

Publié par Tribune de Genève (<http://www.tdg.ch>)

[Accueil](#) > [Loisirs](#) > [Restaurants](#) > [Contenu](#)

CHEZ JACKY | Cet ancien élève de Frédy Girardet poursuit son chemin sans bruit et maîtrise bien un art culinaire modernisé et savoureux.



© christian murat | N'insistez pas! Jacky Gruber se refuse à cuisiner ses rascasses volantes...

ALAIN GIROUD | 06.11.2009 | 00:01

Jacky Gruber est une valeur sûre de la gastronomie genevoise. Il poursuit son chemin sans bruit dans son restaurant bonbonnière de la rue Necker. Un lieu de charme illuminé par un bel aquarium de poissons exotiques.

Jacky évolue dans le domaine de la cuisine élaborée à prix raisonnables. Entendez qu'il propose des plats classiques très modernisés à base de produits qui ne ruinent pas le client. Un art difficile si on en juge par le nombre de restaurants pseudo-gastronomiques qui utilisent la même gamme de matières premières sans avoir le talent de l'apprêter.

□ Jacky, lui, a appris à respecter les produits, normal, c'est un ancien de Frédy Girardet. Alors, en dégustant ses préparations, on se dit qu'un poisson d'élevage à la cuisson précise peut être excellent, que le homard canadien, s'il ne passe que trois minutes dans un court-bouillon frémissant sera tendre, etc.

Alors, suivons cette démarche en dégustant pour débiter ces pannequets de bœuf. «Feuilles» de filet farcies de cornes d'abondance et de tomates concassées. Un pétale de vieux parmesan surmonte chaque petit paquet. Il apporte une note salée et croquante à un plat tout en élégance.

Chez Jacky, les poissons peuvent être commandés en demi-portion en guise d'entrée. Aussitôt proposé, aussitôt dévoré. Car cette tranche de thon rouge juste passée au grill est restée bleue à cœur. Cuisson parfaite, donc, conserver sa tendreté et sa saveur à la chair. Cette dernière est entourée d'un émincé crémé de poireaux encore croquants

et d'une sauce très réduite au pinot noir.

Une caille pour suivre? Jacky Gruber la désosse et la découpe en crapaudine (à plat), la laque au soja et au miel et la relève d'un chutney de mangue et d'une crème de coco. Exotique, non?

Les petits pavés de veau sont plus classiques, poêlés et associés avec des spaghettis de courgettes jaunes rapidement sautés. Le fond de veau crémé et citronné apporte un relief supplémentaire. Ces deux plats sont servis avec un gratin de pommes de terre dans une minicocotte Staub. Joliment gratiné, mais très tiède ce soir-là...

L'habitude prise chez Frédy dans les années 70? Peut-être... Jacky Gruber reste fidèle au chariot de dessert. On y découvre un millefeuille épais comme cinq doigts. Feuilletage élégant farci d'une crème fouettée aérienne garnie de petits fruits rouges. Hymne au souvenir.

Mais il y a d'autres douceurs sur le chariot de Jacky. Une mousse tonique au chocolat noir, des quartiers d'oranges au Grand Marnier (on pourrait en mettre un peu plus!), un ananas au basilic et quelques tartes selon l'humeur du chef.

Ajoutons que l'accueil et le service sont parfaits et que la carte des vins décline quelques crus suisses sympathiques, surtout genevois et valaisans. Tout sera vraiment parfait lorsque le pain sera à la hauteur de la cuisine. Pour l'instant, il est d'une tristesse absolue...

L'adresse

Chez Jacky

9-11, rue Necker

Tél. 022.732.86.80

Fermé samedi et dimanche

Menus 48 (midi), 67, 79 et 93 fr.

A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 110 fr.

Accès handicapés à la salle.

Restaurants

Source URL (Extrait le 06.11.2009 - 08:23): <http://www.tdg.ch/loisirs/restaurants/art-cuisine-raisonnee-2009-11-05>