

Invitation au voyage

Le Plaza, œuvre de l'architecte Marc J. Saugey, aussi mythique pour les historiens de l'architecture que pour les cinéphiles, inauguré à Genève en 1952, fermé depuis 2004, devait être démoli. Seuls une poignée d'irréductibles avaient encore cru possible de lui éviter ce destin. En 2019, coup de théâtre : la Fondation Hans Wilsdorf acquiert le complexe Mont-Blanc Centre et Le Plaza va retrouver sa fonction de cinéma. En 2020, la Fondation Plaza est créée. Elle pilote la restauration et gèrera ce nouveau lieu culturel et cinématographique aux larges ambitions. Depuis son numéro 36 (automne 2020), *La Couleur des jours* accompagne cette aventure par des pages spéciales dans chacune de ses éditions. Le Plaza nouveau verra le jour en 2027.



Photographies Régis Golay/Federal.li

Brasserie Europe, le retour

Quelques mois avant l'inauguration du Plaza Centre Cinéma, un premier élément d'importance ouvre ses portes. Alors que les deux salles, le bar-glacier, l'hôtel et les espaces d'exposition se préparent pour début 2027, la Brasserie Europe, qui reprend le titre des établissements historiques situés ici, est à découvrir dès cet été.



Si la sobriété domine, elle n'empêche pas le souci du détail. Sous le bar, des poignées originales pour accrocher sacs et vestes ont été conçues par Youri Kravtchenko à partir d'aluminium récupéré des poutres du cinéma lors de leur restauration. Photographie Régis Golay/Federal.li

*Velouté d'asperges blanches
du Valais
parfumé à la noix de muscade,
huile de persil plat et croûtons
frottés à l'origan sauvage*

pour 4 personnes
500 g d'asperges blanches
150 g de blanc de poireau
50 g d'oignons
1 litre de bouillon de poule
1 dl d'huile de persil
50 g de croûtons à l'origan
100 g de pommes de terre agria
60 g de beurre
un peu de noix de muscade râpée

Éplucher les asperges et les cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée.

Infuser les épluchures 30 minutes dans le bouillon de poule à léger frémissement. Passer au chinois fin et laisser refroidir.

Tailler l'oignon et les poireaux finement. Suer au beurre (10 g) sans coloration, mouiller avec le bouillon de poule infusé, ajouter les pommes de terre épluchées en morceaux et cuire 30 minutes à frémissement.

Mixer finement avec les trois quarts des asperges, rectifier l'assaisonnement et monter avec le reste de beurre.

Dresser en assiette creuse, ajouter l'huile de persil, les asperges restantes taillées en petit dés et les croûtons.



Le bureau FdMP Architectes a redonné toute sa clarté à la salle, avec une large baie vitrée qui surplombe le carrefour. Les colonnes intérieures sont revêtues des mêmes petits carrés en pâte de verre que celles qui sont à l’extérieur du bâtiment. Les architectes ont travaillé en collaboration avec Youri Kravtchenko (studio YKRA), qui a conçu la longue banquette le long de la baie vitrée et le bar en aluminium, matériau fétiche de Marc J. Saugey.

*Nougat glacé
aux fruits confits
et coulis de fruits rouges*

- 125 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe d’eau
- 20 g de beurre
- 120 g d’amandes effilées
- 3 cl de rhum
- 150 g de fruits confits
- 45 cl de crème à 35%
- 5 blancs d’œufs
- 150 g de sucre semoule

Faire cuire les 125 g de sucre avec l’eau jusqu’à obtenir un caramel ambré. Ajouter le beurre et les amandes effilées. Laisser refroidir complètement, puis concasser : vous obtenez la nougatine.

Rincer les fruits confits, puis les laisser macérer dans le rhum.

Monter la crème aux trois quarts.

Battre les blancs d’œufs avec le sucre restant jusqu’à obtenir une meringue très ferme.

Égoutter les fruits confits, puis les incorporer à la crème avec la nougatine.

Ajouter délicatement les blancs montés en meringue.

Verser la préparation dans une terrine ou un moule.

Laisser prendre au congélateur pendant 24 heures.

Servir en tranches avec un coulis de fruits rouges.

tous les jours de 8 h à minuit
dès le 8 juin
brasserie-europe.ch

RECETTES DE
JEAN-JACQUES DANTHINE

*Waterzooï
de truite du Jura
aux moules de Zélande
et légumes croquants*

- pour 4 personnes
- 600 g de truite du Jura en filets
 - 500 g de jus de moules
 - 500 g de fumet de poisson
 - 500 g de crème à 35%
 - 50 g de roux blanc
 - 50 g de carottes en julienne
 - 50 g de poireau en julienne
 - 50 g de céleri-branché en julienne

Faire réduire de moitié le fumet de poisson avec le jus de moules. Incorporer la crème, laisser mijoter 20 minutes à feu doux, puis lier la préparation avec le roux blanc. Maintenir cette sauce waterzooï au chaud jusqu’au service et rectifier l’assaisonnement.

Découper les filets de truite en morceaux d’environ 50 g. Les saisir à la poêle côté peau, puis achever la cuisson au four 4 minutes à 180°C.

Faire étuver la julienne de légumes dans une casserole avec une noisette de beurre et un léger fond d’eau. Assaisonner de sel et de poivre en veillant à conserver une texture légèrement croquante.

Au moment du dressage, verser la sauce dans le fond d’une assiette creuse. Déposer la julienne de légumes bien égouttée, disposer les morceaux de truite à la sortie du four, puis ajouter les moules délicatement réchauffées.

Servir ce plat avec un riz pilaf parfumé à la cardamome et au citron jaune, ou avec des pommes de terre nature.



Waterzooï de truite du Jura. Le chef Jean-Jacques Danthine est d’origine belge et il aime combiner les classiques de sa terre natale aux produits de nos régions et à quelques saveurs plus lointaines. Photographie Angélique Freytag