

AMBASSADEUR DU TERROIR

LE RESTAURANT LA PLACE,
PRIX DE L'ENTREPRISE FORMATRICE



Vincenzo et Cristina De Rosa, patrons du Restaurant La Place à Plan-les-Ouates, sont des formateurs d'apprentis émérites. C'est pourquoi ils ont reçu le Prix de l'entreprise formatrice 2014 auprès de l'OFPC à Genève (Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue).

Le prix de l'entreprise formatrice 2014 Genève, les patrons du Restaurant La Place de Plan-les-Ouates Vincenzo et Cristina De Rosa l'ont obtenu parce qu'ils prennent régulièrement en charge des stagiaires et des apprentis.

«Notre premier apprenti a commencé en 2009», explique Vincenzo De Rosa. «Nous en avons formé régulièrement depuis et presque tous sont demeurés dans le métier». Il ajoute qu'il reçoit toujours de nombreuses postulations pour un stage en cuisine, qui déterminera qui sera l'heureux élu pour une place d'apprentissage. Cela tient peut-être à l'engouement que connaissent les concours de jeunes chefs passant à la télévision. En revanche du côté du service, il est beaucoup plus difficile de trouver de jeunes candidats.

Le Restaurant La Place est une institution à Plan-les-Ouates. Il fait partie des «Ambassadeurs du Terroir Genevois», il est membre du Club Prosper Montagné Académie Suisse des Gastronomes, il détient 15 points au Gault & Millau et une assiette au Michelin. L'établissement, qui est également la plus ancienne bâtisse de Plan-Les-Ouates à l'angle de la Route des Chevaliers-de-Malte et de la Route de Saint-Julien, est donc gage que le client goûtera aux bons produits du terroir genevois.

Il a été complètement rénové l'été passé. «Nous offrons de la cuisine du terroir, mais mon côté méditerranéen ressort avec d'autres produits», précise le patron. Le plat signature du Restaurant La Place sont les ravioles de homard du Maine aux saveurs Thai. «Nos clients fidèles reviennent pour ça. Sinon, nous offrons nos poulpes, préparés différemment chaque saison. Nous avons également le cœur de filet de bœuf du pays et nos moelleux au chocolat apprêtés selon la saison». Voilà pour les spécialités. Avec elles, le restaurant conseille notamment le Sauvignon Blanc de Stéphane Dupraz à Soral, le Gigondas du



Vincenzo et Cristina De Rosa. © Le Cafetier

Domaine de Piaugier, Marc Autrant & Fils, Sablet, ou encore Il y a La Place pour le vin, 100% Grenache, Cuvée de la Maison par Stéphane Gros à Dardagny.

La carte est riche. Elle convainc, le midi, les clients des entreprises horlogères nombreuses sises à Plan-les-Ouates. Le soir, le restaurant La Place a fidélisé les habitants de la commune. «Cela avait d'ailleurs été le premier objectif que j'avais donné en m'établissant ici il y a dix ans. Pari tenu: «nos clients peuvent venir à pied. Ils ont une bonne adresse sur la commune et n'ont donc pas de problèmes d'alcoolémie».

Car l'ambiance est conviviale et familiale. Madame et Monsieur De Rosa travaillent dans leur restaurant, lui comme chef et elle au service, avec un sous-chef, un aide et une apprentie en cuisine, un maître d'hôtel (qui est là depuis le début) et une apprentie en service. Les employés restent très longtemps dans l'entreprise.

Le Restaurant La Place offre 35 places. L'été, il a une terrasse de 20 places.

PASCAL CLAVAZ

Restaurant La Place
Route de Saint-Julien 143, 1228 Plan-les-Ouates
Tél. 022 794 96 98
www.restaurant-laplace.ch