

*La Perle du Lac doit redevenir
une vitrine de qualité,
de l'utilisation et de la mise en valeur
de tous les produits de la région
et de son terroir*

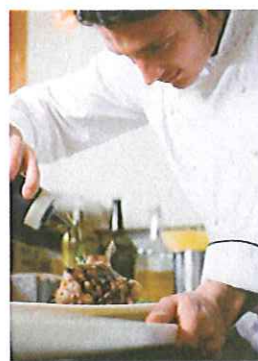
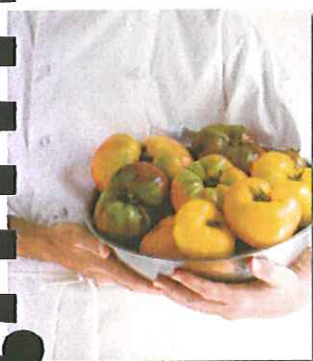


*Ouverture de
la Perle du Lac
à la formation
et à la
connaissance des saveurs*



*Gérald Henrion désire organiser des cours,
ouverts à chacune et à chacun,
grâce aux
Ateliers des Saveurs et du Goût.*

Enrichies par l'invitation de diverses personnalités et de chefs renommés, ces initiatives renforceront l'image de la Perle du Lac, tout en favorisant une meilleure connaissance du monde de la cuisine de qualité.

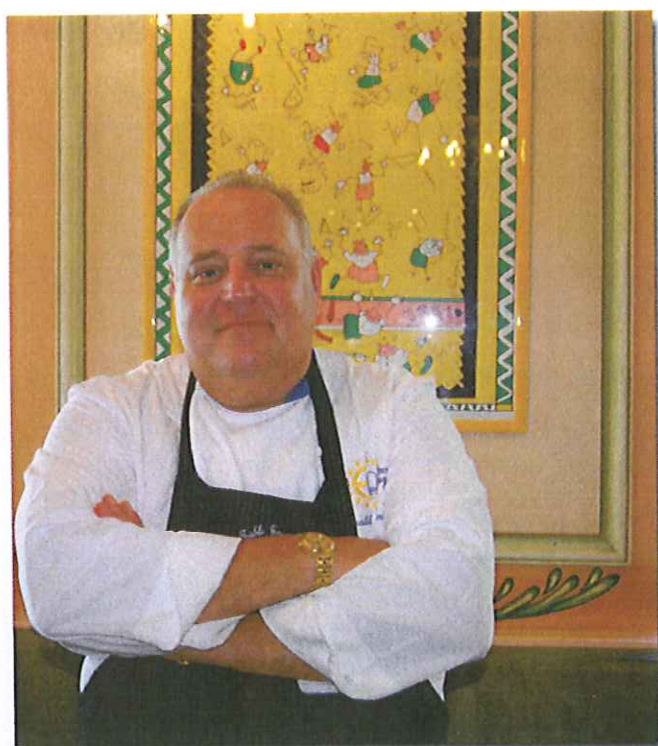


Gérald Henrion continuera son engagement par la voie de l'apprentissage et de stages pour favoriser la formation des jeunes désireux de s'engager dans la connaissance des métiers de bouche, participant ainsi à la transmission du savoir et à la formation des générations futures.

*Gérald et Laurence Henrion sont motivés
à relever le défi
pour répondre aux ambitions
de la Ville de Genève :*

Pour donner un nouveau souffle à la Perle du Lac!...

*Pour qu'elle devienne une table gourmande
et conviviale, ouverte à la multiplicité
de la population genevoise
et du monde international.*



Genève août 2010

Parcours Professionnel

Gérald HENRION est né le 24 avril 1958 à Lyon La Croix Rousse, fils de commerçant, d'un père charbonnier et d'une mère directrice commerciale dans le joint de bouchage mécanique.

Il fut éduqué dans sa jeunesse en cycle primaire puis secondaire dans des écoles laïques de Lyon, telles que st Thomas d'ACQUAIN à OULLIN (69) ou les Pères Chartreux à la Croix Rousse.

