

La décontraction du Café Papon

Vieille ville David Félisaz en salle et Christophe Bernerd en cuisine proposent des plats bourgeois et goûteux.



David Félisaz (à gauche) et Christophe Bernerd animent depuis dix ans le Café Papon.
Image: ARCHIVE CHRISTIAN MURAT

Le Café Papon est un des plus vieux estaminets de la ville de Genève, adossé à la Treille. Il est né en 1808, mais sa première vie, sous l'égide du limonadier Papon, propriétaire du Café du Théâtre, n'a duré que quatorze ans. L'éclipse s'est interrompue 161 ans plus tard, en 1983, lorsque le Conseil d'Etat décida de le rouvrir en lui conservant le nom de son créateur.

Après quelques années d'exploitation plus ou moins convaincante, l'établissement a fait peau neuve en 2005. Il y aura donc dix ans, en juillet, que David Félisaz et son compère Christophe Bernerd aux fourneaux proposent une cuisine bourgeoise et goûteuse qui réjouit les papilles et réchauffe le cœur.

Salade de sot-l'y-laisse

Tenez, par exemple, cette salade de sot-l'y-laisse. Enfermée dans un cordon de pâte à filo, elle propose un joyeux capharnaüm d'artichauts, asperges vertes, chou-fleur, courgette, tomates confites, saladine. Cette verdure est cernée par les petites pièces de volaille poêlées à la seconde. C'est frais, simple, printanier, assaisonné avec élégance.

Le carpaccio de lotte joue dans le même registre. Une chair ferme et tendre à la fois, dopée par des cébettes émincées, des dés de tomate, quelques traits de citron vert et une belle huile d'olive qu'on retrouve sur la table. Là encore, l'été s'annonce savoureux en Vieille-Ville...

Merveilleux agneau de lait des Pyrénées

Christophe Bernerd aime travailler l'agneau de lait des Pyrénées, le meilleur au monde avec le quasi introuvable pré-salé du Mont-Saint-Michel. Notre chef fait longuement confire des épaules roulées à basse température. La viande devient fondante, parfumée d'herbes de Provence, posée sur une remarquable mousseline de brocolis (Christophe nous les fait aimer!). Quelques carottes, des carrés de pomme de terre rôtis et farcis d'oignons, de champignons de Paris et de poivron rouge offrent une escorte digne de cet ovin haut de gamme...

Alain Giroud **28.05.2015**

L'adresse

Café Papon
1, rue Henri-Fazy, Genève
% 022 311 54 28

Fermé dimanche

Menu 62 fr.

A la carte (entrée, plat et dessert),
compter 75 fr.

Terrasse

Accès handicapés

Articles en relation

Quand l'Helvétie sert sa popote à l'Univers

Gastronomie A l'Expo de Milan, le Pavillon suisse tente de charmer les papilles mondiales avec une carte d'un fédéralisme zélé. Les paysans fournissent les produits; Palexo cuisine. Reportage [Plus...](#)

Par Jérôme Estèbe **09.05.2015**

L'Italie est gourmande à la joyeuse Fumisterie

Gastronomie Chef de cuisine de cet ancien espace industriel, Ivano Visetti propose des plats goûteux servis dans une ambiance bon enfant. [Plus...](#)

Par Alain Giroud **01.05.2015**

Avant et après le lever de rideau, on avale ses trois coups

Enquête Les théâtres genevois sont tous dotés d'une buvette, d'un bistrot, d'un café, bref d'un bar. Mais à chacun son fonctionnement, à chacun sa fonction propre. Tour d'horizon, carte en main [Plus...](#)

Par Katia Berger **05.05.2015**

Pour manger népalais, il faut courir chez Chaldra Yadav, à Genève

Exotique Le meilleur restaurant himalayen de la région propose de

La même garniture entoure l'aile de volaille farcie d'une duxelles de champignons. Là encore, une vision bourgeoise et goûteuse. La chair rose (pas cuite sous vide!) n'est pas sèche, nappée d'une sauce crémée aux morilles fraîches. Une cuisine nommée plaisir, ce n'est pas si fréquent!

Le dessert? Si la glace au caramel beurre salé n'est pas maison mais artisanale, la tarte fine aux pommes qui l'accompagne est croustillante. En un mot, parfaite! (TDG)

Créé: 28.05.2015, 12h58

délicieux "momos" et cela vaut la peine d'y goûter [Plus...](#)

Par Alain Giroud [17.04.2015](#)

Le Signal-de-Bougy renoue avec les familles

Loisirs La direction du parc Pré Vert a réaménagé le restaurant afin de le rendre plus chaleureux. D'autres nouveautés attendent les visiteurs. [Plus...](#)

Par Natacha Rossel [08.04.2015](#)