

Plan-les-Ouates

La créativité exotique du Café de la Place

Vincenzo De Rosa et Domingos Ribeiro parsèment leurs plats de saveurs originales

Alain Giroud

Ces deux-là nous surprennent encore. Dans leur charmant Café de la Place, au décor de bonbonnière et à l'accueil aussi professionnel qu'attentif, Vincenzo De Rosa et Domingos Ribeiro poursuivent sur la ligne d'une créativité parfois débridée, toujours originale.

Leurs plats font appel à des saveurs lointaines qui se mêlent à des préparations plus classiques. La complexité des mariages, les multiples touches qui dynamisent les assiettes exigent l'attention et la curiosité des convives. Prêts pour le voyage? Alors suivez le guide.

Symphonie gourmande

Pour comprendre la philosophie maison, l'idéal est de pointer du doigt la symphonie gourmande de la Place. Un long rectangle de porcelaine où s'alignent en miniporions les différentes entrées de la carte. On passe ainsi d'un univers à l'autre en essayant de deviner les petits pièges gourmands tendus au dégustateur.

On fond de plaisir devant ces raviolos de homard, à la pâte (chinoise) al dente. Emulsion parfumée de feuille de citronnelle, basilic thaï, coriandre, garniture de shitaké et grosses gouttes de glace de crustacé. Fascinant...

La roulade de crêpe et saumon fumé est plus classique, soulignée d'une crème aigrelette au raifort. On sera plus enthousiaste pour le velouté moussoux de topinambour truffé. La *melanosporum* envahi les neurones. En escorte, un bâtonnet de pomme de terre et courgette est pané aux amandes et fritt. Joli contraste de textures.

Même constatation avec ces lamelles de Saint-Jacques d'Erquy,



L'ambiance est joyeuse au Café de la Place. Mise au point d'un plat dans la bonne humeur. De gauche à droite: le maître d'hôtel, Jean-Philippe Calvo, les patrons, Christina et Vincenzo De Rosa, et le chef de cuisine, Domingos Ribeiro. PASCAL FRAUTSCHI

L'adresse

Café de la Place

143, route de Saint-Julien
Plan-les-Ouates
Tél. 022 794 96 98
Fermé samedi et dimanche
Menus 46 (midi), 75, 90 et 140 fr.
A la carte (entrée, plat et dessert), compter 90 fr.
Parking. Accès handicapés
Site: www.restaurant-laplace.ch



marinées à la fleur de sel et déposées sur une tranche de brioche toastée.

La chair nacrée est parsemée



Bavaroise aérienne à la noix de coco et au cacao. LDD

de caviar de citron, minuscules billes d'agrumes issues d'un fruit venu d'Australie et de Nouvelle-Zélande, le «Finger Lime». Cela picote délicieusement la langue...

Ultime étape de cette promenade d'initiation, un foie gras poêlé entouré de crumble au chocolat, kumquats confits et confiture d'orange.

Notre duo de chefs ne déteste pas les plats plus conventionnels. On pense à ces joues de veau, servies dans une cocotte, associées à des crosnes, des carottes classiques et jaunes et du panais. Ajoutons un jus parfumé et une verrine de mousseline de pommes de terre. Retour en enfance garanti.

Délicieux lieu jaune

Ils proposent aussi des produits qui ne courent pas les cartes de restaurant. On pense au lieu jaune, un poisson qui ne jouit pas d'une grande réputation mais qui se révèle savoureux. Le pavé est cuit sur peau, sa chair translucide reste ferme et d'une belle délicatesse.

Posé sur un risotto de vénéré (riz noir), il bénéficie aussi d'un

traitement très étudié. Surmonté de dés de mangue fondants, il est dynamisé par une émulsion de yuzu, du caviar de citron et du combawa râpé aux tonalités amères. Joyeux!

Souriante aussi cette bavaroise à la noix de coco et cacao, légère comme une plume, dopée par un sorbet fruit de la passion et accompagnée d'un sablé chocolat et d'un crumble de biscuits Oreo.



Lieu jaune au riz vénéré. Un poisson peu réputé mais savoureux. LDD