

Les joyeuses canailleries du chef Gilles Mathioly

Le chef de l'Auberge Communale joue la carte de la cuisine bourgeoise, savoureuse et roborative. Miam!

Alain Giroud

Cela nous avait échappé, mais l'Auberge de Meyrin a hérité d'un nouveau gérant depuis bien des mois déjà. Il faut dire que l'adresse avait perdu tout intérêt depuis longtemps et que les bonnes nouvelles tardent parfois à atteindre leur but.

Aux commandes, donc, aujourd'hui, Charles Hegi, l'ex-tenancier jurassien des Vieux-Grenadiers. C'est dire si l'ambiance se débride dans ce grand établissement qui fait aussi hôtel. Il a récupéré son chef d'alors, Gilles Mathioly, et a construit une carte de plats bourgeois et canailles, qui change agréablement de la pseudo-gastronomie de mise ici autrefois.

Cuisine plus crédible

Une cuisine qui semble, en prime, plus crédible que celle proposée à l'époque à la rue de Carouge. «L'environnement est plus favorable, il est vrai», confie d'ailleurs le chef de cuisine.

Alors attaquons allègrement ces salades croquantes, chiorée en vedette, surmontées d'asperges vertes al dente ou de tranches de magret de canard fumé d'excellente qualité.

Des entrées en matière sympathiques qui ne doivent pas nous détourner du principal, les plats, mijotés s'il vous plaît. Joutes de porc ou souris d'agneau? Les deux, mon colonel!

Les premières sont braisées aux épines-vinettes, baies rouges aux saveurs aigres-douces. La



Gilles Mathioly attend impatiemment les beaux jours pour servir sur la terrasse. CHRISTIAN MURAT

L'adresse

Auberge communale de Meyrin

13bis, avenue de Vaudagne
Meyrin

☎ 022 782 44 78

Fermé lundi.

Pas de menu.

A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 75 fr.

Parking.

Terrasse.

Accès handicapés.



chair du goret est fondante et le jus élaboré sapide, bien équilibré, qui donne envie de créer un petit lac (d'autres parlent de volcan), dans la purée de pommes de terre servie en accompagnement.

On regrettera pourtant que cette dernière soit violemment parfumée à l'huile de truffe, synthétique qui plus est. Elle n'a rien à faire dans cet environnement. Ce serait tellement meilleur avec une grosse noix de beurre, à la manière de Joël Robuchon.

Souris d'agneau braisées

La souris d'agneau est escortée, elle, par des asperges. Cette fois, les saveurs n'ont rien d'artificielles, elles se marient même très bien. Pas de purée pour la souris, mais des frites. Fraîches, oui, oui.

C'est dire si des plaisirs tout simples peuvent enchanter une soirée, couronnée par un verre de damassine, bien entendu...

Tables de printemps