

Marc Perrenoud, jazzman et compositeur genevois

# «Les Trois Verres, un restaurant italien haut de gamme et décontracté»



Marc Perrenoud entouré des patrons du Restaurant Les Trois Verres, Giuseppe Montilla (à g.) et Roberto Benvengnu. Photos: Laurent Crottet

**COUP DE CŒUR** Le talentueux pianiste de jazz Marc Perrenoud aime croquer la vie à pleines dents. Gourmand, il nous invite à découvrir un restaurant italien à Genève.

Isabelle Bratschi

isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«A Genève, si je devais imaginer ma journée gourmande idéale, elle débiterait à la boulangerie Christophe Berger avec de divins croissants au beurre. Elle se poursuivrait à midi au Chiang Mai, un petit restaurant thaïlandais où l'on mange de très bonnes salades de papaye. Dans l'après-midi, je me poserais à la Sixième Heure pour déguster leurs excellentes tartes. L'apéro se ferait au Boulevard du Vin

avec une planchette de charcuterie avant d'aller dîner aux Trois Verres.

» Je connais ce restaurant italien depuis son ouverture, il y a deux ans. Il se situe juste à côté du Victoria Hall et non loin du Conservatoire de musique. D'ailleurs, ils servent encore après les concerts. Ils cherchent toujours à satisfaire leurs clients. Si c'est plein, ils vous diront d'attendre cinq minutes et se débrouillent pour vous trouver une place.

Ils sont nombreux et on les entend parler italien derrière le bar. Giuseppe, le patron, vient souvent faire la causerie, sans pour autant nous déranger. J'aime bien cette ambiance décontractée et ce service efficace.

» Aux Trois Verres, j'adore la crème de courge et petits gnocchis à la truffe noire ou les raviolis de veau sauce au foie gras. La cuisson des pâtes est par-

faite, la qualité des produits irréprochable. J'y suis très attentif.

» C'est la raison pour laquelle je vais le plus souvent possible au marché de Plainpalais. J'y trouve des spécialités

locales, comme la saucisse au fenouil, un peu plus piquante que la longeole genevoise. Je discute avec les maraîchers ou les fromagers et j'apprends plein de choses. Ensuite, c'est un plai-

sir de cuisiner. J'invite les amis et je leur prépare des mousses de topinambour, des tagliatelles aux morilles ou du fricandeau de veau.

» Et, pour terminer en beauté la journée, on ne manque pas de goûter aux cocktails de Quentin à l'Apothicaire. A deux pas des Trois Verres.» ●

## LES VINS DU PATRON



**» Barolo**  
On dit que le barolo est le roi des vins ou le vin des rois. Celui du domaine Oddero, dans le Piémont italien, offre des notes à la fois florales et épicées. Parfait avec les fusillis maison à l'arrabiata.



**» Montecucco**  
Ce vin rouge toscan, du domaine de Castello Colle Massari, se distingue par des arômes de baies des bois, réglisse et cannelle. Idéal avec les raviolis de veau sauce fois gras.



**» Merlot**  
Ce merlot sicilien du producteur Planeta offre des senteurs de fruits noirs, de pruneau bien mûr. Un vin de caractère à déguster avec un filet de bœuf Rossini, polenta et côtes de bette.



Cru de gambas rouges d'Italie, tartare de tomate et burrata.



Raviolis de veau, sauce foie gras et truffe noire.



Café gourmand.

## SES ADRESSES

### » Chiang Mai

«Le Chiang Mai est un joli petit restaurant thaï posé dans la vieille ville de Genève. J'adore leurs beignets de poisson au curry rouge et leur salad de papaye. C'est tout petit, chaleureux et délicieux.»  
Rue de la Cité 27, Genève.  
Tél. 022 310 32 59.

### » La Sixième Heure

«Il s'agit d'un restaurant brocante très sympa où tout est à vendre, vaisselles, meubles, tableaux... tout. De ce fait, le mobilier change souvent, mais c'est toujours charmant. De plus, on mange une très bonne cuisine familiale et l'accueil est adorable.»  
Place des Philosophes 6, Genève.  
Tél. 022 320 73 69.

### » L'Apothicaire

«C'est le meilleur bar à cocktails de Genève. Derrière le bar, Quentin épate la clientèle, réalise des merveilles et propose des cocktails faits sur mesure. Tous sont au prix de 15 francs. L'endroit est très sympa et j'adore l'ambiance plutôt décontractée.»  
Boulevard Georges-Favon 16, Genève. Tél. 022 328 15 10.

PUB

**ONDES POSITIVES** **ONE FM**

107.0 GENÈVE · 107.2 LAUSANNE · 107.9 NORD-VAUDOIS · 99.3 RIVIERA · 97.0 YVERDON-LES-BAINS, PAYERNE WWW.ONEFM.CH · WWW.FACEBOOK.COM/ONEFM.CH