



Interview du président de m3 Groupe

Abdallah Chatila désire rehausser la qualité de la restauration genevoise et rêve d'un trois-étoiles

Sur les ondes de «Radio casserole Genève», les rumeurs se multiplient sur les projets de m3 Groupe. La mainmise sur de nombreux établissements (voir la liste ci-jointe), l'évocation d'une cuisine centralisée élaborant des plats redistribués aux quatre coins du canton, la diffusion de fausses nouvelles sur la situation d'établissements emblématiques nécessitaient une mise au point. Abdallah Chatila, président de m3 Groupe, a accepté de s'expliquer.

Pourquoi vous êtes-vous intéressé à la restauration?

«Je vis à Genève, toute mon activité se déroule dans le canton et je me passionne pour la cuisine. En visitant de multiples établissements, je constate hélas que la qualité culinaire proposée n'est pas à la hauteur de la réputation internationale de Genève. Une majorité de restaurateurs genevois n'ont pas compris que leurs prestations participaient à l'image de la plus petite des grandes villes. Leurs tables doivent être attrayantes sur tous les points: la qualité des produits et de la cuisine, le décor, l'accueil. Mon seul but est de participer à l'amélioration de cette offre, de donner à Genève une image valorisée en matière culinaire.

Allez-vous multiplier les offres gastronomiques?

Pas du tout, avec notre chef exécutif, Christophe Raoux, meilleur ouvrier de France, nous voulons offrir un éventail d'établissements proposant des cuisines diverses. Nous avons par exemple créé le concept familial HOME, avec des plats à partager et un espace consacré aux enfants. Le premier est ouvert à Meyrin,

deux autres vont suivre, à Vernier et dans l'hôtel Downtown que nous allons inaugurer à la rue du Prince.

Nous désirons aussi que les cuisines étrangères soient traitées comme dans leur pays d'origine, sans plats «revisités», j'ai horreur de ça. L'Italie sera toujours à l'honneur au Cheval Blanc à Vandœuvre; nous en avons trouvé le chef. Avec la famille Kakinuma, nous créons une table japonaise, Gaku, à la place Neuve.

Au départ de l'aventure, avant la pandémie de Covid-19, votre stratégie prévoyait une cuisine centralisée. Qu'en est-il?

Oui, mais pour le moment cette solution est abandonnée. En fait, il s'agissait d'un espace consacré à la préparation des produits. Une mise en place des aliments qui sont ensuite livrés prêts à cuire dans les différents restaurants. Il n'a jamais été question d'élaborer des plats à réchauffer dans un four à micro-ondes!

Il faut aussi noter que nous avions prévu la création d'une académie

chargée de former de jeunes cuisiniers du canton. Ce projet a également été abandonné à cause du Covid-19.

Il existe pourtant une pâtisserie centralisée.

Absolument, mais elle alimente en priorité le salon de thé du Lion d'or à Cologny et Sofia, une pâtisserie située au boulevard Georges-Favon.

Quelle est aujourd'hui la situation de Gilles Dupont et de Thomas Byrne, les chefs étoilés du Lion d'or de Cologny?



Abdallah Chatila, président de m3 Groupe, et Christophe Raoux, chef exécutif de la division restauration. LDD

Ce sont des cuisiniers de grand talent avec lesquels nous avons beaucoup de plaisir à travailler. Thomas Byrne est toujours attaché au Lion d'or, où il gère la transition et supervise le service traiteur. Gilles Dupont est désormais chargé d'épauler les chefs des nouveaux établissements, de les aider lors du démarrage. Son expérience est précieuse, on ne se sépare pas de professionnels de cette qualité!

Vous vous désolerez que Genève ne compte pas une table triple étoilée. Allez-vous tenter de conquérir ce Graal culinaire?



Genève mériterait une telle consécration. J'y pense bien entendu, mais il faut trouver le lieu idéal et le chef capable de relever un tel défi. Le carnet d'adresses de Christophe Raoux peut nous aider à réaliser ce rêve qui exige beaucoup de patience et un immense talent. **AGI**

Liste des établissements m3

Ouverts:

Auberge du Lion d'or, Cologny
Le Vallon, Conches
Tennis-Club des Eaux-Vives
HOME, Meyrin
The Hamburger Foundation
(3 adresses)
LIVE (bar à cocktails), Pont-Rouge
2 pâtisseries (Lion d'or & Sofia)
2 traiteurs (Châtelaine et Magne).

Ouvertures prochaines:

Sesflo, Florissant
Le Cheval Blanc, Vandœuvres
Gaku, place Neuve
HOME, rue du Prince et Vernier