

Le regard pétillant de malice ou de plaisir derrière ses grosses lunettes rondes, l'avocat plaide avec talent en faveur des bons repas en bonne compagnie.



**Bien en valeur sur un mur,
le portrait du Général Guisan.**

GROTTO (DA) PIERINO

Centro paese – 6963 Cureggia

Tél. 091 941 87 96

info@grottopierino.swiss – www.grottopierino.swiss

Fermé le lundi et le mardi

Parking et place de jeux pour les enfants



Ambiance décontractée, comme dans tout vrai grotto.



De beaux et anciens chaudrons pendent au plafond.

Franco Villa

Un avocat féru de codes culinaires

Tout nouveau président du Club Prosper Montagné, Franco Villa est un Tessinois tessinois... de Genève. Flamboyant, avec humour, il a le regard pétillant de malice ou de plaisir derrière ses grosses lunettes rondes. S'il était philosophe, il serait de l'école d'Emmanuel Kant pour qui « la forme de bien-être qui paraît s'accorder le mieux à l'humanité est un bon repas en bonne compagnie ». Comme il est avocat, c'est avec talent qu'il plaide pour la cause, par la parole et par l'acte. Il nous a reçus chez lui, du côté de Coppet, à l'heure de l'apéritif.

TEXTE **FABIEN DUNAND**

PHOTOS **PIERRE-MICHEL DELESSERT**

Une cuvée de rosé brut Laurent Perrier ainsi qu'un Dézaley « Chemin de fer », grand cru 2015, de chez Luc Massy, nous attendaient sur la terrasse. Avec de tels compagnons d'apéro, servis par un hôte chaleureux, la rencontre est tout de suite amicale, idéale pour l'esquisse d'un portrait.

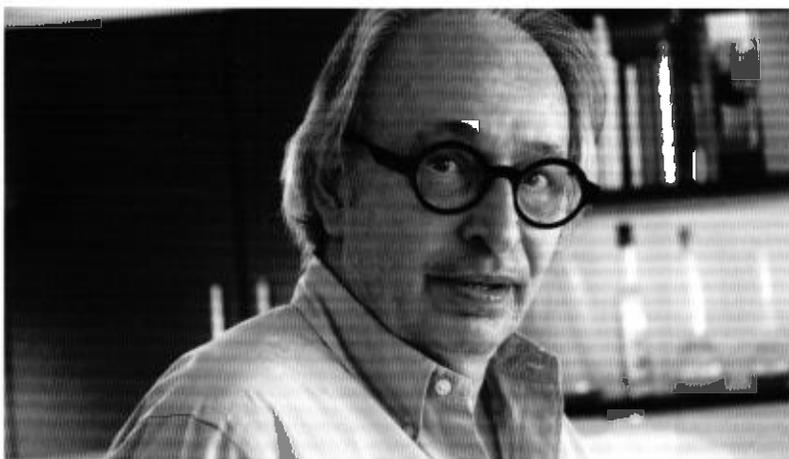
Franco est né le 16 avril 1956. Un 16 avril, comme Charlie Chaplin et comme Franck Giovannini, le chef étoilé de Crissier, dont il partage en outre le prénom et chez qui il a été intronisé, avec émotion, président du Club Prosper Montagné. Il y a parfois des coïncidences heureuses.

Naître un 16 avril, cela fait-il de vous ce Bélier auquel les civilisations antiques attribuaient une grande force symbolique, ce personnage ardent et généreux des signes du zodiaque? Ce serait plutôt oui, dans le cas de Franco, qui se voit comme un Bélier assez typique. « J'ai un caractère assez fort et je tiens à certaines valeurs, la cohérence, la loyauté, la persévérance. » L'on

pourrait ajouter, sans qu'il le dise, qu'un Bélier aime relever des défis, tout en ayant les pieds sur terre, ce qui le rend très efficace. Avec son goût de l'action, il a tendance à prendre des décisions au nom de tous et il aime diriger. Ce qui peut en agacer certains. Mais c'est un être intelligent, généreux, et qui sait écouter son entourage même si ce n'est pas évident au premier abord.

