

VINTAGE, DESIGN et PRATIQUE :
on trouve de tout à la Renfile !



RENFILE DE MEYRIN

- ➔ bénéficiez de nos prix attractifs
- ➔ effectuez un geste solidaire en contribuant à financer les actions du CSP
- ➔ optez pour une consommation respectueuse de l'environnement en privilégiant la seconde main

RAMASSAGE : désencombrez votre intérieur tout en faisant une bonne action !
Tel : 022 884 38 00 • ramassage@csp-ge.ch

Brocantes et boutiques du CSP
Brocante de Meyrin : 19, rue Alphonse-Large - 1217 Meyrin
Plain-les-Ouates • Plainpalais • Pâquis • Jonction • Eaux-Vives • Chêne-Bourg
www.renfile.ch



OSCAR
PLOMBIER
BARONCIANI



Installations sanitaires
Dépannage
Entretien

Toute l'équipe vous remercie de votre confiance et vous transmet
★ ses meilleurs vœux de fin d'année ★

022 782 87 80 - info@oscarplombier.ch

Restaurant de Mategnin



37, Auguste François Dubois 1217 Meyrin
Restauration traditionnelle
3 plats du jour à midi
Pizza au feu de bois



Tél. 022 782 06 88
Fermé le Dimanche et Lundi

www.cafedemategnin.com

GARAGE CARROSSERIE RELAIS MEYRINOISE SA.

Route de Meyrin 291
1217 Meyrin
Tél. 022 782 16 00

40 ans d'expérience

www.meyrinoise.ch



NEW SUZUKI HYBRID
4x4 AUTOMATIQUE 
PRÊT POUR TOUTES LES AVENTURES

ROUES HIVER INCLUS



OUVERT LE SAMEDI ! 10h-17h

2^{ème} site d'exposition sur notre parc
Rue des Entreprises 9 face à Conformia

35'180 CHF 22'900 CHF 20'200 CHF 34'990 CHF



(HYBRID) ALLGRIP 4x4

Pour une eau vivante
Remontez à la source



AMÉLIA GROUP SA,
ZI MEYRIN-SATIGNY
www.cytamphology.ch



SEREN-IT
informatique

abordez votre informatique avec SEREN-IT

Nous proposons des services personnalisés aux PME, artisans et associations.

- Conseil
- Optimisation
- Project
- Maintenance
- Intervention
- Administration

- Solutions sécurisées de données, Cloud Suisse
- Réseau, Wifi, connectique internet
- Installation et migration matériels et logiciels
- Alarme et Domotique

www.seren-it.ch contact@seren-it.ch 078.625.85.36

UN MEYRINOIS EN FINALE SUISSE DU BOCUSE D'OR

La reprise des Automnales cet automne a permis d'accueillir pour la seconde fois à Genève la finale suisse du Bocuse d'Or. Parmi les quatre finalistes se trouvait le Meyrinois Pasquale Altomonte. Il a obtenu la 3^e place.

Le « Concours mondial de la cuisine » créé par le cuisinier français Paul Bocuse en 1987 à Lyon est l'un des plus prestigieux concours mondial de gastronomie. A cette date, Franck Giovannini de Tramelan est l'unique Suisse ayant obtenu un Bocuse (de bronze en 2007). Pour cette édition tenue le 15 novembre 2021, le Jury de dégustation réunissait 20 grands chefs étoilés, anciens gagnants du Bocuse d'Or suisse.

Un menu terre et mer

Le défi imposé aux concurrents était de réaliser en 5h35 un menu pour douze personnes composé d'un mets à base de coquille St-Jacques et sole, puis d'une revisite du Tourmedos Rossini.

Une entraînement de huit mois

Pasquale Altomonte a pris son projet à bras le corps et s'est entraîné depuis le printemps dans sa cuisine, sans toutefois jamais réaliser l'entier du menu d'un bout à l'autre. Réussir à enchaîner autant de travail sans entraînement sur une cuisine professionnelle a donc été une grande satisfaction pour lui. Le gagnant de la finale, Christoph Hunziker, chef de cuisine et patron du restaurant Schüpfbärg-Beizli à Schüpfen dans le canton de Berne, en était à sa 4^e participation et avait fait construire dans son jardin une réplique des cuisines du concours.

Le commis-soldat inconnu

Un des défis supplémentaires du concours est la désignation d'office pour chaque candidat d'un second commis. Par un jeu du hasard, Lorenzo le commis désigné était, comme Olivier le commis habituel de Pasquale, soldat en cuisine à l'armée suisse. L'organisation filait donc bon train, jusqu'à ce que la cuisine ménagère à disposition des concurrents se mette en surchauffe au milieu de l'épreuve. Autre mauvaise surprise, la commande digitale de la cuisinière rendait difficile la distinction entre le 6 et le 8, et a transformé la cuisson lente à 65° C en cuisson à 85°C!

Menu gastronomique

La proposition de Pasquale Altomonte pour le mets de poisson s'est articulée autour d'un millefeuille de Sole et Saint-Jacques au safran et agrumes, d'un ceviche de Saint-Jacques sur lamelle de betterave confite et d'une Saint-Jacques confite au beurre noisette et duo de caviar végétal (citron et algue), d'une purée et chips de betterave, et d'une sauce à base d'arrêtes légèrement anisée et huile de betterave. Quant au mets de viande, c'était un filet de cheval et foie gras truffé en double texture (biscuit et mi-cuit), d'un accompagnement «100% carotte» (billes, purée, gel), d'une pomme de terre salaison (en écrasé, confite et chips, enrobée de jus de cuisson), de céleri pomme granny (purée, brunoise et gel) et d'une sauce madère infusée à la citronnelle et feuille de kéfir. Une sculpture en verre, un duo de chevaux réalisé sur mesure par Hans, souffleur de verre meyrinois, pour sublimer le plateau de viande, a ébahi le jury autant que le public.

Ariane Hentsch



© Dao Nguyen

Un couple passionné de cuisine

Dao et Pasquale sont fous de cuisine et de concours. Lorsque Pasquale participe aux concours professionnels, Dao s'occupe de la communication, met au propre les recettes et prend des photos. Lorsque c'est elle qui participe aux concours amateurs, c'est Pasquale qui devient coach et lui donne des astuces techniques et son avis sur les goûts. Ensemble, ils ont participé à plus d'une quarantaine de concours depuis 2011, l'année de leur rencontre.



photos © Hôtellerie Gastro Hebdo

Un souvenir de fête

Dao raconte que l'année dernière, le couple avait rendez-vous chez un couple d'amis, voisins du quartier, pour un repas de fin d'année. Il avait été convenu que Pasquale et Dao cuisineraient et apporteraient chez leurs amis tous les plats à réchauffer – un menu pour quatre personnes. Ils sont arrivés chez leurs amis à l'heure... mais avec un mois d'avance! Par chance les hôtes étaient chez eux, mais ils attendaient d'autres invités. Le couple s'est donc retrouvé avec six autres personnes, pour l'une des soirées les plus drôles qu'ils aient connues!

Plus d'Infos

kitchennlaboratory.wixsite.com/oinstagram.com/thekitchenlaboratory
bocusedorsuisse.ch/bocuse-dor-suisse-2021
glasstechnology.ch/artistique.html

