

Gault & Millau

FRANCE

VOIR LE MONDE À TRAVERS LA GASTRONOMIE

NOUVEAU
DU BON
DU GOÛT
DU BEAU
INCONTOURNABLE

NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2023/JANVIER 2024
NUMÉRO 1

BEUX 7,50€
CH 70,40CHF
D 8,90€
IT-ESP-PORT-CONT 7,50€
CAN 11,99\$CAD

L 11333 - 1 - F: 6,90 € - RD



LA NOUVELLE CUISINE A 50 ANS!

ET MAINTENANT?

ON CHAMBOULE TOUT?

le magazine

Conversation

Guy Savoy et Fabrice Hyber, pour l'amour du beau.

Reportage

Lyon, capitale mondiale de la gastronomie ?

Évasion

Embarquement pour le Cambodge, à la découverte des saveurs de la cuisine khmère. Reportage et carnet d'adresses.

Matière première

Cacao, de la fève au chocolat : jeux, défis et découvertes.

Vigneron

Loïc Pasquet, entretien en toute franchise.

News – À GENÈVE

TEXTE KNUT SCHWANDER,
GAULT&MILLAU SUISSE



LE CHEF

Andres Arocena

RESTO La Micheline

ADRESSE Av. de la Gare-des-Eaux-Vives 3

TEL +41 (0)22 840 03 38

SITE lamicheline.ch

INSTA @lamicheline_geneve

La Micheline? C'est un modèle de locomotive créée par la société... Michelin dans les années 1930. Ce n'est donc doublement pas par hasard que l'ambitieux restaurant ayant ouvert dans la gare de Genève porte ce curieux nom de baptême. Ici, le chef Andres Arocena, 33 ans, originaire du Pays basque espagnol, a grandi au Venezuela et a collectionné les passages chez les plus grands, de Saint-Sébastien à Marseille, en passant par la Suisse. Le voici donc installé dans ce bel espace urbain flambant neuf et prolongé d'une terrasse au design profilé. Ici, les vins, souvent espagnols, sont proposés à des tarifs presque inédits à Genève, où les prix ont tendance à s'envoler. D'ailleurs, à midi, le menu de la semaine est aussi une aubaine. Le soir, l'offre égrène les ingrédients de saison, volontiers marins et teintés d'hispanité. Olives en sphérification au piment et gelée de campari, puis salade russe aux anchois et croquette de poisson font une suite d'amuse-bouche surprenants. On est émerveillé par la neige de crevette tiède qui vient envoûter des gamberoni au raisin de mer: une entrée étourdissante de délicatesse. Le rouget arrive juché sur du boudin de Burgos et mousseline de chou-fleur. En dessert, on rêve encore de la « Pierre lunaire » citron et sésame noir.



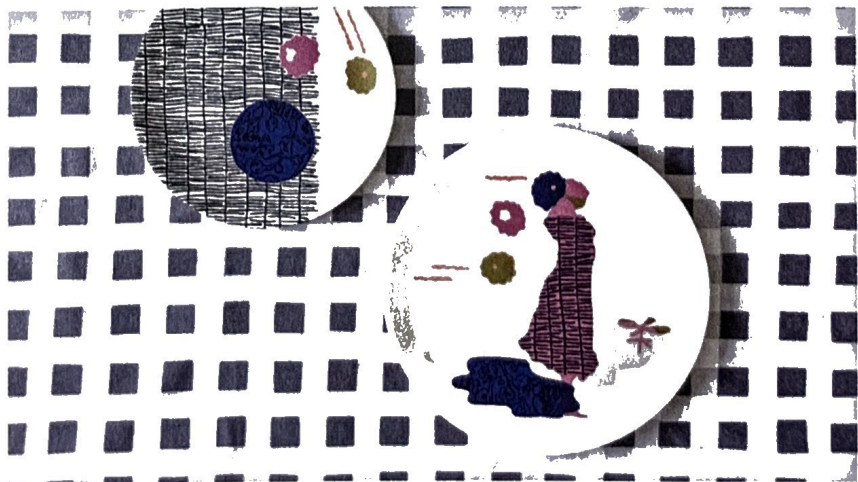
UN HÔTEL

The Woodward

ADRESSE Quai Wilson 37 **TEL** +41 (0)22 901 37 00

SITE oetkercollection.com/hotels/the-woodward **INSTA** @thewoodwardgeneva

C'est le dernier-né des (nombreux!) palaces genevois. Construit en 1901 face au lac et au mont Blanc, ce bijou de la Belle Époque a récemment rouvert après une rénovation exemplaire. D'une remarquable élégance, la maison est gérée par Oetker Collection, comme le Bristol à Paris. Elle abrite 26 suites voluptueuses, une piscine intérieure, un spa Guerlain et deux restaurants de haut vol portant la griffe de Joël Robuchon.



À VOIR

« Conversations en plein air »

QUAND Jusqu'au 5 mai 2024 **ADRESSE** Musée Ariana, avenue de la Paix 10

TEL +41 (0)22 418 54 50 **SITE** musee-ariana.ch/fr **INSTA** @museearianageneve

La céramiste britannique Charlotte Hodes réinvente le déjeuner sur l'herbe et les fêtes galantes de François Boucher avec son installation joyeuse et décalée à découvrir au Musée suisse de la céramique et du verre. Un travail plein de gaieté, coloré, un brin fantasque, qui prouve – si besoin était – que seuls les Anglais semblent vraiment maîtriser l'art du pique-nique chic!