« Dans ma vie, poursuit-il, j'ai toujours eu beaucoup de chance. Mon père, fiscaliste, a été pendant plusieurs années le Suisse qui siégeait dans le plus grand nombre de conseils d'administration... Et j'appartiens à une génération privilégiée, qui a toujours eu plus d'offres d'emploi qu'elle n'en demandait, qui a pu jouir d'une grande liberté à tous les niveaux dans la foulée de mai 1968, qui ne connaissait pas beaucoup d'entraves. Beaucoup de choses ont changé depuis pour nos enfants. » Cette allusion n'est pas gratuite.

« Franco a vécu toute son enfance et son adolescence au Tessin, d'abord à Bellinzone, puis à Chiasso. »



Franco Villa ne cache pas avoir un caractère assez fort, et tenir à certaines valeurs : la cohérence, la loyauté, la persévérance.

PATER FAMILIAS

Franco a deux enfants, l'un a 27 ans, l'autre aussi. Ils sont jumeaux. Charles «l'aîné» a fait l'école hôtelière de Genève avant de créer, avec une associée, une société de stockage de vins pour particuliers, Wine District 42 SA, à Satigny. Leur cave peut accueillir jusqu'à 100 000 bouteilles dans des conditions optimales de température et d'humidité.

Alexandre «le cadet» a fait une école de management et marketing. Il travaille aujourd'hui en qualité de responsable commercial chez Omniadis SA, importante société active dans l'importation et la distribution de produits agroalimentaires et de vins.

Franco est manifestement heureux du parcours de sa progéniture. «C'est ma satisfaction, s'il devait m'arriver quelque chose, je peux partir tranquille, mes enfants ont aujourd'hui les bases pour s'en sortir.»



La rencontre est tout de suite amicale avec une cuvée de rosé brut Laurent Perrier ainsi qu'un Dézaley «Chemin de fer», grand cru 2015, de chez Luc Massy.

Dans le choix du métier, les enfants ont cependant préféré suivre les traces du hobby gastronomique de leurs parents plutôt que celles de leur carrière commune. Car si Franco est avocat, leur mère aussi. Le couple, aujourd'hui divorcé tout en restant amis, partageait en effet les mêmes affinités électives, professionnelles et culinaires. Laurence Bory, fondatrice de l'étude Bory et associés à Genève, est spécialisée dans le conseil, notamment en droit commercial, contrats et droit des sociétés. Elle s'est aussi beaucoup investie au sein de l'Union Internationale des Avocats (UIA), où elle a occupé toute une série de fonctions avant d'accéder à la vice-présidence, puis à la présidence annuelle de cette ONG, en 2016. Franco y joue d'ailleurs aussi un rôle. Membre du conseil de présidence, il est rédacteur en chef adjoint de la revue trimestrielle de l'UIA, *Le Juriste international*.

Comme son nom l'indique, Laurence est la fille de l'historien Jean-René Bory, chroniqueur à la Radio suisse romande pendant de nombreuses années, qui a fait aimer l'histoire à beaucoup d'auditeurs avant de fonder le Musée des Suisses dans le monde. «C'était un passionné, disait sa fille au moment de lui rendre hommage. Mais aussi un bon vivant. Je me souviens des vacances, où on avait toujours droit aux visites de musées, mais aussi aux bons restaurants. Ça aidait!»

En entrée, Franco a préparé du poisson mariné, accompagné d'une salade d'avocats et de morceaux de pommes au curry. C'est d'une grande finesse que prolonge un vin blanc des Côtes de Gascogne, plein de fraîcheur, aromatique et de belle robe jaune : un Colombard-Ugni N° 3 du Domaine d'Uby. Si vous ne connaissez pas, n'hésitez pas, vous ferez une agréable découverte.

