

Carouge

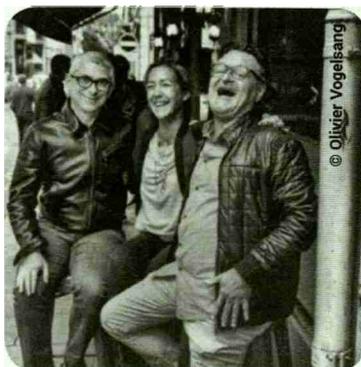
Publi Annonces SA
1227 Carouge
022/ 308 68 78
nouvelles-ge.ch/

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 20'600
Parution: mensuelle



N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 3
Surface: 22'738 mm²

Sésame des bonnes adresses!



De gauche à droite, André Klopmann, Marie Battiston et Nicolas Burgy.

Livre

Les nouveaux bistrots de Genève de Nicolas Burgy et André Klopmann a dévoilé durant 12 ans les adresses gourmandes. Les deux compères posent les couverts en 2012. C'est Marie Battiston qui relance la flamme et le trio de plumes s'associe pour épicer cette 7^e édition. Un pan de la vie locale illustré à travers les histoires riches et savoureuses des adresses préférées de ces gourmets.

Pourquoi avoir écrit ce guide?

N.B.: En 1999, la clause du besoin qui restreignait le nombre de patentes attribuées aux restaurateurs a été supprimée. Avec André on a remarqué que ça bougeait à la rue de l'Ecole-de-médecine et que des gens qui n'étaient pas du métier se lançaient dans la restauration. Après discussion, on s'est aventuré dans un premier guide en pensant que ce serait le seul. Le succès a été tel qu'on en a fait six! En 2012, on avait envie de se reposer pour voir comment ça évoluait. Ensuite, les gens demandaient le retour du guide et Marie nous a convaincu.

Marie, qu'est-ce qui vous a poussé

à rejoindre l'aventure?

M.B.: J'aime découvrir de nouvelles adresses et j'ai été plongée dans cet univers depuis que je suis jeune grâce à mes parents. J'aime écrire mais toute seule, ce n'était pas évident.

Des anecdotes à partager avec nos lecteurs

N.B.: Une fois, un restaurateur m'a saisi par le col dans la rue et m'a demandé pourquoi je ne parlais pas de lui. Je lui ai tout simplement répondu que c'était parce que je n'aimais pas ce qu'il faisait et que s'il avait du succès c'était tant pis pour les clients mais tant mieux pour lui!

M.B.: Je me souviens d'une interview très touchante avec une patronne d'un bistrot qui me racontait son histoire de vie. Elle a terminé en pleurs dans mes bras et du coup, j'ai aussi pleuré; c'était l'une de mes plus belles interviews.

A.K.: Plus que des anecdotes, je dirais plutôt des rencontres! Pas toujours avec des restaurateurs mais surtout celles qu'on fait avec les clients.

La Caravane avait déjà lancé à l'époque le phénomène Food trucks, vous en pensez quoi?

A.K.: C'est un réel phénomène qui n'est pas négatif puisque trop de personnes mangent des sandwiches pas terribles. Tant qu'à manger sur le pouce, autant manger mieux!

N.B.: Je n'aime pas manger sur le pouce mais je comprends que les gens le fassent. Par contre, c'est scandaleux de payer le même prix qu'un plat du jour pour manger debout. Je défends le restaurant ou bistrot où on te reçoit et où tu peux t'asseoir.

M.B.: Nous sommes complémentaires dans notre approche, c'est l'intérêt

de notre trio! Nicolas n'a pas tort mais certains restaurants développent leur Food truck pour pouvoir répondre à un réel besoin.

Vous êtes un peu les mousquetaires de la restauration à Genève?

A.K.: On défend les consommateurs ordinaires car nous en sommes aussi! Notre point de vue est simple, on se rend au restaurant pour se faire plaisir. Ce qui nous dérange, nous en parlons dans la préface mais avec parcimonie.

Propos recueillis par Vanesa Dacuña Rodriguez

