



PUBLICITÉ

[ACCUEIL](#) > [SOCIÉTÉ](#) > [GASTRONOMIE & VINS](#)

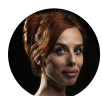
Réservé aux abonnés

Le Tourbillon, nouvelle table d'Elodie Schenk

La cheffe fait respirer sa créativité sur le toit d'un immeuble à Plan-les-Ouates, aux portes de Genève. Une cuisine avec punch et couleur, qu'elle transmet à des jeunes en réinsertion



Elodie Schenk — © Restaurant Le Tourbillon



Francesca Serra

Publié le 20 juin 2023 à 11:33. / Modifié le 20 juin 2023 à 17:10.

 PARTAGER  OFFRIR L'ARTICLE

«Ici, je reste un peu à la campagne», souffle avec satisfaction Elodie Schenk, assise sur la terrasse du restaurant Le Tourbillon qu'elle gère en collaboration avec la Croix-Rouge genevoise. Chaque semaine, des jeunes viennent apprendre les bases du service et de la cuisine. «Nous transmettons les exigences du métier, mais dans une atmosphère bienveillante, car la motivation doit rester le moteur principal, précise la trentenaire. Nous sommes à l'écoute, sans jamais forcer. Si quelqu'un n'est pas à l'aise avec le service, il n'est pas obligé, mais d'habitude, le troisième jour, la personne arrive déjà à annoncer les amuse-bouches, le quatrième les plats, et ainsi de suite. On a zéro échec depuis nos trois mois d'ouverture!»

Meilleure apprentie de Suisse en 2009 et 2e au Bocuse d'or national en 2014, Elodie Schenk a toujours brillé, bonne élève, soutenue dans ses nombreux concours par Jean-Michel Colin, second de Frédy Girardet à Crissier pendant quatorze ans. Un excellent mentor, des expériences dans les étoilés et quelques années passées aux Caraïbes, insufflant dans sa cuisine une légère touche d'exotisme, son parcours arrive à un moment de zénitude. Ici, elle gère pour la première fois un restaurant en totale liberté, mais elle dispose aussi de temps pour ses cueillettes dans la nature, pour flâner dans les marchés.



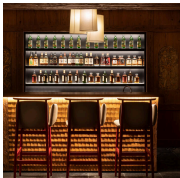
Filets de perche. — © Restaurant Le Tourbillon

Au Tourbillon, elle sublime des filets de perche locaux avec un bouillon de mélisse et vin blanc, rehaussant le tout par un enivrant sorbet à base de tagète, herbe aromatique au goût de fruit de la passion. Sur un lit de carpaccio de tomates genevoises, son turbot s'accompagne de perles de patates, confites au four avec de l'huile d'olive et les herbes aromatiques qu'elle cultive

sur la terrasse voisine et dont elle ne gâche rien. Elle en sèche les tiges pour les réduire en poudre, récupère les épluchures pour les bouillons, réutilise le reste d'une crème de petits pois pour aromatiser ses pains maison. Servi sous cloche et fumé aux bourgeons de sapin, son duo d'agneau - en épaule fondante et carré rosé, cuit à cœur - dévoile une note d'agrumes grâce au poivre du Sichuan.

Restaurant Le Tourbillon, route de la Galaise 21B, Plan-les-Ouates (GE), ouvert du lundi au vendredi à midi, événements privés sur demande le soir, 022 304 04 00.

NOS LECTEURS ONT LU ENSUITE



Un jour, une idée – A Gstaad, une vitrine de whiskies japonais

Publié le 19 juin 2023 à 08:10. Modifié le 19 juin 2023 à 08:10.



Bisou Bar, amour, punk et vins naturels

Publié le 13 juin 2023 à 08:06. Modifié le 13 juin 2023 à 08:06.