Né à Bâle, Franco a vécu toute son enfance et son adolescence au Tessin, d'abord à Bellinzona, puis à Chiasso. C'est dans cette ville qu'il a fait son école primaire, le gymnase à Mendrisio, puis le lycée à Lugano. Ce n'est que pour entrer à l'Université qu'il a quitté le Tessin pour Genève où il a fait ses études de droit et son stage d'avocat. Il est aujourd'hui associé dans l'étude Velo Villa & associés, dont le siège principal est à Lugano, lui-même étant responsable du cabinet de Genève. C'est le résultat

d'un « deal ». Un an après avoir obtenu son brevet d'avocat, Franco voulait partir à Londres ou à New York pour parfaire son anglais. Mais un jour, un camarade d'études, Lucio Velo, lui propose de venir travailler avec lui, à Lugano. Pour notre hôte, il n'en était pas question, il voulait faire sa vie à Genève après son séjour à l'étranger. Les deux compères ont discuté longtemps autour d'un café. Finalement, Franco a fait trois ans à Lugano, la première année avec un stage de deux mois à Londres, et la deuxième année avec un stage de trois mois à New York. A l'issue des trois ans, il a rejoint Genève, comme il le voulait.

TENIR PAROLE EN PLUSIEURS LANGUES

« J'ai toujours voulu être avocat et je suis fier de l'être », dit-il. Cela ne l'empêche pas de voir les nuages qui se profilent pour la profession. « Déjà l'avocat généraliste n'existe plus, il faut se spécialiser, être le meilleur ou se positionner sur un marché de niche. Il faut maîtriser les langues, au moins deux ou trois. Dans une affaire, la requête peut être rédigée en français, l'opposition en allemand alors que l'accord transactionnel doit être conclu en anglais. Si on ne possède pas ces trois langues, on ne peut pas s'occuper d'un tel dossier. » Franco ne court pas de risque de ce côté-là. Il maîtrise le français et l'italien et a de bonnes connaissances en anglais et en allemand. De plus, on ne peut plus travailler tout seul. Lors d'une conférence en Italie, il a découvert avec étonnement que 75 % des cabinets de la péninsule sont encore constitués d'un seul avocat et d'une secrétaire... A ses yeux, il y a ainsi 7000 à 8000 avocats qui pourraient disparaître du jour au lendemain dans le pays.

Autre évolution : désormais, de nombreux clients négocient les prix. Comme l'accès à la justice risque de leur coûter cher, ils vont à la pêche aux informations juridiques sur internet. « Même si c'est une erreur parce que chaque dossier est différent l'un de l'autre, il n'en reste pas moins que la concurrence déjà rude ne fait que s'accroître. »

Au départ, Franco traitait beaucoup de dossiers de droit bancaire. Aujourd'hui, le foisonnement des lois rend le traitement de ces affaires trop compliqué si l'on ne dispose pas de très grosses structures. A la suite de la crise



Franco prépare devant nous un risotto aux trois agrumes : orange, citron et pamplemousse.



Dans la recette de Franco, le zeste des agrumes remplace l'oignon du risotto traditionnel ; leur jus, le vin blanc.

qui a eu raison du secret bancaire, Franco est assez critique quant au comportement des grandes banques helvétiques à l'égard de leurs clients étrangers. Elles les draguaient souvent avec insistance pour les amener à ouvrir un compte en Suisse. Et du jour au lendemain, elles ont presque traité ces clients comme des parias, sans leur offrir ni aide ni conseil, alors que beaucoup d'entre eux n'avaient pas les connaissances bancaires pour s'en sortir tout seul.

