Cuisine : le Bœuf Rouge n'est pas fou!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 2

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le Bœuf Rouge n'est pas fou !

En cette période mouvementée où la vache folle amuse les uns et inquiète les autres, le bistrot du Bœuf Rouge, situé dans le quartier des Pâquis, à Genève, ne désemplit pas. José Farina, le tenancier, s'en réjouit forcément.

Pintade à l'ail et pommes darphine

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

Une pintade de 1 kg, 300 g de gousses d'ail, 1 cs d'huile d'olive, 1 noix de beurre, 1 dl de vinaigre, sel et poivre. Deux pommes de terre, muscade.

Préparation

Détailler la pintade en 6 morceaux, badigeonner avec 100 g d'ail pressé en purée mêlé à l'huile d'olive, assaisonner. Saisir les morceaux dans une poêle. Ajouter le reste de l'ail entier. Retourner les morceaux, puis couvrir la poêle à feu doux pendant 20 min. Retirer les morceaux, dégraisser, puis déglacer avec le vinaigre. Rallonger le fond avec un peu d'eau et ajouter une noisette de beurre. Passer le jus et napper.

Pommes darphine: râper les pommes de terre, assaisonner, égoutter. Les faire frire dans une poêle avec de la muscade, comme des galettes.
Servir avec un Beaujolais (ou un Rioja). Bon appétit!

«Bien sûr, nous proposons des steaks et des entrecôtes de bœuf à notre clientèle, dit José Farina. Etonnamment, les gens ne sont pas angoissés. Au contraire, ils s'amusent de l'histoire que l'on fait autour du sujet. Et puis, nous proposons également des volailles et des poissons pour ceux qui condamnent le bœuf...»

Le bistrot du Bœuf Rouge a l'aspect d'un véritable «bouchon» lyonnais. On y découvre tour à tour un vieux poêle Godin, des affiches d'une époque révolue et quantité d'objets acquis dans différentes brocantes. Des pots de toutes les tailles, des statuettes kitsch et une vitrine consacrée à Guignol font songer à un grand bazar organisé. Le sol de marbre blanc ne laisse aucune chance aux bouteilles et aux verres qui échapperaient à l'attention des serveurs, par ailleurs fort habiles et sympathiques.

Outre la carte, où l'on déniche de petites merveilles comme le boudin blanc aux pistaches ou le poulet fermier, les spécialités sont présentées sur des ardoises, à l'ancienne mode. Ici, tous les produits sont frais et apprêtés, selon des recettes ancestrales, par le chef et ses commis.

A la tête de sa brigade depuis seize ans, Thierry Abgrall tient à offrir aux clients des plats typiques, entièrement réalisés sur ses fourneaux. Le choix est vaste et met l'eau à la bouche. Cinq pâtés différents sont proposés au côté des andouillettes, des quenelles de saucisson et des poissons frais du lac.

Un gage de qualité

José Farina, le patron dynamique et souriant, a l'œil à tout. Capable de s'investir en cuisine au moment du coup de feu, il est également à l'aise au service. Venu de sa Galice natale en 1963, il a commencé tout en bas de l'échelle. «Au début, je faisais briller le linoléum au fond d'un petit

Photos Erling Mandelmann

José Farina et son chef de cuisine, Thierry Abgrall

café. Et puis, j'ai économisé sou par sou pour me payer l'Ecole hôtelière de Genève... Les vacances, je n'y pensais pas trop!»

Après avoir fait ses armes à l'Hôtel Intercontinental, puis en Suisse allemande, José Farina a ouvert deux établissements à Genève, avant de reprendre, il y a une quinzaine d'années, le bistrot du Bœuf Rouge.

Chaque matin, il effectue lui-même ses achats, choisissant les meilleurs produits auprès de ses fournisseurs habituels. Puis il rejoint son restaurant pour organiser le travail. La fidélité du personnel est ici un gage de qualité et les clients ne s'y trompent pas. A partir de midi, les tables se garnissent peu à peu et, une heure plus tard, on ne trouve plus une seule chaise de libre dans cet espèce de musée vivant où il fait bon s'arrêter le temps d'un bon petit gueuleton.

Un bon conseil: il est préférable de réserver sa table si l'on tient à goûter aux spécialités lyonnaises du Bœuf Rouge.

Rémy Jottet

BISTROT DU BŒUF ROUGE

M. et Mme Farina
17, rue Alfred-Vincent
1201 Genève
Tél. 022/732 75 37
Fermé samedi et dimanche

Genève sous les tropiques

Il est un endroit où Genève prend des allures tropicales. Il s'agit de la superbe serre du Jardin botanique, située en bordure de la route de Lausanne.

De nombreux parcs ceinturent la Cité de Calvin. Le plus important est certainement celui bordant la route de Lausanne qui accueille les visiteurs venant de Nyon, Coppet ou Versoix. On l'aborde par la terre de Pregny, son jardin des senteurs et du toucher et son parc d'animaux.

Plus loin, juste après le chemin de l'Impératrice, une très belle bâtisse abrite l'administration et les expositions temporaires. Juste après la volière, où l'on peut admirer un magnifique toucan, le sentier mène les promeneurs vers la serre tempérée.

En entrant dans cet édifice de métal et de verre, on a soudain l'impression de pénétrer dans une forêt tropicale et de changer de continent. Au cœur de l'hiver, on franchit des milliers de kilomètres en trois pas. Des palmiers, des fougères et des plantes grasses venant de toute la planète sont ainsi offertes au regard (et au nez) des visiteurs qui oublient rapidement la pluie, la neige et la grisaille.

Chaque année, le Jardin botanique de Genève accueille plus de 300 000 visiteurs, qui trouvent dans cet espace hors du temps, de 28 hectares, le calme, la tranquillité et une certaine forme de sérénité.

Une centaine de personnes, jardiniers, scientifiques, étudiants et collaborateurs administratifs œuvrent tout au long de l'année, afin d'entretenir ce véritable trésor de la flore mondiale. Plus de 200 espèces végétales protégées de la flore régionale sont conservées dans le Jardin botanique, qui abrite en outre 200 animaux, dont quatre espèces domestiques menacées.

Une journée suffit à peine à découvrir cet espace extraordinaire, véritable musée vivant de notre patrimoine végétal. Et puis, quel plaisir que de parcourir les serres tropicales lorsque, à l'extérieur, le thermomètre indique quelques degrés sous zéro...

J.-R. P.

Renseignements: Jardin botanique de la ville de Genève. Entrée gratuite. Ouvert toute l'année de 9 h 30 à 17 h (serres tropicales de 9 h 30 à 11 h et de 14 h à 16 h 30). Bus lignes 4 et 18. Tél. 022/418 51 00.

Photo JRP

Passez l'hiver au cœur des tropiques