



Une belle salle, où une carte éclectique mêle plats canailles, spécialités ajouloles, mets au fromage ou encore poissons de lac. MAGALI GIRARDIN

L'Auberge de Meyrin mise sur les vins genevois

Le patron jurassien, Charles Hegi, sert de la saucisse d'Ajoie mais adopte longeole et produits agricoles locaux

Alain Giroud Meyrin

Dernier venu dans le club des Ambassadeurs du Terroir genevois, l'Auberge de Meyrin. L'établissement communal comprenant brasserie, imposante salle de restaurant, terrasse somptueuse et chambres d'hôtel a été repris par Charles Hegi. Ce Jurassien bon teint anime avec passion et lieu et crée l'événement en déclinant une carte éclectique où se mêlent plats canailles, spécialités ajouloles, mets au fromage, poissons de lac, etc.

Quand le Jura se marie...

Toutes ces gourmandises sont élaborées par Gilles Mathioly, chef qui travaillait déjà avec Charles Hegi lorsque celui-ci tenait le restaurant des Vieux Grenadiers. Un cuisinier qui s'attache à proposer

de vrais plats maison, à base de légumes frais et de viandes soigneusement choisies.

Débutons avec une véritable saucisse d'Ajoie. Une spécialité aux saveurs puissantes, à la peau résistante et à la farce passée à la grille fine, pas trop grasse, offrant une mâche très agréable. Elle est servie avec une galette de pommes de terre dorée, croustillante, plus paillasson que rôsti dans la conception. Et délicieuse.

Le boudin arrive aussi du Jura. N'espérez pas une texture légère, crémeuse, style flan délicat. Non, il est farci avec un mélange de sang et de légumes hachés. Un boudin solide qui tient au ventre accompagné par des pommes de terre et pomme fruits rôties.

... avec la terre genevoise

Cela dit, quel rapport ce repas a-t-il avec notre terroir cantonal? Charles Hegi riposte en précisant qu'une longeole figure à la carte. «Et ce n'est qu'un début, plaide le patron. Dès que les légumes et les fruits du canton seront prêts, nous les utiliserons. Nos asperges vertes viendront par exemple de Meyrin, à deux cents mètres de l'Auberge.»



Gilles Mathioly, chef de cuisine, et Charles Hegi, patron de l'Auberge Communale de Meyrin. MAGALI GIRARDIN

De surcroît, l'essentiel de sa carte des vins est genevois. Certes, il lui était difficile de proposer un tel échantillonnage de cépages en provenance de son canton d'origine. Le vignoble du Clos des Cantons à Alle est plus limité que celui du Mandement. Donc «Charlie», comme l'appellent les habitués, puis dans l'offre genevoise.

A commencer par les vins de Paul-Henri Soler, un jeune vigneron atypique de Meyrin qui donne des noms étonnants à ses flacons, toujours annotés «Vin de pays suisse». Sa cuvée Les Fenêtres, an-

noncé Vin rouge apatride, est un gamay selon Charles Hegi. Mais un gamay concentré, à la robe grenat soutenu, à la texture serrée, aux notes de petits fruits noirs. Une bonne raison de nommer l'Auberge de Meyrin «Ambassadeur du Terroir genevois».

Auberge de Meyrin Avenue de Vaudagne 13 bis, Meyrin. Tél. 022 782 44 78. Fermé le lundi. Pour un prix moyen (entrée, plat, dessert) de 70 fr.