

L'ADRESSE DU QUOTIDIEN

L'envers du décor

VIVIANE SCARAMIGLIA

Déjeuner ou dîner en terrasse, quand on est à Genève, ça ne suffit plus. Le vrai bonheur, pour tromper le décor, c'est d'être au jardin à la ville. Abrisé jusqu'à point d'heures. Dans cette ruelle des Eaux-Vives, le jardin sur parquet de bois est une composition baroque que l'on repère de l'extérieur comme un aquarium, peut-être à cause des spots, asperseurs de rais violine, qui créent à travers les vitres des jeux de lumière irisés sur le vieux comptoir jaune. «Nous avons voulu créer l'aventure, dès le seuil franchi qu'il se passe quelque chose, autre chose», raconte Nils, le cuisinier-artiste qui a tout imaginé et aménagé de ses mains avec Patrick, le visionnaire pragmatique, son copain de toujours. Ensemble, ils avaient mijoté leurs premières sauces à l'école hôtelière, ensemble ils se lancent dans L'Envers du Décor. Et cela donne une traversée gastronomique avec détournement assuré. Sous le ciel bleu du plafond, chaque feuillage, chaque ciselure d'acier ou de fer forgé, chaque détail un peu kitch raconte une histoire différente et l'on peut voyager à l'autre bout du rêve en quelques rangées de tables. En dégradés de couleurs et en épure, on rejoint des images plus citadines d'une Genève qui continue par les fenêtres au fond de la salle. Tout autour, des murs un peu fous, enchantés, à tendance horticole - moderne-rave et, pour un temps, les peintures méga de Daniel Pensa dans un style Fini-Duchamp. C'est qu'ici, tout est modulable, structures, ex-



PATRICK ASCHIERO et NILS CHAILLAT: «Ils avaient mijoté leurs premières sauces à l'école hôtelière, ensemble ils se lancent dans L'Envers du Décor.»

EDDY MOTTAZ

pos, soirées de jazz, happenings et café-théâtre. On l'aura compris, le bistro-resto est un beau lieu de liberté qui, en ouvrant la voie à de nouveaux horizons, laisse les idées germer, afin de transformer très sûrement notre espace de vue.

Au milieu de tous ces mondes, Nils édifie un répertoire de bonheurs dont il a le secret. «Ce que je

ne sens pas, je ne fais pas.» Le ton est donné. Ce Bordelais né d'une famille de créatifs fait une cuisine à l'instinct. «Le bonheur est dans un instant», et ça commence au marché. Que des produits frais. Un tour en cuisine fait foi: pas une once de stock.

Même le foie gras dénie la fraîcheur consensuelle dont le surgelé sous vide est devenu l'emblème.

Quant aux homards et tourteaux, il suffit de les pêcher dans les eaux du vivier qui bruissent au milieu du décor. Spontanément réussie si l'on en juge par ce filet de saumon aux fruits de la passion et ces chops d'agneau à la crème de noix. Des gourmandises ensoleillées, à prix très raisonnables et joliment servies par Patrick, qui font sur tables un été chantant

jusqu'aux étoiles, et parfois même jusqu'au délire, puisque les deux compères nous inspirent jusqu'à deux heures du matin. □

L'ENVERS DU DÉCOR,
10 rue de la Chapelle, 1207
Genève. Tél. 022/735 76 00.
Lundi au vendredi
de 9h du matin à 2h du matin,
week-end dès 19h.