

Abo **Plage des Eaux-Vives**

La buvette sert ses premiers plats

Le patron, Aymon Choisy, mise tout sur les produits locaux ou dont la traçabilité est assurée. Sans excès sur les prix.

Christian Bernet

🔄 Mis à jour: 04.04.2021, 17h53



Le Restaurant de la Plage, situé à l'extrémité de la plage des Eaux-Vives, a servi ce samedi ses premiers plats à l'emporter.

Magali Girardin

Covid oblige, la buvette de la plage des Eaux-Vives s'est fait attendre. On en a eu un avant-goût avec ses triporteurs. Dès ce samedi, les choses sérieuses commencent. L'établissement est ouvert et livre ses premiers plats. À l'emporter bien sûr, on sait pourquoi...

C'est jour de bise. Une bise forte, et c'est tant mieux. Car elle souligne les qualités du site. À la pointe nord du triangle que forme la plage, on est ici comme au milieu du lac. La vue sur la ville est hors pair, c'est-à-dire qu'elle embrasse les deux rives, la gauche et la droite ne se distinguant plus. Les éléments, eux, sont prêts à nous saisir, les vagues et les rafales passent à deux doigts.

Le bâtiment fait son office. Sa structure en poutres métalliques supporte tout ce qui est nécessaire à la protection: un grand pare-brise amovible, de larges stores pare-soleil et de vastes baies vitrées qui fourniront chaleur en hiver, avec l'aide de panneaux solaires sur le toit.

Nouvel apprentissage



Le patron, Aymon Choisy, pose sur le bar.

Le nouveau patron du Restaurant de la Plage s'appelle Aymon Choisy. Il tient aussi le Cheval Blanc, à Carouge. La quarantaine, les cheveux ras, il se lance dans un apprentissage inattendu, celui de la météo. «On annonce des rafales de 55 km/h. Va falloir jongler avec les changements de temps.»

Son rapport au lac? «Je n'ai pas de voilier. Mais mon premier job était plagiste à Tropical Corner. Et je fais de la planche et du kitesurf.»

Buvette, resto et à la commande

Hors Covid, l'établissement sera multifacette. Le restaurant: 80 places dedans, 160 dehors et service à table. La buvette, self-service, avec de grandes tables et des bancs. Il sera aussi possible, depuis le port ou la plage, de commander son repas avant de venir le chercher. Enfin, les triporteurs sillonneront la plage avec une petite offre.

Circuit court et traçabilité

Pour l'heure, le Covid et la vente à l'emporter réduisent la carte. Suffisante toutefois pour se faire une idée des valeurs qui animent le patron. «Ici, tout est circuit court, local ou au moins absolument traçable.» Viande suisse, perches du lac, gin et vodka genevoise, pois chiches GRTA, limonade lausannoise, bières itou, café Fairtrade, légumes de saison, etc.



La partie restaurant: 80 places à l'intérieur, chauffées en hiver, et 160 dehors.

Magali Girardin

«C'est très compliqué à mettre en place, certains fournisseurs n'étant pas toujours certains de la traçabilité de leurs produits.» Il faut parfois faire sans. «Je n'ai pas trouvé de tahina, dont j'étais certain de la provenance. On s'en passe donc pour notre houmous, on met juste un peu d'huile de sésame à la place.»

Pas de poulet polonais

Pour l'heure, les glaces sont «industrielles», avant qu'elles ne soient faites maison. Là encore, il faudra trouver le bon produit, «car souvent les labels ne valent rien». Très difficile pour le chocolat, la vanille ou la pâte de pistache.

Pourquoi tant d'efforts? «En 2021, je pense que les gens sont en droit de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Je ne suis pas d'accord de leur faire manger du poulet brésilien ou polonais. Et puis je ne veux pas de travail d'enfants dans les produits que je vends.»

Et les prix?

Les prix? Le burger est à 15 francs, les salades dès 16 francs. La féra du lac s'offre à 24 francs, le fish & chips, toujours du lac, à 17. Les tapas à 8 fr. 50, l'assiette de charcuterie à 16. Le café est à 3 fr. 50 et les vins, entre 5 et 6 francs le déci de genevois, sont servis moins chers que dans certaines auberges de campagne... «Avec le type de produits que j'offre, je suis le moins cher de la place», assure Aymon Choisy. On peut acquiescer.

Le patron dispose, avec ce nouveau bâtiment, d'un superbe outil de travail, avec une vaste cuisine, des chambres froides et des espaces modulables en fonction des saisons. Il lui reste à gérer les aléas de la météo. «Je peux avoir 80 personnes un vendredi soir de pluie... et 800 le lendemain.»

Les horaires

Pour faire face, il disposera, au plus fort de la saison, d'une équipe de 54 personnes, fixes ou en extra. Pour l'heure, il est ouvert de 9 à 21 heures «sauf quand il pleut». Hors Covid, il sera ouvert tous les jours de 9 heures à minuit. Qu'il pleuve ou qu'il vente.

Publié: 03.04.2021, 17h20

Vous avez trouvé une erreur? [Rapporter maintenant.](#)

19 commentaires

Votre nom

Sauvegarder

BOTAnic

il y a 12 heures