Après des études secondaires, son goût pour la cuisine lui vient d'avoir fréquenté les plus grands restaurants de LYON et des environs que son père livrait, puisque les fourneaux à cette époque marchaient au charbon.

Très vite à l'âge de 16 ans et demi il comprit que la vie active lui offrait l'opportunité de se lancer dans la cuisine.

Il démarra comme apprenti chez la mère BRAZIER à LYON, où il fit connaissance de grandes figures lyonnaises comme Georges Evrard, Jean GUYOT, Louis PRADELLE, DE ST LOMER ou Charles HERNU, personnages de la ville et de la région avec qui il noua des sentiments de sympathie et garda des contacts chaleureux à cette époque de début de carrière.

Sorti major de promotion avec un premier prix de pratique de l'école de DARDILLY, il travailla très jeune pour certains personnages importants, notamment le roi de Belgique, dont il devint le cuisinier personnel.

Après cette expérience, il retourne à Lyon, à la Tour Rose chez Philippe CHAVENT.

Puis il est pris en charge par Paul Bocuse, qui l'orienta sur « l'Arc en Ciel » au côté de Jean Fleuri, actuel directeur de Paul Bocuse.

A cette époque, son confident était ALAIN CHAPEL de MIONNAY, chef de file de la nouvelle génération et dont le restaurant « la Mère Charles », était devenu un lieu de découvertes.

Très vite, Paul BOCUSE l'encourage de monter à PARIS, pour assister Michel ROSTANG lors de l'ouverture de son restaurant parisien.

Après cette première expérience parisienne, il alla travailler chez GUY SAVOY.

Sa réputation lui permit d'aller travailler à la TOUR D'ARGENT, au côté de Jacques SENECHAL, où en quelques mois, il assumait la responsabilité de chef saucier.

Son départ à l'armée, en 1979, lui permit de faire son service militaire au cercle inter-armée de la place St AUGUSTIN.

Il fut sélectionné pour servir le Président de la République, Valéry GISCARD D'ESTAING.

Ensuite, MICHEL ROSTANG le rappela pour l'assister comme son second.

Ensemble ils travaillèrent d'arrache-pied avant d'aboutir à l'obtention de la deuxième étoile Michelin en mars 1981.

Durant cette année, Pierre Cardin le sollicita pour assumer l'ouverture du MAXIM's de SINGAPOUR, challenge qu'il accepta.

Malheureusement, la maladie de son père, frappé d'un cancer, provoqua son retour en Europe.

Son Mentor, Paul Bocuse, l'envoya à Genève, au Lion d'Or à Coligny pour aider HENRI LARGE

Après quelques mois, il s'engage en Valais comme chef de cuisine affirmé. Passionné, il se fit connaître par Gault et Millau, en obtenant une note de 15/20 puis 16/20, avec l'éloge de la presse suisse.

En 1983, il décida d'abandonner la cuisine gastronomique au profit d'une cuisine plus simple, basée sur les produits frais, en développant le créneau d'une brasserie semi gastronomique.

Il travailla pour un groupe SUISSE à l'élaboration de brasseries à thèmes.

La première lancée fut la Brasserie « Le Mirador » à la rue du Mt Blanc, qui connut un très grand succès.

En 1983, il épousa sa charmante femme qui l'épaula depuis 1981, avec enthousiasme, passion et professionnalisme.

C'est en 1987 que tout changea lorsque les époux Henrion reprennent la gestion du restaurant du Cheval Blanc à Carouge.

Jusqu'en 1995, ce restaurant devint un des restaurants les plus appréciés des genevois, grâce à l'ambiance et à la qualité culinaire développée par les Henrion.

Désireux d'exploiter un établissement leur appartenant, Laurence et Gérard Henrion n'ayant pu racheter « Le Cheval Blanc », propriété de la Fondation du Vieux Carouge, eurent l'opportunité de racheter L'ALSACIENNE une ancienne brasserie située au cœur de la Ville d'Annemasse.

