Cuisine : le Socrate : l'esprit et l'estomac

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **32 (2002)**

Heft 1

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 Socrate: l'esprit et l'estomac

Dans le quartier des Philosophes, le «Socrate» réunit les Genevois qui aiment la bonne cuisine de brasserie et l'art de la conversation.

L'endroit est minuscule, chaleureux et attire un public très varié. Le Socrate, avec son décor à l'ancienne, son dallage noir et blanc et ses vieilles tables de bistrot, met à l'aise, tant et si bien que la clientèle prolonge ses repas à l'envi. L'animation de ce quartier hétéroclite s'accorde bien avec ce petit lieu convivial.

Serge Zufferey, le patron, est l'un de ces Valaisans plus Genevois que nature, puisqu'il a conservé un chalet à Vercorin, même s'il a tout du citadin.

Arrivé dans la cité de Calvin à quinze ans, en 1950, il a fait son apprentissage de sommelier au «Globe», puis s'est occupé de plusieurs bars, dont le «Club 58». Il s'est ensuite offert huit années sabbatiques durant lesquelles il a sillonné le globe. Le Valaisan a le mal de mer, mais tant pis, il s'en accommode. «Je m'engageais comme cuisinier sur des voiliers et je voyageais plusieurs mois, à l'affût des concerts classiques qui se donnaient un peu partout.» Grand mélomane, Serge Zufferey aime suivre la carrière de certains interprètes qui viennent manger au Socrate à l'occasion de leur passage à Genève. Les photos d'artistes et les dédicaces qui décorent les murs de son établissement témoignent de cette passion.

A la cuisine, le chef est français. Il s'appelle Jean-Noël Chemarian et, d'entente avec le patron, il axe ses préparations sur la bonne cuisine bourgeoise, les mets de brasserie comme on n'en mijote plus guère chez soi. A midi, un plat du jour reprend souvent les grands classiques à la carte. Nous avons ainsi mangé en entrée un tartare de saumon, suivi du bœuf au gros sel, parfait pour un repas d'hiver. La viande était fondante et parfumée, et la recette très simple ne requiert que du temps. Au boucher qui vous sert, demandez du paleron et dans sa partie étroite, vous serez ainsi sûr d'avoir une viande délicate, tendre et sans graisse excessive.

A la carte, le saumon Socrate au coulis de homard, le poussin à la harrissa et taboulé côtoient les pieds de porc en crépinette, le navarin d'agneau ou le papet vaudois et sa saucisse aux choux. «C'est le choix

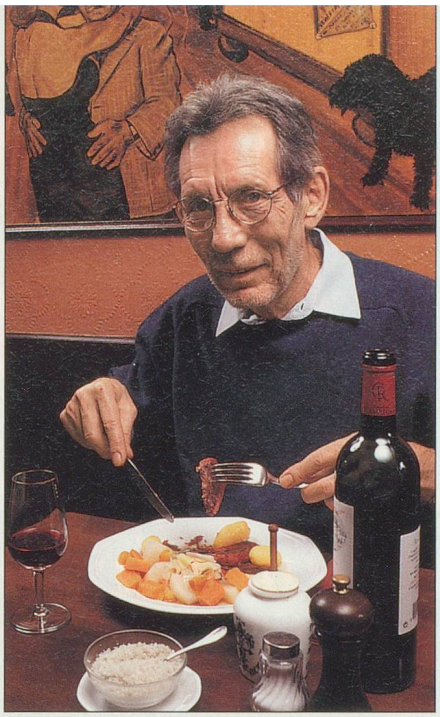
Bœuf au gros sel

Pour deux personnes

Ingrédients: 300 g environ par personne de bœuf (dans la partie étroite du paleron), os à moelle, légumes variés: carottes, céleri, pommes de terre, poireau, navets, etc.

Préparation: il y a deux manières de préparer le bœuf au gros sel (ou un bouilli). Pour obtenir un bouillon corsé, il faut démarrer la préparation à l'eau froide, dans laquelle on place la viande et les légumes avec un assaisonnement et l'os à moelle. Si l'on démarre un bouilli à l'eau chaude, le bouillon sera plus léger, parce que les sucs de la viande se répandront moins. Pour cette recette, le patron conseille la première solution, pour que le bouillon soit plus parfumé.

