

GASTRONOMIE – Café de La Seymaz à Chêne-Bougeries

De Fatima au pied du Salève

Le café-restaurant de La Seymaz, au centre de Chêne-Bougeries, fait partie de ces lieux sans lesquels un village ne serait pas ce qu'il est. Situé dans une bâtisse du XIX^e siècle, cet établissement garde encore tout son cachet de bistrot.

Affichant pendant longtemps son identité valaisanne, avec ses raclettes, ses fondues, pas moins de six sortes, et le carnotzet «Le Raccard Anniviard» pouvant accueillir quatorze personnes, c'est aujourd'hui José Da Silva et madame qui veillent aux destinées de cet endroit plus que convivial.

Le nom de José Da Silva ne vous dira certainement pas grand chose. Les Da Silva sont très nombreux au Portugal, mais à Chêne-Bougeries, le nôtre commence à être connu tel le loup blanc.

En deux ans aux fourneaux de la Seymaz il a su, tout en gardant l'identité et les habitudes gastronomiques du restaurant, apporter ses propres expériences; ses idées et son savoir-faire, acquis au cours des années passées dans différentes maisons et aux ordres de quelques chefs bien connus (Mastro Giacomo au Mont Salève, par exemple). Il a tiré parti de tous les enseignements, qu'il met en pratique aujourd'hui, pour le plus grand plaisir de ses clients.

Gambas à la provençale

La Seymaz dispose d'une jolie terrasse dans la cour de la maison, ce qui vous place dans un cadre tranquille et original. Hors de la ville tout en étant en ville. Et là vous vous laissez conseiller par le patron. Les blancs en apéritif ou pour accompagner le poisson, il en dispose d'une bonne réserve. Valaisans, vaudois de La Côte ou du Dézaley et d'excellents genevois trônent sur les rayons de sa cave dans l'attente de mettre à l'épreuve vos papilles gustatives. En effet les gambas à la provençale (23 francs) accompagnés d'un Saint-Saphorin de chez Fonjallaz nous ont enchanté par leur cuisson et leur fraîcheur.

Lorsque vous commandez ce plat, ne craignez pas la présence éventuelle de trois crevettes «qui se courent après dans votre assiette», car la tradition portugaise veut que le convive soit non seulement content mais aussi satisfait. Si toutefois vous souhaitez varier vos plaisirs nous vous conseillerons des petits calamars à la même sauce, tout aussi bien apprêtés que les gambas.

Tout ceci vous sera servi avec l'amabilité et le sourire du sympathique José.

Spécialités à la carte

En plus des diverses fondues et des boissons, un plat du jour à 13 francs (potage ou entrée, plat principal et dessert), la maison dispose d'une carte très alléchante. Les viandes, entrecôtes et filets de bœuf, filets mignon, etc., que vous résisterez pas au plaisir d'accompagner avec un bon rouge, dont

l'Humagne que nous avons dégusté, qui nous a laissé un très bon souvenir. La maison disposant d'un grill au feu de bois à la terrasse vous pouvez, sur commande, vous faire préparer une côte de bœuf, et en attendant la cuisson vous lancer dans une partie de pétanque sur le terrain aménagé à cet effet, les boules sont à disposition, histoire de savoir qui payera les «apéros»...

Café de La Seymaz - Da Silva, rue de Chêne-Bougeries 30, 1224 Genève. Tél. 48.17.98. Ouvert tous les jours.

