

Texte Leïla Hussein
Photo Nicolas Righetti

Où bien manger

A la fois cantine, café, épicerie fine et galerie d'exposition, l'enseigne OuBien Encore offre à sa clientèle une cuisine saine et locale. Un duo gagnant.

Murs couleur menthe à l'eau, lumières tamisées, plantes aromatiques en décoration sur les tables et musique douce en arrière-fond, chez OuBien Encore, l'ambiance se veut naturelle et détendue. «Nous voulions développer un concept qui nous ressemble, confie Delphine Rouvière et Claude Lazzaretti, fondateurs de l'établissement qui a ouvert ses portes en juin dernier dans le quartier de Plainpalais. Un lieu où les gens prennent le temps de se poser et de déguster des plats faits maison. Pour nous, il s'agit avant tout de partager un art de vivre.»

La cuisine imaginée par Delphine Rouvière est uniquement élaborée avec des produits de la région. «La féra vient de chez Julien à Hermance, les légumes de chez Gallay, les œufs de la ferme du Lignon et le poulet de chez Vidonne à Carouge.» Du côté de l'épicerie fine, le concept est le même: les produits et boissons sont fabriqués par de petits artisans du canton. La confiture pêche-framboise de la Genevoise, la bière du père Jacob

ou encore la moutarde du Domaine des Oulaines sont ainsi fièrement exposés sur les étagères derrière la caisse. L'art de vivre des deux associés se découvre également sur les murs de l'arcade, où différentes œuvres d'artistes suisses sont exposées et mises en vente.

L'établissement propose, aussi à l'emporter, des plats qui évoluent au gré des saisons et offrent un savant mélange entre produits du terroir et recettes méditerranéennes. A l'image de la «salade Quinoa», qui réunit légumes du jour, houmous, mozzarella, pesto vert et salade sauvage. Le tout servit sur une assiette en forme de chou ou de feuille de vigne. Et le souci du détail de Claude Lazzaretti et Delphine Rouvière ne s'arrête pas là. Ils font eux-mêmes germer leurs pousses de soja, utilisent un extracteur de jus pour presser les fruits «afin de conserver toutes les vitamines» et proposent également des plats sans gluten ni lactose, tels que la tarte au potimarron à la farine de châtaigne dont ils nous livrent la recette.

Tarte au potimarron (pour 4 personnes)



BIO EXPRESS

Delphine Rouvière

Originnaire de Provence, Delphine Rouvière, 39 ans, grandit auprès d'une grand-mère qui lui transmet sa passion pour la cuisine et la sensibilise à l'importance d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement. Après un diplôme en psychologie, elle exerce dans ce domaine durant plusieurs années en France avant de venir s'installer à Genève, où elle ouvre un restaurant du nom de OuBien. En 2013, elle fait la rencontre de Claude Lazzaretti. Ensemble, ils décident de se lancer dans une aventure écoresponsable. De là naît le restaurant OuBien Encore, inauguré en juin dernier.

OUBIEN ENCORE
Rue des Bains 61
1205 Genève
022 556 76 77

Ingrédients pâte à tarte salée sans gluten

- 100 g de farine de châtaigne
- 80 g de beurre froid coupé en cubes
- 1 œuf
- 1 pincée de gomme de xanthane (poudre liante, s'achète dans les magasins bios)
- une pincée de sel

Ingrédients garniture

- 1 potimarron
- 1 gousse d'ail
- 2 c.a.s d'huile d'olive
- 2 c.a.s de pignons de pin
- 1 c.a.s de jus de citron jaune
- 200 ml de crème de soja
- 2 c.a.s de moutarde de Dijon
- 1 c.a.c d'herbes de Provence
- sel et poivre

1. Préparer la pâte à tarte en versant la farine, le beurre, l'œuf, la gomme de xanthane et le sel dans un récipient. Mélanger le tout.
2. Disposer la pâte en boule, recouvrir d'un linge et laisser reposer au réfrigérateur durant 30 minutes.
3. Pour la garniture, couper le potimarron en fines tranches et émincer l'ail. Les faire revenir à feu vif dans une poêle avec l'huile d'olive jusqu'à ce que le potimarron soit légèrement doré. Ajouter les pignons et le jus de citron, cuire encore 1 à 2 minutes.
4. Etaler la pâte avec les doigts sur son papier cuisson dans un moule à tarte et la précuire au four 5 minutes à 180 degrés.
5. Dans un bol, mélanger la crème avec la moutarde et les herbes de Provence. Assaisonner. Etaler ce mélange sur le fond de tarte, répartir les tranches de potimarron et les pignons, puis parsemer d'un peu d'herbes de Provence.
6. Cuire à 180 degrés pendant 25 minutes. Servir accompagnée d'une salade mêlée.