

# Serge Labrosse enfin au Boléro!

**Après une fermeture administrative en juin, le restaurant du Centre culturel rouvre en deux espaces, bistrotier et bistrannique**

**Alain Giroud**

Coucou, voilà Serge Labrosse! Sa vie a été bouleversée depuis son départ forcé du Buffet de la Gare des Eaux-Vives, CEVA oblige. Il a d'abord passé par le Flacon à Carouge. L'établissement a récupéré l'étoile Michelin avant de se dire que le chef couronné n'était peut-être pas si indispensable que ça! Alors, il est retombé sur ses pieds au Boléro à Versoix.

Enfin, c'est vite dit... Le Boléro est le nom du nouveau Centre culturel de la ville. Un bâtiment situé juste en face de la gare et accueillant des expositions et une bibliothèque. Au rez-de-chaussée, la Municipalité a créé un espace de restauration, l'a confié à Serge Labrosse sans demander toutes les autorisations nécessaires.

A peine installé en cuisine, il a subi une fermeture administrative dont il n'était pas responsable! Alors il a erré pendant trois mois, squattant chez Florian le Bouhec au Café de la Paix et David Travol à la Fontaine de Pregny.

**Bar à tapas, brasserie et table bistrannique**

Mardi, le Boléro a ouvert ses portes et Serge Labrosse a enfin pris possession des lieux qui se divisent en trois secteurs: un bar à



Serge Labrosse a enfin rouvert son Boléro à Versoix. STEVE IUNKER

## L'adresse

### Le Boléro

8. ch. J.B. Vandelle, Versoix  
 ☎ 022 755 16 54  
 Fermé dimanche soir et lundi  
 Menus (brasserie) 45 fr.,  
 (bistrannique) 75 fr.  
 A la carte du bistrot (entrée, plat  
 et dessert), compter 85 fr.  
 Parking public. Terrasse.  
 Accès handicapés.



vins et tapas, une brasserie et une table bistrannique où il peut exprimer sa créativité. Tous les désirs des clients sont ainsi exaucés et, comme l'espace est totalement ouvert, la variété de l'offre constitue un mélange des genres étonnant.

Installons-nous côté «bistrannique» dont la première carte propose un choix assez réduit, mais suffisamment attrayant pour enchanter les papilles.

### Foie gras et... tartine de pied de cochon!

Attaquons donc de bel appétit ce curieux mariage, non pas de la carpe et du lapin, mais du foie gras de canard et d'une tartine de pied de porc. Le premier se présente en longue baguette, ferme, parfaitement assaisonné, le chef n'a pas perdu la main!

Il associe ce pavé élégant avec une tranche de pain grillé surmontée d'une marmelade fondante de pied de porc. Il en supprime la texture gélatineuse en travaillant la masse et en ajoutant, entre autres, de la moutarde. De rustique, le cochon devient chic. Et c'est diablement bon.

Ces deux éléments sont associés à de la poire. En petites sphères prélevées à la cuillère parisienne, en coulis et en tranches aussi fines que du papier à cigarette. Un accompagnement très doux qui manque de tonicité et, surtout, d'un soupçon d'acidité.



Le mariage du foie gras et de la tartine de pied de cochon. LDD

Nous tenterions volontiers l'expérience avec de l'orange, pourquoi pas amère?

Serge Labrosse aime les accords qui sortent de l'ordinaire. Ses poireaux vinaigrette, tranchés en jolis sifflets et dopés par un excellent vinaigre, partagent le rond de porcelaine avec des pétales de cabillaud, du (fabuleux) lard de Colonnata et de l'ail fumé d'Arioux. L'harmonie des saveurs est maîtrisée, pari réussi.

Les cèpes sont les rois du marché de septembre. Le chef les découpe en tranches et en cubes, les fait vivement sauter et les plonge dans une voluptueuse émulsion crémée. Il ajoute quelques cercles de calamars. Une entrée tout en suavité...

### Côtes de porc aux navets

Serge Labrosse déniché du porc de belle naissance. Cette semaine, il rôtissait d'épaisses côtelettes qui se retrouvaient en éventail sur l'assiette. La chair reste très rose, comme il se doit, juteuse, tendre, savoureuse. Elle est associée à des navets, entiers et en émulsion (le chef adore utiliser les siphons à gaz), et à des oignons qui ont pris une belle couleur ambrée.

Les desserts s'articulent autour d'un produit. Va pour la mirabelle! Une base sablée aux amandes, une couche de fruits compotés, une couverture de pannacotta. Pas trop de sucre et le goût de la prune préservé. Parfait!



Côte de cochon rôtie et sa garniture de navets. LDD