

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 5

Rubrik: Cuisine : des bistrots comme on n'en fait plus!

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Des bistrots comme on n'en fait plus!

Le Bistrot Dumas, à Genève, réunit toutes les qualités du vrai bistrot. On s'y sent bien, on y mange à merveille, bref, on n'a plus envie de le quitter. Grâce à ses patrons, Patrice et Marie, un couple hors du commun.

Il faut s'y presser, au Bistrot, Dumas, rue Dumas, à Genève! Mais après avoir réservé, bien sûr, car les Genevois connaissent l'adresse et la fréquentent tant à midi que le soir. Pourquoi faut-il se hâter d'y aller? Eh bien parce qu'à la fin de l'année 1999, Patrice et Marie Baleno rendent leurs tabliers. Cela fait six ans que les patrons font marcher cet établissement tambour battant. Tous les deux en salle, midi et soir, ils mettent une ambiance rare dans ce restaurant chaleureux. Et ils avaient tous deux décidés de ne pas se laisser «bouffer» par le travail. Alors, en mars de l'année 2000, ils prendront une retraite anticipée et

enfourcheront leur vélo pour rien moins que le tour du monde. «J'ai 55 ans, explique Patrice Baleno, je me dis que c'est encore le bon moment pour entreprendre une telle aventure. Nous mettrons le temps que nous voudrons, si nous avons envie de nous arrêter en route, nous le ferons. Nous partirons direction la Chine et ensuite, on verra bien!» Ils n'en sont pas à leur premier voyage, tous les deux. Ils ont déjà traversé l'Afrique durant huit mois et demi, en Land Rover. Cette fois, ils ont choisi le vélo, parce qu'ils sont ainsi sûrs de faire des rencontres. «Le vélo, rappelle Patrice, c'est le véhicule des pauvres, alors on est mieux accueilli un peu partout.» Le patron a commencé son entraînement en allant faire ses emplettes à bicyclette dans la région genevoise.

Patrice a toujours apprécié les voyageurs, ceux qui aiment boucliner. Il avait eu l'idée de créer un vrai bistrot pour les routards, où tout le monde mange à la même table et se raconte ses péripéties. Mais il a eu le coup de foudre pour le bistrot

Dumas et son décor Arts déco. «Là-dedans, il fallait faire un vrai bistrot avec des mets de brasserie.» L'endroit est étonnant: dans le très tranquille quartier de Champel, le bistrot est une sorte de véranda un peu incongrue, émergeant d'une façade d'immeuble. On descend quelques marches et le ton est donné. Le décorateur a conçu un ensemble Arts déco admirable. Trompe-l'œil, verrière colorée, meubles chantournés, colonnades, banquettes et tables, tous les détails rappellent les Années folles. A tel point qu'il ne faudrait pas dire qu'en fait c'est une création récente!

A peine à table, vous voici gratifié d'un petit saucisson sec sur sa planche à découper soi-même, avec le pain au levain et le beurre salé. Mais soyez prudents, les plats sont

Grenadins de veau aux morilles, crêpes Parmentier

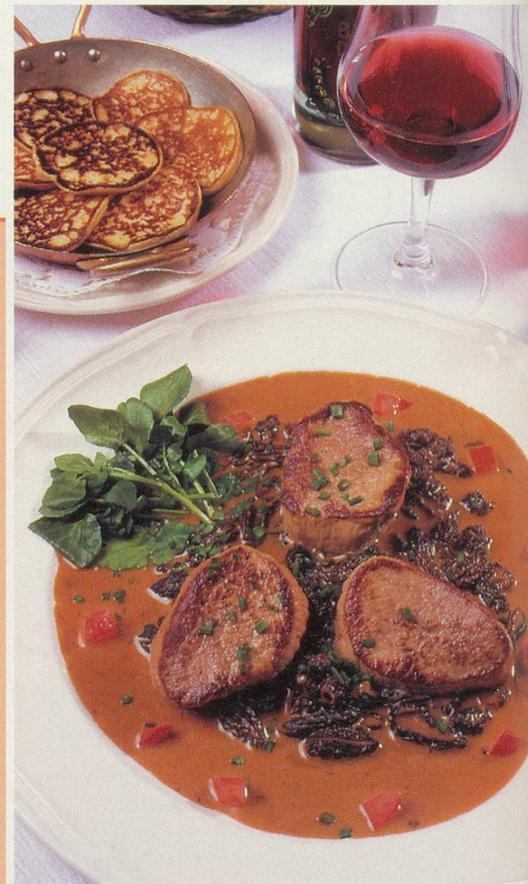
Pour quatre personnes

Ingrédients: 12 grenadins de 60 g, 50 g de morilles séchées, 25 cl de crème fraîche, 5 cl de vin blanc, 1 échalote, 1,5 dl de fond de veau, sel, poivre. **Pour les crêpes:** 500 g de pommes de terre, 5 œufs, 80 g de farine, 7 g de sel, noix de muscade, poivre, 8 cl de crème fraîche, 15 cl de lait.

