichi de tomate séchée. Avec un filet d'huile d'olive, Andrés Arocena donne du génie au plus banal des légumes.

Majestueux, le pavé de merlu confit au cidre, mais rose à cœur, trône sur un méli-mélo vert pétillant. Haricots, mange-tout, asperges, agrettes se pressent dans un jus de chlorophylle en compagnie de quelques coques renforçant le caractère iodé. Aussi spectaculaire que savoureux...

Le suprême de pintade de Bourgogne, lui, est roulé avant de rôtir. Oh! Avec précaution, car il reste nacré et juteux. Il se pare de mouilles dodues, s'entoure d'un jus de volaille corré, à peine crème, et occupe l'espace en compagnie d'un millefeuille de pommes de terre caramélisé. Somptueux!

À l'heure des douceurs, on adore, bien entendu, cette tour composée de tronçons de rhubarbe confite entourant une compote légèrement acidulée. Cette composition est surmontée d'une crème glacée et d'une espuma au yaourt grec.

Mais on reste pantalois devant les pierres lunaires gisant dans un décor de conifères (sucre glace et sésame noir). Des coques de beurre de cacao durci au froid contenant une mousse de citron glacée. On les croque en compagnie d'un sorbet citron. Un dessert d'un autre monde...

**Post-scriptum**

Carte des vins éclectique  
Note du pain 5/5  
Service adorable dirigé par la délicieuse Camille Grange

**L'adresse**

**La Michelin**  
3, av. de la Gare-des-Eaux-Vives,  
Genève  
Tél. 022 840 03 38  
Fermé dimanche et lundi  
Menu 44 fr. (midi)  
À la carte (entrée, plat et dessert),  
compter 90 fr.  
Terrasse. Parking  
Accès handicapés



d'abord du bout de la fourchette cet œuf parfait croustillant. Poché, pané très finement, il passe quelques secondes dans la friture. Il s'ouvre pour laisser échapper



Œuf parfait croustillant, fèves et jambon bellota. 1,00




Rouget à l'unilatérale sur velouté de courgette. 1,00



Pierres lunaires au citron et sésame noir. 1,00

PUBLICITÉ



PÂTISSERIE  
**SOFIA**  
PAR CHEF COSTA

**LA NOUVELLE  
DESTINATION À  
VANDOEUVRES**

**OUVERTURE AU  
CHEVAL BLANC**

Route de Vandoeuvres 125  
1253 VANDOEUVRES  
+41 22 750 22 20  
Lundi au vendredi  
de 7h30 à 19h  
Samedi 7h30 à 18h  
Fermé le dimanche

[www.patisseriesofia.ch](http://www.patisseriesofia.ch)