Cette brasserie devint très vite une référence pour toute la région, car Gérard Henrion défend de plus en plus la noblesse des produits frais et du terroir.

Paul BOCUSE l'intègre au courant EURO-TOQUES, Association de cuisiniers au service d'une alimentation saine, dont la philosophie première est de s'engager pour le plus grand respect du produit.

En 2000, Gérard Henrion est nommé Président Délégué d'EURO-TOQUES pour la Haute-Savoie.

En 2003, il est nommé Président des restaurateurs du Genevois Français.

En 2004, il reçoit les insignes de chevalier du Mérite Agricole, distinction remise, à Annemasse, par le Ministre délégué.

Depuis son passage à Carouge, la famille HENRION regrette d'avoir quitté Genève, dont ils apprécient la mentalité et l'ambiance générale.

Leur plus profond désir est de retourner en Suisse où ils se sentent vraiment bien.

L'opportunité d'assumer un nouveau challenge, avec un établissement de grande renommée, leur permettrait de développer encore plus leur engagement en faveur de la mise en valeur des produits de la région et du terroir.

L'Esprit de la carte

Recherche

de la mise en valeur du goût, du vrai goût ! ...

*Une cuisine du marché, issue des produits du terroir,
variée, inventive ... au fil des saisons...*

*provoquant des émotions gustatives par un équilibre et une
précision des saveurs ...*

*Une cuisine vapeur, concentrant le goût sans altérer le
produit,*

*Caractérisée par la finesse d'une cuisine sans beurre,
ni crème, mais à base de jus de cuisson émulsionné ou réduit,
développant un sentiment de légèreté et de liberté !...*

L'Orangerie - Restaurant Gastronomique

Extrait de carte, valorisée par l'utilisation de produits de saison et du terroir

**Pressé de Foie gras aux pommes confites, jus de violette et sa brioche aux fruits, Tuile de parmesan et fines herbes.*

**Raviolis de légumes aux cinq Saveurs, queue de Bœuf, truffes, foie gras, citronnelle, Bolet, bouillon de poule émulsionné.*

**Omble chevalier du Lac Léman cuit en écaille de pomme de terre, jus court de Chardonnnet et petits clous de Girolles.*

**Filet de perche du Léman meunière, pommes de terre au persil plat.
Filet de bar cuit poché, pommes écrasées et tartare d'huitres Escabèche
de rougets au fenouil confit.*

**Risotto de homard aux coquillages Aiguillettes de saint Pierre, quinoa et jus à la badiane.*

**Pigeonneau cuit en cocotte luttée, coupé à table et servis en deux cuissons, les cuisses grillées après cuisson, servis façon bécasse.*

**Timbale de macaronis aux ris de veau.*

**Carré d'agneau rôti, flan de carottes au cumin.*

**Filet de bœuf rôti, gratin à l'Appenzeller et sauce au pinot noir.*

**La pomme de ris de veau en deux cuissons l'une braisée, l'autre meunière et sa cocotte de légumes cuits à la pierre.*

**Sablé de petits fruits du moment au sabayon de badiane et son cœur de crème glacée au thé vert.*

**Papillote de fraises au vin cuit, sorbet verveine.*

**Millefeuille à la crème brûlée de Tahiti.*

**Tarte 100% chocolat noir, sorbet cacao amer.*

**Pastilla d'ananas à l'anis vert, sorbet à l'huile d'olive, crème au café et gelée de thé vert, madeleine à la fève de Tonka.*

Perspectives de menus :

Menu du marché, business lunch à Frs 39.-

- Amuses- bouches, mignardises et café
- Une entrée
- Un plat
- Ou un plat et un dessert

Menu à Frs. 58.-

- Amuses- bouches, mignardises
- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

Menu à Frs. 96.-

- Amuses bouches, mignardises
- Une entrée froide
- Une entrée chaude, poisson ou viande
- Un plat principal
- Un dessert

