

Le bonheur est fait de fil de fer...

Atelier Structure végétale

Comme le bonheur, l'atelier *Structure végétale* est dissimulé. Il faut s'engager dans un petit couloir qui donne sur une courette intérieure pour découvrir l'étroit escalier de bois qui y mène. La façade de l'immeuble ancien porte la trace d'une vieille enseigne peinte en lettres noires, pleins et déliés: *Installation chauffage & ventilation*...

«J'aime cet endroit, explique le maître des lieux, il y a toujours eu des artisans et des artistes dans l'immeuble... On a de la chance!». Cela fait 20 ans que Roberto et Françoise Marra ont investi ces lieux de leurs étonnantes créations essentiellement élaborées à partir de bois flotté et de fil de fer. Il y a des anges émouvants, des cœurs délicats, des sculptures protéiformes de tailles diverses, des scénettes drôles et colorées, des personnages filiformes inspirés de Giacometti, et disposés sur un mur blanc, des portraits et des silhouettes croquées et façonnées au seul fil de fer.

Le + égale le -!

Roberto était reporter photographe naturaliste et son épouse Françoise fleuriste. «Je ne sais pas comment les choses sont venues, mais je sais qu'on a eu envie de faire quelque chose ensemble, se souvient Roberto, «le «frais», trop périssable, a vite été mis de côté et on a dérivé sur le bois flotté et le fil de fer, des matériaux humbles... Le bois uniquement travaillé par la nature, figé dans sa forme et sa couleur, et le fil de fer quasi industriel, travaillé à la pince pour attacher d'autres pièces ou pour esquisser un mouvement, une allure, une figure...

«Nous travaillons ces deux matières avec des dynamiques différentes et puis de temps en temps, on introduit un nouveau matériau, une autre technique»: un peu de couleur, du papier mâché, du scotch carrossier, du papier ménager, des catelles aux formes et aux motifs polis et passés, ramassées sur les plages du sud de l'Italie... « Mais nous n'utilisons ces autres matériaux que pour des périodes ponctuelles de créativité, insiste Roberto, le bois flotté et le fil de fer sont la ligne continue et pérenne de notre travail», et de désigner le petit cadre en fil de fer qui cerne les personnages de catelle: «C'est la technique mixte!»

Les créations sont vendues à l'atelier-showroom ou sur les marchés de Carouge, de Lully,... Les stages *Variations autour du bois flotté et du fil de fer* se déroulent les samedis de la belle saison, d'avril à octobre à l'atelier. «Ils sont ouverts à tous, hommes, femmes, et jusqu'à plus de 80 ans.» Nul besoin d'avoir des connaissances en quoi que ce soit: «Le bois flotté et le fil de fer sont la base des stages. On les travaille comme le ferait un enfant, juste avec une pince et une petite perceuse. Ici le - égale le +!» Et le «+» va au-delà d'une création à ramener à la maison: «Le plus important est l'échange qui se met en place autour de la création», explique Roberto avec le sourire d'un homme heureux.

Isabelle Fringuet-Paturle

Atelier Structure végétale

Rue Terrassière 48 bis (cour intérieure),
1207 Genève
Tarif: Frs 150.-
Les samedis de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h jusqu'en octobre
Renseignements tél. 079 206 56 50
structurevegetale@gmail.com



L'Atelier Structures végétales.

PUBLI-REPORTAGE

Bienvenue Chez Grégoire



Grégoire dans son restaurant.

C'est au cœur des Eaux-Vives que Grégoire a ouvert les portes de son restaurant en octobre 2015. Un lieu où vous pourrez déguster des produits locaux, de saison et des vins 100% suisses. Véritable vitrine pour les artisans alentours, le chef, Nils Kupfer, épicurien passionné y sublime le rêve de Grégoire. Bon appétit!

Un concept

Le concept est simple et efficace: réunir des producteurs locaux, artisans passionnés, ayant tous le même idéal de qualité et de proximité. Un décor convivial et chaleureux, pour une cinquantaine de couverts, dont une grande table de 12 à 15 convives. Ici on mange de saison. Les fraises et les tomates en été, les asperges du Valais au printemps, un peu moins garni en hiver mais au moins c'est de chez nous! Grégoire met beaucoup d'amour dans la sélection de ses produits afin de ne choisir que le meilleur. On notera notamment la production artisanale de jambon cru fabriqué selon la méthode traditionnelle espagnole en Suisse, son lard et sa viande séchée du Valais, le tout tranché manuellement face aux clients. Son risotto provient des rizières du Tessin, ses lentilles et pois chiches de Versoix, ses pâtes artisanales des Grisons, sa polenta rouge du Tessin et ses légumes sont principalement du coin, voir bio. Ses poissons, dans la mesure du possible, viennent du lac, des pêcheurs du jet d'eau.

Les plats

A midi trois plats du jour: une viande, un poisson et un plat végétarien, ainsi

que la spécialité de la maison, l'entrecôte! Servie avec une sauce à l'estragon, montée au beurre. Vieille recette de famille que Grégoire était fier de mettre sur sa carte après l'avoir apprise de son grand-père, et accompagnée de frites maisons. Le soir, place à une petite carte, proposant principalement des produits frais et du terroir. On notera par exemple les rillettes de brochet fumé du Léman ainsi que le carpaccio de tomates multicolores et sa burrata de Genève à la crème. Et pour les desserts maisons, la tarte Tatin, la crème brûlée et le moelleux au chocolat. La nouvelle carte est d'ailleurs en cours de cuisson.

Et les boissons

Grégoire a mis trois ans pour mettre au point sa carte de vins 100% suisses. Les bouteilles sont directement achetées chez les vignerons, pas question de passer par des distributeurs ou intermédiaires. Grégoire visite les caves, discute avec les vignerons et s'imprègne de leurs valeurs avant, bien sûr, de déguster les nectars. Les bières sont également suisses, tout comme l'absinthe, le pastis et les eaux-de-vie qui viennent de Genève. Le jus de pommes est du coin et les jus de fruits du Valais. Sans oublier la touche finale: les tables décorées avec les fleurs du jardin!

P. R.

Chez Grégoire

Vins suisses et gastronomie locale
Rue de Montchoisy 21
1207 Genève
Tél. 022 736 33 66
contact@chez-gregoire.ch
www.chez-gregoire.ch