



La pause de midi Chez Bacchus

Rattaché au magasin de vins Le Caveau de Bacchus, un élégant bar à vin a tout juste ouvert ses portes sur le rond-point de Rive. Dans un vaste espace soigné, Chez Bacchus propose le meilleur de son enseigne, accompagné d'une cuisine raffinée. Ainsi, amateurs du délicat breuvage pourront profiter de grands classiques ou de bouteilles plus rares, adaptées à tous les budgets, tout en dégustant une restauration chaude et

qui respecte l'essence du produit. «La structure de notre carte s'est vraiment établie à travers le vin, explique Vincent Debergé, directeur de l'adresse, 38 ans, qui a déjà un beau parcours de sommelier. C'est l'acteur principal de la pièce. Tout le reste en découle.» Ainsi, on profitera par exemple des Bouchées, soit trois, cinq ou sept petits mets gastronomiques, sublimes à chaque fois par un verre de vin suggéré par le som-

melier: «Avec les huîtres chaudes et poireaux (9 fr.), je propose le chasselas Brez 2018 de chez Raymond Paccot (7 fr.), c'est un vin qui est d'un volume friand, avec une très belle tension aromatique et le côté floral du chasselas. Le poireau et son côté végétal l'accompagnent très bien.» Le lieu offre aussi des planches (27 fr.) avec de la charcuterie suisse et italienne ou des fromages, ainsi que des produits du célèbre Domaine de Châteauevieux du chef étoilé Philippe Chevrier, comme la mousse de foie de volaille (9 fr.) ou la terrine de faisan



(14 fr.). D'autres plats à partager comme le bœuf bourguignon (24 fr./pers.), un coin d'Italie, avec notamment un risotto au parmesan (16 fr.), et une belle palette de tapas complètent l'offre. Sans oublier le plat du jour (22 fr.), à l'image du magret de canard, à déguster avec une Syrah 2016 de chez Mabilard-Fuchs (13 fr.).

**Cours de Rive 7, 1204
Genève. Tél. 022 312 41 72.
Du ma au sa, midi et soir.**