Bistro gourmand

Cuisine basée sur :

- *Mise en valeur de spécialités régionales*
- *Pièces rôties à la broche*
- *En permanence, proposition de menus du jour et de plats du jour*

Perspectives de menus :

Plats du marché (midi et soir) à Frs. 22.-

- Un plat et un dessert

Menu à Frs. 28.-

- Une entrée
- Un plat principal
- Ou un plat et un dessert

Menu enfants (moins de 11 ans) à Frs. 15.-

- Un plat selon carte journalière (viande ou poisson)
- Un dessert
- Une boisson

Exemples de plats

- *Tartare de Tourteau et guacamole d'avocat, huile d'olive 1 ère pression.*
- *Terrine de ventrèche de Thon, radis blanc en rémoulade de wasabi.*
- *Compressé de queue de bœuf aux amandes.*
- *Salade de lentilles tièdes et bolets poêlés juste saisis huile d'olive.*
- *Rouget en papillote, et spaghetti de légumes, galette de polenta.*
- *Filets de perches meunières 220g et pomme paille maison servis en nid.*
- *Goujonnette de brochet sautées minutes, purée de cresson et crème d'ail.*
- *Joue de bœuf mijoté à la citronnelle, pommes canailles.*
- *Cul de lapereau cuit à l'étouffé et amandes rôties haricot blanc du jardin et jus de coriandre fraîche. Bonne purée maison.*
- *Pièce de bœuf Simmental cuite à la plancha, légumes grillés et son gratin forèzien.*
- *Un clin d'œil de spécialités Suisse, fricassée Genevoise, émincé de veau Zurichois rösti, boudin*
- *Timbale de panacotta aux mirabelles et son mille feuilles à la glace au cerises noires.*

Quelques réflexions

... suite à une enquête auprès de consommateurs et de clients connaissant La Perle du Lac (environ 600 personnes rencontrées)

- Les genevois et les clients apprécient l'emplacement et l'environnement paysagé du site (parc et bord du lac)
- Chacun pense que La Perle du Lac doit conserver son cachet, tout en étant remis en valeur.
- Pour l'instant, La Perle du Lac est surtout appréciée en été, les gens aimant se promener sur les quais, flâner tout en pouvant manger un plat en regardant le lac et son jet d'eau.
- Les terrasses sont appréciées, en bonne saison, pour prendre un verre ou déguster une glace ou une pâtisserie.
- La plupart des clients regrettent très vivement de ne pouvoir profiter d'une terrasse côté lac, couverte et chauffée, pour jouir de ce site exceptionnel durant toute l'année.
- Le restaurant gastronomique « L'Orangerie », représente, malgré tout, un coût supérieur que de nombreux clients ne peuvent pas systématiquement subvenir.
- C'est aussi pour cette raison qu'ils apprécieraient une terrasse donnant sur le lac et servant des mets de brasserie.
- Concernant les hommes d'affaires étrangers, ils aiment ce lieu de tradition, chargé d'histoire, mais reconnaissent volontiers qu'il y a urgence pour lui redonner une nouvelle vitalité.
- La rénovation de cette ville dame, qu'est La Perle du Lac, inquiète la plupart des connaisseurs, mais tout le monde est conscient de l'urgence d'une rénovation et de l'opportunité d'améliorer les conditions d'accueil et de dégustation.

Ville de Genève

http://www.ville-geneve.ch

Projet :
LA PERLE DU LAC
Rue de Lausanne 126
1202 GENEVE

Plan :
11

Plan :
11

Adresse :
SARATIVES Architecture - C. Giraud
Rue de Lausanne 126
1202 GENEVE
tel. : 076.391.35.25
fax :
e-mail : c.giraud@bluewin.ch

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

NOM :
[Adresse :]
[NPA :]
[tel. :]
[fax :]
[e-mail :]

Ingénieur d'Etat :