Aujourd'hui, Franco est essentiellement actif dans la rédaction de contrats, dans des arbitrages et est devenu spécialiste dans l'enregistrement et la protection des marques. « Il y a beaucoup d'ignorance en la matière, constate-t-il. La marque, c'est l'ADN d'une société. C'est important pour toutes les entreprises, même pour une PME, même pour un restaurant. Souvent, par exemple, le restaurant a un nom, et la société qui le gère, une autre appellation, la marque n'est donc pas protégée. Préserver sa marque est pourtant plus intelligent que d'avoir à affronter un litige avec un concurrent. Le coût du conflit sera bien supérieur, en temps et en argent, au prix de l'enregistrement de la marque. »

Franco vient de préparer devant nous un risotto aux trois agrumes (orange, citron et pamplemousse). Les zestes des trois fruits remplacent l'oignon, et leur jus, le vin blanc du risotto traditionnel (voir la recette en encadré). Accompagné de crevettes à l'aigre-doux, c'est divin. Arômes et saveurs sont parfaitement conjugués. Dans

« **Franco ne dédaigne aucun bon vin, mais quant aux rouges, il apprécie notamment le Merlot, de préférence tessinois.** »

nos verres, un Merlot Rovere 2014, de la Cantina Monté Cademario, complète notre bonheur. Franco ne dédaigne aucun bon vin, mais quant aux rouges, il apprécie surtout les Bordeaux et le Merlot, de préférence tessinois. « On fait des choses superbes dans notre pays, souvent peu connues, et pas seulement au Tessin, mais aussi en Suisse romande et jusque dans les Grisons », souligne-t-il. Dans les blancs, ses préférences se dirigent vers des Yvorne et des Dézaley.

« Plaisantant lors de l'anniversaire de sa toute nouvelle compagne, Franco Villa s'est présenté comme un cuisinier italien ayant fait le tour des grands restaurants de la botte! »

Comment la cuisine vient-elle à un avocat ? « C'est venu automatiquement. Quand j'étais étudiant, dans mon studio, il fallait bien se débrouiller, se faire à manger. Je me suis mis à la cuisine. Mais j'avais déjà appris à apprécier les bons produits. » Dès son plus jeune âge, il a eu la chance de manger des choses savoureuses et saines à la table familiale, puisque sa mère était une excellente cuisinière, mais aussi dans de bons restaurants. « Mon père était notamment président de nombreuses sociétés viticoles en Italie. Nous passions nos vacances de Pâques, près de Florence, dans la superbe villa ancienne de l'un de ces domaines. Grâce à nos hôtes, nous mangions des produits délicieux, des pâtes fraîches, du sanglier rôti à la broche dans une grande cheminée... Le déjeuner qui commençait vers 13 h se poursuivait facilement jusqu'au-delà de 17 h, et après une promenade dans les vignes, nous retrouvions à nouveau la table vers 20 h. » De cette enfance-là, Franco a conservé la nostalgie d'un bon lapin ou d'un plat de charcuterie dans un grotto tessinois. Ou encore d'un « bollito misto », l'équivalent italien du pot-au-feu, composé de plusieurs

viandes, jusqu'à sept. Mais ces souvenirs n'ont pas limité son horizon culinaire. Rien de ce qui est bon ne lui est étranger et il avoue également un faible pour la cuisine française.

Quand on lui demande les mets qu'il préfère, Franco répond d'abord en ciblant ce qu'il n'aime pas : le boudin, les atriaux. « Il n'y a que Carlo Crisci, le chef du Cerf, à Cossonay, qui a réussi à me faire manger du boudin avec plaisir, dit-il. Les abats, ce n'est pas mon truc, à moins que ce soit une bonne cervelle au beurre chaud, avec des câpres. » Vient ensuite ce qu'il n'apprécie guère, les carottes, par exemple. « Il y a des choses plus intéressantes. » Pour le reste, viandes, poissons, fromages, il adore tout, la cuisine élaborée comme les choses les plus simples, un bon rôti ou une grillade de viande ou de poisson entier, un soir de beau temps. Ça dépend des moments.

