



GENÈVE

L'envol d'Elodie Schenk

A Plan-les-Ouates (GE), la **cheffe** propose une cuisine bistronomique et sociale dans ce nouvel écrin gourmand.



Le printemps s'invite dans les assiettes.



A 34 ans, Elodie Schenk, qui avait obtenu 12 points à l'Envie, à Morges, prend pour la première fois la gérance d'un établissement. Ce restaurant, Le Tourbillon, à Genève, n'est pas une table comme les autres: c'est aussi un lieu de formation et d'insertion pour des jeunes en difficulté. Chaque semaine, Elodie accueille un ou deux stagiaires en cuisine et en salle. Dans les assiettes, tous les produits sont valorisés et la cheffe les utilise entièrement, comme ce surplus de petits pois glissé dans le pain maison qui ouvre l'appétit (excellent, au passage!). En entrée, un œuf cuit à 64°C et son risotto de pommes de terre à la truffe suisse donnent une assiette colorée et pleine de saveurs. En plat, le magret de canard est servi rosé avec un jus réduit aux fraises, la chair est tendre et le gras... croustillant! Le moelleux chocolat blanc-vanille avec son cœur aux fruits rouges termine ce repas en beauté.

Le Tourbillon
Route de la Galaise 21b
1228 Plan-les-Ouates
022 304 04 00
restaurantletourbillon.ch

GLION

Six mains, quatre étoiles!

Pour mettre en avant les poissons d'eau douce et promouvoir la pêche durable, Stéphane Décotterd, le chef de la Maison Décotterd (18/20), organisera un repas spécial à six mains, le 25 mai prochain à Glion, dans le cadre de la journée mondiale de l'océan, le 8 juin. Il sera accompagné de Franck Derouet (qui a repris les rênes du Clos des Sens 3* à Annecy-le-Vieux après Laurent Petit) et de Guy Ravet (Grand Hôtel du Lac à Vevey).

www.maisondecotterd.com



LIVRE GOURMAND

Manger vaudois

Signé de la plume du journaliste, auteur et épcurien David Moginier, ce joyeux petit recueil d'adresses, de recettes et de rencontres gourmandes définit avec une subjectivité assumée la gastronomie vaudoise d'aujourd'hui. Un petit livre à croquer paru chez Helvetiq, plein de bonnes choses et qui a le bon goût de ne coûter que 24 fr. 50.

www.helvetiq.com