

Dédé Fattet s'éclate à la Ferme de La Renfile

Jussy Le roi de la canaillerie gourmande avait quitté les Pâquis, on le retrouve avec Michèle Burgat à la campagne. Quel plaisir!



Michèle Burgat et André Fattet dans leur Ferme de La Renfile. Plaisir garanti!
Image: Laurent Guiraud

Alain Giroud

21.04.2017

Pour trouver la Ferme, rendez-vous à Jussy et prenez la direction de La Renfile. On traverse la forêt, on passe devant la douane et, 100 mètres plus loin, on tourne à gauche sur la petite route servant de frontière. Quelques kilomètres bucoliques pour retrouver Dédé, le roi de la cuisine canaille, qui nous a tant régalés dans son bistrot des Pâquis...

L'établissement de Jussy appartient à sa compagne, Michèle Burgat. Ses parents l'ont acheté à la fin des années 50. Il a souvent été mis en gérance, parfois à des chefs talentueux comme David Tracol ou William Jardin.

Aujourd'hui, la propriétaire a décidé de reprendre l'exploitation avec son compagnon, André Fattet. Qui s'est joyeusement remis aux fourneaux, il y a un mois, pour nous concocter les plats roboratifs dont il a le secret.

Des minimalakoffs dorés, croustillants et fondants

Alors, pas d'hésitation, fonçons à Jussy. Vous venez avec nous? Voilà une bonne résolution, car La Renfile est devenue un vrai lieu de plaisir gourmand. En entrée, Dédé propose des miniboules de malakoffs associées à une salade verte. Ne vous précipitez pas, commandez plutôt ces sphères dorées, croustillantes et fondantes à l'apéritif. Avec un coup de blanc, c'est le printemps!

Il est alors temps de se concentrer sur la suite. Tenez, la cassolette d'escargots à la crème d'ail. Michèle pose une cuillère à soupe à côté du plat «pour la sauce». Oui, il faut être gourmand chez Dédé, ou passer son chemin...

Tiens, une autre cassolette «de pieds de cochon désossés». Débarque une petite poêle. Dis donc, Dédé, ce n'est pas une cassolette, ça... La chair gélatineuse, moutardée, est étalée, sa surface caramélisée, l'opposition de textures savoureuse. Tiens, un petit os... Oh, un deuxième! Il y en a eu quatre. «Désossé», affirme pourtant le menu. Bon d'accord, il y a paraît-il trente-deux os par pied. Alors on pardonne encore une fois...

Le cordon-bleu est bien au rendez-vous

Ne paniquez pas si vous ne trouvez pas sur la carte le fameux cordon-bleu qui a fait la gloire du chef. «Nous ne l'avions pas prévu, mais tout le monde le commande! Alors on assume...» explique le chef.

Cette escalope gigantesque, que certains clients confondent avec une oreille d'éléphant (côte de veau aplatie mais jamais farcie), déborde de l'assiette. Epaisse, moelleuse. A la première entaille du couteau, le jambon apparaît et le fromage coulant s'échappe.

Dédé sert son plat mythique escorté d'un voluptueux gratin de pommes de terre crémé. Qui se marie merveilleusement avec la cuvée *Noir Plaisir* du Domaine des Alouettes, un assemblage rouge à la texture soyeuse signé Jean-Daniel Ramu, à Bourdigny. Si vous ne terminez pas cette imposante pièce de viande, Michèle vous l'enveloppera dans du papier d'aluminium. Le lendemain, une minute au micro-ondes (sans l'aluminium!) et le charme opère de nouveau...

Vous préférez le coq au vin? Dédé assure encore – vous en doutiez? Rien ne manque, ni les lardons, ni les champignons, ni les oignons grelots, ni la sauce onctueuse. Il est servi avec des frites. Mais choisissez le gratin...

Post-scriptum Carte des vins éclectique, dont plusieurs crus genevois. Note du pain: 4/5. Service sympathique et décontracté.

(TDG)

Créé: 21.04.2017, 09h58



L'adresse

La Ferme

La Renfile 19, Jussy.

Tél. 022 759 14 66.

Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi.

Pas de menu.

A la carte (entrée, plat et dessert), compter 65 fr.

Parking. Terrasse.

Accès handicapés.