Préparation: hacher l'échalote, tremper les morilles, les couper et bien les laver. Mettre de l'huile dans une poêle et y faire revenir les grenadins 3 à 4 minutes chaque face, saler, poivrer. Retirer la viande et la

tenir au chaud. Ajouter dans la poêle l'échalote, les morilles, et laisser revenir, puis déglacer avec le vin blanc, laisser réduire. Ajouter le fond de veau, puis la crème et laisser réduire jusqu'à consistance voulue, rectifier l'assaisonnement et napper la viande de la sauce.

Les crêpes: cuire les pommes de terre à l'eau salée, puis les égoutter et les mettre à sécher au four quelques instants. Mettre les ingrédients dans l'ordre dans un mixer et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte à crêpes. Bon appétit!



Nettoyage chimique

copieux dans cette maison. Les entrées sont royales: corbeille de trois terrines maison, bocal de saumon fumé effiloché, os à moëlle gargantuesque. La suite est du même crû: coquilles Saint-Jacques juste à point, pied de cochon désossé, choucroute ou tête de veau,



Patrice et Marie Baleno

jambonneau aux lentilles, toutes les spécialités de la bonne cuisine française du terroir sont là. Le chariot de desserts tient ses promesses: mille-feuilles, fondant au chocolat, quelle opulence! Et pour clore le tout, le patron ne peut s'empêcher de vous apporter avec le café ou l'infusion – le tilleul, ici, c'est du vrai! – des meringues ou un panier de tuiles à grignoter. En bon Bourguignon, le patron fait profession de générosité.

Avec cela, les prix sont modestes (plat du jour à 16 francs). Souhaitons que le Bistrot Dumas demeure à si belle enseigne après le départ de ce couple étonnant.

Maud Ledoux

Le Bistrot Dumas

Rue Dumas 7 – 1206 Genève
Tél. 022/ 347 74 22

Fermé dimanche
Vacances juillet et août.

Mai, c'est le moment où l'on emballe dans l'antimites les petites laines d'hiver et où l'on ressort les vêtements légers. C'est l'occasion de porter au nettoyage chimique les habits défraîchis avant de les ranger ou de les porter.

En général, tout se passe bien. Mais il peut arriver que le résultat du nettoyage chimique ne soit pas satisfaisant ou soit même catastrophique (vêtements abîmés, rétrécis, etc.). A qui la faute? Au nettoyeur qui n'a pas pris les précautions indispensables? Au client qui a peut-être tenté d'agir lui-même sur une tache? Au fabricant qui a muni l'habit d'une étiquette d'entretien erronée?

Constatant les difficultés à arriver à un accord satisfaisant (dédommagements) ou à trouver l'origine du désastre, les associations de consommateurs et l'Association suisse des nettoyeurs en textiles ont créé une commission paritaire pour la liquidation des litiges. On y a recours si toute entente à l'amiable a échoué auparavant. Avant de recourir à la commission, le client a intérêt à contacter une permanence de la FRC, qui, très souvent, trouve une solution.

Si plus rien ne va, il faut alors faire appel à la commission, qui expertisera le vêtement et analysera les dégâts. Cette démarche coûte 100

francs (80 pour les membres de la FRC) à chacune des parties. Si le client a raison, on lui remboursera cette somme, plus les dédommagements dont le montant est fixé par la commission. Si le jugement est en faveur du nettoyeur, le client ne récupère évidemment pas la somme versée pour l'expertise.

Conseils

- Garder les tickets de caisse des vêtements coûteux.
- S'adresser en premier lieu à la FRC.
- Ne jamais acheter de vêtements non étiquetés.
- Signaler précisément la nature des taches.
- Ne pas essayer de traitement maison si l'on a le moindre doute.
- Savoir que certaines taches sur certains tissus ne s'en iront jamais.
- Découdre éventuellement les très beaux boutons.

Janine Chassot/FRC

Les services sociaux de Pro Senectute et FRC Conseils signalent que de nombreuses personnes âgées sont toujours la proie de démarcheurs à domicile. Ces vendeurs continuent à vendre très cher des produits à base d'algues (attention aux contre-indications médicales), de la gelée royale, etc. La loi permet souvent d'arranger les choses. Signaler immédiatement tout cas à la FRC.

GENERATIONS

Nous cherchons

représentant(e)s retraité(e)s

dans les cantons de

Genève, Vaud, Valais, Fribourg, Neuchâtel, Jura, Jura-bernois

pour trouver de nouveaux abonnés à «Générations»

Activité accessoire et rémunération à définir

Adresser vos offres à:

Générations – case postale 2633 – 1002 Lausanne