



## Spice's



Imaginez-vous ça. Vous êtes là depuis une heure et demie déjà. La soirée est douce pour un mois de septembre mais pas suffisamment pour s'accorder la terrasse au bord du Lac. Vous dînez avec quelques amis proches dans ce grand hôtel de Genève qui délivre la cuisine *world food* passe-partout d'un chef allemand, Ulrich Behringer, ancien chef de l'Impérial Palace à Annecy, une cuisine cosmopolite aux influences asiatiques, exécutée au cordeau, savoureuse et cossue qui s'accommode à la perfection de cette salle à manger aux lumières tamisées, aux tons beiges et bruns et à la décoration contemporaine-chic. Très chic.

Vous avez déjà successivement dégusté avec délicatesse la « Courgette fleur farcie et frite aux truffes d'été, sabayon à l'amande douce » sur un air de Nat King Cole, plongé avec délice dans les effluves délicates des « Langoustines et homard rissolés à l'huile d'olive parfumée au thym, sauce légère de crustacés » sur un standard de Dean Martin et abusé de ce Puligny Montrachet 2002 d'une finesse et d'une complexité aromatique incroyable en laissant doucement traîner une oreille vers Mendelssohn.

Une douce soirée en somme. Calme, luxe et volupté, à un tarif de business class certes, mais c'est la règle ici.

Et voilà que débarque soudain, poussant son chariot de fromages comme un mineur de fond lorrain son wagonnet, un jeune garçon, visiblement intimidé, l'uniforme au col Mao un peu trop large pour ses épaules. Vous aviez oublié le fromage du menu, le voici qui fait son entrée côté cour. Vous demandez, comme à votre habitude, qu'on vous en détaille le contenu et là, c'est toute la soirée qui chavire.

Le jeune homme se redresse lentement, empoigne ses couteaux et tourne vers vous le visage radieux de celui qui retient l'attention, celui à qui on donne enfin sa chance et qui sait qu'il va vous éblouir. Il démarre avec quelques lieux communs de plateaux mais très vite sa passion s'emballe et, comme un explorateur du XVIII<sup>ème</sup> revenu du Nouveau Monde et détaillant devant une cour ébahie le récit de ses découvertes, il vous dévoile ses merveilles de derrière les fagots.



Cela commence par un Mont d'Or français (il en existe des suisses) au lait de brebis, puis un Camembert affiné au Calvados, puis une sorte de Parmesan italien dont vous oubliez le nom aussitôt qu'il vous en fait goûter de la pointe de son couteau un petit cube, plus doux, moins sec qu'à l'accoutumée, un Pecorino Sarde à l'origan qu'il faudra déguster avec un miel doux au poivre blanc, un Gruyère Suisse qui lui joue la noce avec un miel à la truffe noire. La température monte d'un cran. Il s'emballe alors pour un fromage italien provenant d'îles au large de la Sicile, enveloppé dans une feuille de figuier et issu du lait de chèvres en voie d'extinction (très fort, il vous arrache le cœur avec le palais) et s'enthousiasme pour un autre italien fabriqué à partir de boules de fromage de chèvre trempées dans de la cire d'abeille puis séchées et affinées suspendues à un fil de coton. Là encore, les noms vous échapperont mais vous louerez la providence qui vous a fait commander une bouteille de Barolo, Elio Grasso 1999, un modèle de vin rouge du Piémont.

Vous n'en croyez pas vos oreilles, vous en redemandez, vous faites répéter, approfondissez et finissez bouche bée, le bec suspendu à l'assiette qui se construit peu à peu devant vous.

Vous quittez alors le raffinement des mets précédents, la splendeur de la salle et dans ce temple de la *world food* dorée sur tranche, vous entendez soudain le tintement des clochettes des chèvres sur les pentes escarpées de roches blanches et nues, inondées de soleil, en à pic du bleu intensément limpide de la Méditerranée. Vous sentez les herbes sèches et odorantes jusqu'à l'obsession d'un maquis éloigné, sauvage et aride. Comme une soudaine et fulgurante irruption à votre table de la nature dans son expression la plus brute.

Et tout cela par la grâce d'une passion. Celle d'un obscur petit garçon de salle.



*Spice's*  
*Hôtel Président Wilson*  
*47, Quai Wilson*  
*CH-1211 Genève 21*  
*Téléphone : (41) 22 906 66 66*

*Menus de 85 à 140 CHF*