UN PLAISIR À PARTAGER

« Les femmes qui ont partagé ma vie apprécient la bonne cuisine et sont elles-mêmes d'excellentes cuisinières. » Ce n'est pas la nouvelle compagne de Franco qui le contredira. De son propre aveu, Christiane se sent plus à l'aise dans sa cuisine qu'en société. Il faut dire qu'elle a tenu plusieurs restaurants avec son mari, à Genève. Malheureusement, quelques mois après qu'ils aient vendu le dernier, son mari est décédé d'un cancer foudroyant. Il a fallu refaire sa vie. Elle est aujourd'hui associée au sein de l'entreprise familiale, l'Etablissement Camille Godard SA, à Versoix, spécialisé dans la protection contre les incendies.

Sur le plan intime, Christiane a mis plus de temps à faire son deuil. C'est seulement quatre ans après la mort de son mari qu'elle a rencontré Franco, déjà séparé de sa femme. Leur relation a été « officialisée » à l'occasion d'un anniversaire commun de Christiane et de son fils, auquel ils avaient invité leurs amis. Ce jour-là, notre homme a d'abord joué la comédie. A l'ouvrage en cuisine, il s'est présenté, avec l'accent : « Moi, c'est Pippo, le cuisinier italien. » Aux questions qui lui étaient posées, il répondait qu'il était devenu indépendant après avoir fait le tour des grands restaurants de la botte. Il a même poussé la plaisanterie jusqu'à prévenir qu'il ne resterait pas jusqu'à la fin de la soirée car il était de service le lendemain au

Un début de repas tout en finesse, avec pour entrée du poisson mariné.



Vatican. Ce n'est que vers 22 heures que les invités ont pu découvrir sa véritable identité et la vraie raison de sa présence.

En dessert, nous avons droit à une succulente « torta di pane ». Ce que nos ancêtres – pas si éloignés que ça! – arrivaient à faire avec du « vieux pain », et que notre société tend bêtement à négliger, mérite vraiment d'appartenir au patrimoine culinaire. C'était tellement bon que nous n'avons pas laissé Franco répéter deux fois son invitation à en emporter. Nous en avons embarqué un morceau.

Franco Villa a fait son entrée au Prosper Montagné il y a deux ans et demi, comme secrétaire de l'Ambassade genevoise du Club, à l'appel d'une amie, Ortrud Flammann, qui en devenait ambassadrice. Le Prosper Montagné suisse a été créé en 1965, au Raisin, à Cully (VD). Il compte aujourd'hui environ 1200 membres gourmets et 300 professionnels, restaurateurs et artisans de bouche, réunis en une quinzaine de sections appelées ambassades. Leur devise n'est autre que celle de Prosper Montagné lui-même: « On ne fait du bon qu'avec du très bon. » Le Club publie lui-même son guide des adresses où il fait bon s'attabler ou faire ses achats. Les lecteurs de *Plaisirs Gastronomie & Voyages* peuvent d'ailleurs en suivre régulièrement les activités dans les chroniques dédiées aux confréries.

Ils savent donc que Franco Villa a été élu à la tête du Prosper Montagné-Académie suisse des gastronomes, en janvier dernier et intronisé dans ses nouvelles fonctions le 21 avril, dans le meilleur cadre qui soit. C'était à la table du paradis, entendez par là au restaurant triplement étoilé de Crissier. A cette occasion, le chef Franck Giovannini, en sa qualité de nouveau conseiller gastronomique du Club, a été fait commandeur alors que Brigitte Viollier a été élevée au rang d'Officier de l'ordre de Saint-Fortunat*.

ENTRE LA PLUME ET LA FOURCHETTE

Depuis son appartenance au Prosper Montagné, Franco Villa aime écrire des chroniques à sa façon, aux titres un peu provocateurs

* Saint Fortunat, pour qui la bonne cuisine et le bon vin représentaient le paradis sur terre, est le patron des gastronomes.



