

# Chez Gigi Cucina, les pizzas sont gonflées!

## Gare des Eaux-Vives

Le chef Andrés Arocena, qui a fait de La Micheline l'une des meilleures tables de Genève, s'occupe aussi de l'autre restaurant de la gare, où sa cuisine italienne est délicieuse.

Le chef Andrés Arocena triomphe à la Micheline, la table haut de gamme de la gare des Eaux-Vives. Mais de l'autre côté du bâtiment, il élabore aussi les mets italiens de Gigi Cucina. Une précieuse découverte.

À débiter par les pizzas réalisées avec une pâte au levain. Elles gonflent à la cuisson, couvertes d'une multitude de garnitures. Il faut absolument déguster la focaccia aux aubergines japonaises confites. Des légumes savoureux côtoyant de la mortadelle de belle naissance, de la straciatella (fromage à pâte filée), des pistaches de Sicile et du basilic frais. On craque!

### Chipirons farcis de bettes

Mais Andrés concocte des plats encore plus ébouriffants. Ses chipirons (calamaretti) farcis de bettes se prélassent en compagnie de courgette à la menthe, d'olives taggiasche, d'une julienne de fenouil et de poivron rouge pelé, poêlé et vinaigré. Un feu d'artifice iodé!



Le décor élégant de Gigi et le chef Andrés Arocena (en médaillon). DR

## L'adresse

### Gigi Cucina & Bar

11, av. de la Gare-des-Eaux-Vives, Genève  
Tél. 022 840 03 41  
Ouvert tous les jours  
À la carte (entrée, plat et dessert), compter 65 fr.  
Terrasse. Parking  
Accès handicapés

La caponata est une forme de ratatouille sicilienne. Le chef la compose à base d'aubergine confite enrichie de poivron rouge, courgette, tomates séchées, pignons, câpres, olives taggiasche,

pistaches grillées. Et il ajoute une rangée d'anchois marinés du Pays basque. Le bonheur est dans l'assiette...

### Incroyable tartare de thon

Il y a des gestes culinaires qui dévoilent le talent d'un cuisinier. Chez Gigi, le tartare de thon est taillé en petits dés qui restent in-



Pizza à pâte levée garnie d'aubergines japonaises. LDD

tacts à la dégustation. Le plaisir en est plus intense dans un environnement où les saveurs et les textures se bousculent. On passe d'une crème citronnée à des fils de kadaïf croustillants, de la douceur d'un jus d'orange réduit à la résistance de petits tronçons de cébette. Lorsqu'on compare cette réalisation aux multiples tartares de thon qui envahissent les cartes de restaurateurs sans imagination, on se dit que la cuisine ne demande pas seulement de la technique, mais surtout de l'intelligence...

Cela se confirme en croquant des cubes de poulpe en opposition avec des gnocchis aussi fondants qu'aériens. «Il faut bien dessécher la chair de pomme de terre au four», confie Andrés Arocena. Qui ajoute dans cette assiette tout en contraste une émulsion à l'huile d'olive où se languissent fèves, taggiasche et tomates séchées. Chez Gigi, le printemps est flamboyant!

AGI



Caponata de Sicile aux anchois marinés. LDD