



12h00

La pause de midi Au Nautica

Le Nautica, le restaurant de la piscine de Thônex, a changé de mains: José Da Silva, bien connu à Chêne-Bourg - il a tenu durant trente ans les rênes du Café de la Seymaz - a repris au début du mois d'octobre cet établissement chaleureux. Entièrement rafraîchi, la salle donne sur le bassin intérieur et ouvre sur une vaste terrasse surplombant la piscine extérieure. Le jovial patron y poursuit son heureux mariage des traditions culinaires suisses, françaises et portugaises: à la carte, les fondues (de 23 à 27 fr.) côtoient ainsi les cuisses de grenouilles (34 fr.) et le cordon-bleu maison (26 fr.), mais aussi de nombreuses spécialités lusitaniennes. On goûtera son *bacalhau à brás*, de la morue émietée mêlée à des oignons et des pommes de terre allumettes (28 fr.), ou la belle assiette de fruits de mer grillés - calamar, seiche et poulpe sont à la fois tendres et croquants, parfumés d'un filet d'huile d'olive (35 fr.). Les carni-

vores se laisseront tenter par la grillade mixte, «une merveille» qui allie bœuf, agneau, porc et poulet (33 fr.), ou par la *francesinha*, ce sandwich chaud typique de la région de Porto, garni de viande et de saucisse et surmonté de fromage fondu et d'un œuf (28 fr.). À midi, Le Nautica propose au moins trois plats du jour (18 fr., avec salade): de solides mets de viande, sauf le vendredi, où le poisson est de mise. Grand gourmand, José Da Silva régale également ses clients de desserts maison: tiramisu, *flor caseiro* (7 fr.) ou encore *pão de ló*, un gâteau aux œufs à la texture aérienne (3 fr. 50). Bien occupé, le cuisinier trouve-t-il le temps d'aller faire un plongeon ou se contente-t-il de regarder les nageurs enchaîner les longueurs? «J'y vais rarement, avoue-t-il dans un sourire. Parce que je ne suis pas très bien organisé...» Ch. de Marcellly 10, 1226 Thônex. Tél. 022 348 34 64. Ouvert tlj 7 h 30-23 h.