– mais pas des critiques gastronomiques, ça ne l'intéresse pas. Plutôt des notices de réflexion. Cela donne par exemple *Ces vieilles canailles de salle*, un compte rendu dans lequel il fait l'éloge de ces maîtres d'hôtel qui sont l'une des armatures d'un grand restaurant en y consacrant leur carrière. A l'image du chef de salle du Domaine de Châteauevieux, restaurant deux étoiles de Philippe Chevrier et Damien Coche, à Satigny. Depuis 1995, Esteban Valle y perpétue la découpe et le flambage au guéridon, un service à table qui tend, malgré son charme, à disparaître. Il en a même fait un livre, *Flambons, découpons, c'est servi*, paru il y a deux ans aux éditions Slatkine.

Comme le souligne notre hôte, on n'a certes pas besoin d'être membre du Prosper Montagné pour sortir et bien manger. Franco Villa souhaite donc amener quelque chose de plus aux membres du Club, gourmets ou membres professionnels. D'où l'idée de développer des rencontres privilégiées avec des artisans (vignerons, maraîchers, fromagers, boulangers...) invités à présenter leurs activités et leurs produits lors des soirées des ambassades du Club. D'où l'idée aussi d'organiser des sorties de deux jours qui permettent d'aller visiter quelques caves dans la journée et de dîner le soir avec de grands chefs. Il se propose également de développer la communication du Club sur les réseaux sociaux comme il l'a fait lors du Chapitre national du Club qui a eu lieu à Crissier, le 21 avril dernier, jour de son intronisation comme nouveau président. Un jour de juste reconnaissance pour son double amour des plaisirs de la cuisine et de la table. • FD

Christiane ne contredira pas Franco qui la décrit comme appréciant la bonne cuisine; de son propre aveu, elle se sent d'ailleurs plus à l'aise dans sa cuisine qu'en société.



Risotto aux trois agrumes et crevettes à l'aigre-doux

LE PLAT DE FRANCO VILLA

PRÉPARATION DU RISOTTO

Préparer 5 dl de bouillon de légumes.

Râper l'écorce des agrumes dans un récipient. Ensuite presser les agrumes pour obtenir un jus mélangé (le nombre d'oranges et de citrons se détermine en fonction de l'acidité du pamplemousse).

Mettre 50 g de beurre dans une casserole sur feu moyen, faire revenir les zestes des trois agrumes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Ajouter le riz, laisser cuire pendant 1 à 2 minutes, en mélangeant bien.

Verser les 3/4 du jus des trois agrumes pour déglacer, puis laisser cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que le jus soit complètement absorbé par le riz.

Ajouter une petite cuillère à café de sel.

Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes, en remuant toujours fréquemment et en ajoutant régulièrement du bouillon de légumes, de manière à ce que le riz soit couvert tout au long de la cuisson.

Incorporer en plusieurs fois, en cours de cuisson, les 100 g de beurre restant.

Vers la fin de la cuisson, ajouter le 1/4 de jus restant.

Laisser reposer deux minutes avant de servir.

PRÉPARATION DES CREVETTES À L'AIGRE-DOUX

Préparer le jus d'orange.

Laisser fondre, dans une poêle, à feu moyen, les 70 g de beurre.

Ajouter le sucre, puis les crevettes et les faire rôtir.

Poivrer puis verser le jus d'oranges pour déglacer.

Une fois le jus réduit, servir avec le risotto aux agrumes.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

RISOTTO

- ✓ 5 dl de bouillon de légumes
- ✓ 2-3 oranges à jus
- ✓ 1-2 citrons
- ✓ 1 pamplemousse rose
- ✓ 4 tasses à café de riz carnaroli (360 g)
- ✓ 150 g de beurre
- ✓ 1 petite cuillère à café de sel

CREVETTES À L'AIGRE-DOUX

- ✓ 16 grosses crevettes décortiquées
- ✓ 3 oranges à jus
- ✓ 70 g de beurre
- ✓ 2 cuillères à café de sucre
- ✓ Poivre