Cuisson: deux heures et demie à trois heures à feu très doux. L'eau doit recouvrir la viande et les légumes. Au trois quarts de la cuisson, on ajoute les légumes qui accompagneront la viande: carottes, navets, pommes de terre, etc. On peut adjoindre du chou, mais attention, cela donnera un goût un peu aigre au plat. Le bouillon peut être conservé et bu en entrée. On tranche la viande avant de la servir et l'on déguste ce bouilli avec de la moutarde et du gros sel que l'on parsème sur la viande bien chaude. Si vous préparez un peu plus de viande, vous pouvez la manger le lendemain, froide, assortie d'une mayonnaise aux cornichons ou d'une vinaigrette. Bon appétit!



Photos Erling Mandelmann

Serge Zufferey, patron du Socrate

des produits qui dictent la carte, explique Serge Zufferey. Les cochonailles viennent de chez Claude Porchet, boucher à Bournens, qui justifie la présence du papet chez nous!»

En dessert, le classicisme prime aussi: une tarte Tatin bien chaude accompagnée de glace vanille, une mousse au chocolat, une poire au vin ou une crème caramel sont toujours au programme. Et en bon Valaisan, le patron privilégie les crus de sa région. On peut ainsi – et ce serait dommage de s'en priver – boire une dôle ou un pinot de Marie-Thérèse Chappaz. Mais les vins français ont aussi une place de choix.

Serge Zufferey préside à la destinée du Socrate depuis quatorze ans et son restaurant ne désemplit pas. C'est pourquoi le patron ne songe guère à la retraite, même s'il en a l'âge. Il ne regrette pas Tahiti ou les Marquises de ses voyages au long cours, tant, chaque jour, autour d'une table de son café, il refait le monde avec ses clients fidèles.

Maud Ledoux

Le Socrate

6, rue Micheli-du-Crest
1205 Genève
Tél. 022/320 16 77
Fermé samedi et dimanche
Réservation conseillée

En quête de paix

Un itinéraire citadin, une exposition anthropologique: Genève met en avant sa vocation pacifiste.

En 1901, le premier Prix Nobel de la Paix était attribué à Henry Dunant, fondateur de la Croix-Rouge. En fêtant l'automne dernier le centenaire de cet événement, Genève a souhaité aller plus loin dans la réflexion sur la paix. Une association s'est créée, «Genève, un lieu pour la paix», qui a démontré, à travers plusieurs manifestations, que cette ville dont on connaît surtout la vocation humanitaire et internationale encourage depuis longtemps toutes les actions en faveur de la paix.

Un itinéraire de la paix, mis en place à l'occasion du centenaire et maintenu durant toute l'année 2002, conduit le visiteur à travers la ville et dans sa périphérie. Trois parcours ont été définis, l'un sur la rive gauche, l'autre sur la rive droite et le troisième décalé du centre-ville.

Le parcours rive gauche – en rouge – mène le visiteur de la Vieille Ville au bord du lac. Il commence au 4 rue du Puits-Saint-Pierre, devant la maison où vécut Henry Dunant dès 1859, et dont il fit la première adresse de la Croix-Rouge. En passant par l'Hôtel-de-Ville et sa célèbre salle de l'Alabama (ici eut lieu le premier arbitrage international pour éviter un conflit entre deux grandes puissances: les Etats-Unis et la Grande-Bretagne), on arrive finalement à l'hôtel Métropole, où résida le CICR durant la guerre.

Sur la rive gauche – parcours vert – on découvre la maison natale d'Elie Ducommun, Prix Nobel de la Paix un an après Dunant, le Palais des Nations, et même un obélisque complètement oublié qui rappelle la fondation de la Société de la Paix. Au total, une quarantaine de lieux propices à une réflexion, à une méditation sur la paix, sont signalés par des panneaux.

J. Watts

Au Musée d'ethnographie, c'est une exposition sobrement intitulée «Paix» qui nous interpelle, à travers une démarche anthropologique conduite par Erica Deuber Ziegler.

Dans la chaleur d'un musée ou dans l'air vif des rues de Genève, la paix vous fait signe.

C. Pz

La brochure de l'itinéraire de la paix est disponible à Genève Tourisme. L'exposition «Paix» a lieu jusqu'au 17 mars (Musée d'ethnographie, 65 bd Carl-Vogt).