

## Plainpalais

# Olivier Ravet concocte des plats goûteux à... l'Olivier

**Ce restaurant élégant occupe la partie arrière de l'église du Sacré-Cœur, sur la rue du Général-Dufour.**

**Alain Giroud**

Un cadre dépouillé et élégant décliné sur deux niveaux, une belle terrasse ouverte sur la rue du Général-Dufour, une carte de tapas pour l'apéritif et des mets savoureux concoctés par Olivier Ravet qui œuvre dans une cuisine ouverte sur la salle. Découvrons le restaurant créé par l'église du Sacré-Cœur au sein d'un large espace à l'arrière du bâtiment.

Ce chef originaire d'Annecy a établi une carte privilégiant une approche traditionnelle empreinte de notes contemporaines et travaille des produits de qualité transformés avec intelligence.

À partir de 18 h, il propose aussi des tapas qui illuminent l'apéritif. Ne résistez surtout pas au *pico de gallo*, ce méli-mélo de tomates, d'oignons et de piment jalapeños. Une invention mexicaine qui picote agréablement les papilles. Il se déguste avec des tranches de pain grillé et un verre de vin blanc.

## Une véritable salade Cesar

L'appétit aiguisé, examinons les propositions du chef. Tiens, une salade César. Pas vraiment une idée originale, mais tentons l'expérience tout de même. L'assiette



Olivier Ravet propose une cuisine savoureuse dans ce restaurant situé à l'arrière de l'église du Sacré-Cœur à Plainpalais. LAURENT GUIRAUD

## L'adresse

### L'Olivier du Sacré-Cœur

Rue du Général-Dufour, Genève  
Tél. 022 328 04 04  
Fermé samedi et dimanche  
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 75 fr.  
Terrasse.  
Accès handicapés.



qui surgit semble déborder. Olivier Ravet est généreux, pas de doute. Installé sur quelques feuilles de sucrine, un suprême de

poulet pané et tranché partage la vedette avec des anchois, un demi-œuf dur au jaune moelleux, une julienne d'oignons rouges, des lamelles de *padano gradano*, des tomates cerises et des croûtons non aillés comme on devrait s'y attendre.

Cette réalisation est très proche de la recette originelle de Cesare Cardini, créée en 1924 dans son restaurant de Tijuana au Mexique. Il semble qu'à l'époque, elle ne comprenait pas d'anchois, mais la sauce était très marquée par la Worcester. Alors bravo à Olivier Ravet qui ne dénature pas une sa-

lade qui contient désormais tout et n'importe quoi chez ses confrères!

## Millefeuille d'aubergine, tomate et chèvre frais

Il nous convainc aussi avec son «crumble de chèvre aux légumes confits et thym frais». Un remarquable mille-feuille où s'empilent des lames d'aubergine grillée, de la tomate et du fromage frais. Il est couronné de pâte croustillante grossièrement concassée et d'un plumet de roquette. Humectons tout cela avec un coulis de *piquillos* et on se régale!

Le filet de bœuf n'est pas simplement poêlé, mais entièrement enrobé d'une croûte de poivre noir. Il fallait donc s'y intéresser. Le chef parvient donc à l'habiller d'une belle couche de mignonnette qui ne s'effrite pas sous le tranchant du couteau. Elle n'enflamme pas non plus la bouche. Sans doute parce qu'on l'associe à une sauce de type bordelaise à base de vin rouge réduit.

Ajoutons de petites pommes de terre sautées, trois-quatre bouquets de brocolis et des carottes fanes. L'accord fut somptueux avec un malbec né dans l'Entre-Deux-Mers (voir ci-dessous).

## Souris d'agneau au miel

Elle trône fièrement dressée la souris d'agneau qui a longuement mijoté dans un jus miellé au romarin. Elle est entourée de mange-tout, carottes, courgettes, petits pois et fond en bouche dans une harmonie de saveurs épicées avec intelligence. On croque en parallèle dans une panisse (galette à la farine de pois chiches) agrémentée de tomates séchées et d'olives noires. Comme à Nice...



Pico de gallo, tomates, oignons et piment. LDD



Salade César dans les règles de l'art. LDD



Filet de bœuf enrobé d'une croûte au poivre. LDD



Crumble d'aubergine, tomate et roquette. LDD



Souris d'agneau confite au miel. LDD