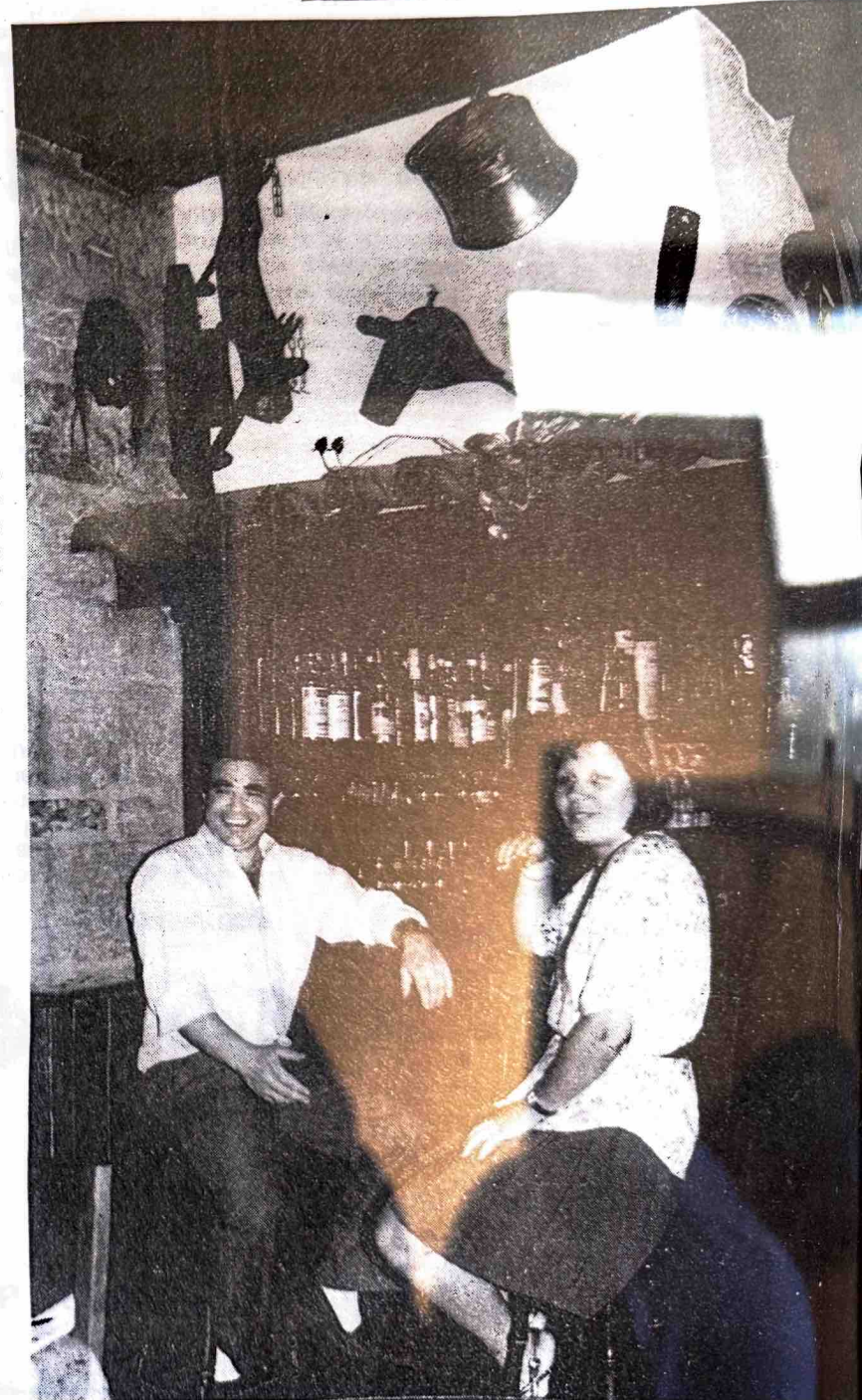
Recette

Comme tous les cuisiniers, José Da Silva, se garde bien de divulguer le secret de ses recettes. Nous avons cependant réussi à lui faire soulever légèrement le couvercle de sa marmite.

Gambas à la provençale

Tout d'abord faites fondre du beurre dans une poêle, faites suer de l'oignon haché, du persil ajoutez ensuite du vin blanc laissez mijoter, incorporez les tomates épépinées coupées en petits dés et l'ail, rectifiez l'assaisonnement et disposez les gambas cuites séparément au court-bouillon. Couvrez quelques minutes et servez chaud.

Bon appétit!



(Photo F. Grobet)