

Le patron du Palais Mascotte reprend le restaurant du Salève

PROJET Fermé depuis trois ans, le Panoramique, en haut du téléphérique, rouvrira ses portes.

MARIE PRIEUR

Le contrat est signé aujourd'hui même. C'est désormais officiel, Jean-François Schlemmer et son associé Bruno Maillet reprennent les rênes du restaurant situé au sommet du téléphérique du Salève. Fermé depuis trois ans, «le Panoramique» rouvrira ainsi ses portes au printemps 2009.

En admirant la vue sur Genève et son Jet d'eau, le patron de l'Omnibus, du Kiosque des Bastions et du Palais Mascotte affirme: «Ce qui me guide, c'est le plaisir de mettre en valeur des endroits qui le méritent.» D'où le choix du Salève: «Je trouvais cela ridicule que le restaurant du téléphérique soit fermé. J'ai donc déposé une candidature spontanée, il y a plusieurs années. Le sujet n'était pas encore d'actualité. Mais dès que l'appel d'offres a été lancé, je me suis mis sur les rangs.» Et ce, bien que la reprise de cet établissement soit une gageure. En effet, plusieurs restaurateurs s'y sont cassé les dents. «C'est très difficile à gérer car s'il y a du soleil c'est plein, et au moindre nuage cela se vide», poursuit-il. Pour remédier à cela, le duo genevois a eu une idée: accueillir séminaires et congrès.

Banquets de mariage et soirées d'entreprise

«Le groupe de travail pourra monter le matin en téléphérique, prendre le petit-déjeuner ici, travailler dans la salle de conférences du premier étage, avec une pause à midi au restaurant ou sous forme d'excursion avec pique-nique dans le Salève. On peut aussi imaginer des activités sportives: volley-ball, descente à vélo ou en parapente. Il s'agit de faire marcher toutes les synergies du Salève dans une même direction.» Afin de parfaire cette offre, une tente chauffée de 600 places sera installée aux côtés de la gare supérieure du téléphérique. Avec une telle capacité d'accueil, les possibilités sont multiples: banquets de mariage, soirées d'entreprise, etc. «On souhaite aussi organiser régulièrement des nocturnes, à l'occasion de la nuit des étoiles par exemple ou pour une soirée découverte gastronomique.» Au coeur de ce nouveau concept: l'activité de restauration. «Le petit chalet fera de la vente à l'emporter, notamment des paniers pique-nique avec une grande variété de prix. Avec sa salle de 150 places, le restaurant panoramique proposera, quant à lui, une cuisine fine, qui mettra à l'honneur les produits du terroir franco-genevois. Enfin, l'après-midi, nous aurons un espace tea-room», détaille Jean-François Schlemmer.

Omble aux chanterelles

De son côté, Bruno Maillet peaufine sa carte. Au menu: le gratin de crozets aux écrevisses ou l'omble chevalier aux chanterelles. Mais aussi un retour à la cuisine traditionnelle avec les diots cuits à l'étouffée, le matefaim ou les Bescouins, une pâtisserie à l'anis et au safran. «Nous voulons faire une cuisine de qualité. Ainsi, les clients ne viendront pas que pour la vue. Le panorama sera en quelque sorte la cerise sur le gâteau», souligne Bruno Maillet.

Et quelle cerise! «On est à un quart d'heure seulement du centre de Genève et, en même temps, on est loin de tout», se réjouit Jean-François Schlemmer, en jetant un dernier coup d'oeil avant de redescendre en téléphérique.



Bruno Maillet et Jean-François Schlemmer sur la terrasse du Panoramique. Les deux associés souhaitent aussi accueillir des séminaires et des congrès dans leur établissement. (LUCIEN FORTUNATI)