

**Courant décembre, le Léman Express, plus grand réseau ferroviaire transfrontalier d'Europe, va être mis en service dans la région genevoise. Il permettra aussi de mieux connecter les différents quartiers de Genève. Autour de la nouvelle gare des Eaux-Vives, *via* a rencontré des personnalités emblématiques de cet espace en mutation.**

Texte: Karin Rechsteiner  
Photos: Fred Merz

**Eaux-Vives: un quartier se réinvente**



## «Tout le quartier se croise ici, c'est un lieu de rencontres.»

Un vent froid balaie le large boulevard Helvétique. Mais pas de quoi perturber l'activité du marché dont les bruits et les couleurs emplissent la rue. De la gare des Eaux-Vives, nous traversons résolument le quartier pour nous rendre au marché hebdomadaire de Rive, notre première étape en cette fraîche matinée automnale. Entre deux étals de fruits et de légumes, nous rencontrons Claude Dargent.

### Claude Dargent: l'expertise des pâtes

Déjà 32 ans que ce Français vend ses produits sur le marché du boulevard Helvétique; à ses yeux, le plus haut en couleur de tout Genève. «Tout le quartier se croise ici, c'est un lieu de rencontres.» Charmeur, Claude Dargent a un mot aimable pour chacun. Sur son

stand, on trouve des pâtes fraîches, toujours accompagnées d'un brin de causerie, d'une petite plaisanterie. «Je suis connu pour vendre des spécialités italiennes sans parler un mot d'italien», explique-t-il en riant. La cuisine italienne, il y est venu par hasard. Son précédent travail dans une épicerie fine lui avait fait rencontrer une cuisinière originaire de la Péninsule. C'est elle qui l'a initié aux secrets de la cuisine du Sud. L'assortiment de Claude Dargent est restreint, mais tout est fait maison: pâtes de toutes les formes, ravioli, tiramisu, et bien sûr sa célèbre sauce tomate. «Une recette italo-européenne», commente Claude Dargent. Qui explique avoir perfectionné la recette originale selon ses goûts personnels. Son succès prouve qu'il a eu raison: sa sauce est un best-seller.



## «Les Eaux-Vives ont conservé leur âme.»

Au marché, les producteurs de fruits et légumes proposent des produits frais et des conserves. Ils côtoient des vendeurs de vin cuit, un sirop de poires typique de Fribourg, ou du jambon d'Espagne. Par mauvais temps, on peut se replier vers le petit marché couvert qui se trouve juste en face. Là, les producteurs régionaux vendent du poisson, de la viande ou du pain frais, entre deux stands de spécialités libanaises ou vietnamiennes. Nous buvons un café au bistro de la Halle de Rive avant de nous remettre en route: Jean-Daniel Clerc nous attend.

### Jean-Daniel Clerc: collectionneur passionné

À la Galerie 1 2 3, en plein cœur des Eaux-Vives, Jean-Daniel Clerc détient l'une des plus grandes collections d'affiches publicitaires au monde. Art, tourisme, transports ou sport: il y en a pour tous les goûts. Cette passion pour l'affiche, Jean-Daniel l'a depuis plus de 40 ans. Et voilà 22 ans que sa magnifique boutique pleine de raretés

est ouverte dans la rue des Eaux-Vives. L'arrière-cour autrefois toute grise a été métamorphosée en paradis de verdure; il y a même des bananiers et un palmier! Le quartier aussi a évolué depuis toutes ces années, bien sûr. «Le quartier s'est bien développé, en matière gastronomique surtout» s'exclame Jean-Daniel. «En 10 ans leur nombre a doublé. Dans un rayon de 200 mètres nous avons des mets du monde entier.» Jean-Daniel se sent-il bien ici? «Et comment. Les Eaux-Vives ont conservé leur âme.» Jean-Daniel a tout ce qu'il aime dans un périmètre de quelques centaines de mètres. Et même une plage de galets depuis cet été. Ce qui le dérange, c'est les nuisances de la circulation. «Genève a sacrifié trop d'espace urbain à la voiture», dit-il. «Il y a sans cesse des embouteillages dans le quartier.» Pour sa part, il roule en vélo électrique, et espère fortement que le Léman Express délester la route. Au printemps, les 15 galeries que compte le quartier organisent une fête commune. «Qui sait, peut-être que pour la prochaine édition, les rues seront déjà plus calmes.»

## «Nous sommes curieux de voir ce que la nouvelle gare va changer pour nous.»

De la rue des Eaux-Vives, nous flânons dans des allées spacieuses bordées d'immeubles d'habitation et d'activité variés. Entre deux pâtés de maisons, la vue s'ouvre régulièrement sur le lac et son impressionnant jet d'eau. Le nom d'Eaux-Vives vient d'ailleurs des nombreuses sources du quartier, qui approvisionnaient les fontaines de la ville en eau potable. Nous décidons d'aller apaiser notre faim et notre soif en déjeunant chez Evelyne Cerutti et Patrice Moullet au Lazy Cat Coffee and Shop.

### Evelyne Cerutti et Patrice Moullet: hôtes chaleureux

Le Lazy Cat est une petite oasis en plein cœur des Eaux-Vives. Dès l'entrée, l'atmosphère chaleureuse et ouverte sur le monde reconforte. Deux années durant, Evelyne Cerutti et Patrice Moullet ont réfléchi, construit, peint et bricolé. De nombreux produits et objets de décoration ont été rapportés de leur voyage autour du monde. Une partie de leurs trouvailles a été directement installée dans le café, comme le splendide dallage d'Essaouira, au Maroc; l'autre est proposée à la vente dans la boutique intégrée, par exemple les sacs à main de Thaïlande. La graphiste de formation et le cuisinier et photographe ont signé ensemble cet aménagement soigné et stylé. Et ils

préparent aussi ensemble les cafés de spécialités. Pour manger ils offrent des soupes fraîches, des tartes salées et de la pâtisserie variée. Tous deux travaillent en étroite collaboration avec des producteurs régionaux. Ils semblent connaître personnellement les abeilles qui ont fabriqué le miel genevois. «Le Lazy Cat, c'est notre bébé», dit Patrice Moullet. «Nous l'avons longtemps attendu, et maintenant, il est là. Il arrive quasiment à la puberté!» plaisante-t-il. Le Lazy Cat a ouvert ses portes en août et il est encore en phase d'expérimentation. La nouvelle gare Genève-Eaux-Vives se trouve pas loin. «Nous sommes curieux de voir ce que cela va changer pour nous», dit Evelyne. Ils espèrent plus de clients de passage et de piétons dans le quartier.

Actuellement, pour faire de belles promenades aux Eaux-Vives, il y a le parc La Grange, ou le parc des Eaux-Vives. Situés côte à côte, ces deux espaces forment une généreuse zone de loisirs. Nous grimpons la petite colline du parc des Eaux-Vives jusqu'à l'impressionnante maison de maître qui accueille un hôtel et un restaurant étoilé. La vue sur les Alpes, par-delà le lac, est époustouflante. Nous revenons par la rive. Dans une discrète rue secondaire, l'enseigne rouge flamboyant de l'Adresse se détache. Un escalier rouge et noir nous conduit au premier étage. C'est là que nous rencontrons Gabriele Azoulai, originaire de Stuttgart.





## «Nous misons sur l'honnêteté.»

### Gabriele Azoulai: l'alliance des générations

Avec sa fille Valérie, Gabriele dirige l'Adresse, restaurant à la mode doté d'une vaste terrasse en toiture et d'un concept store où l'on trouve des vêtements féminins et masculins ainsi qu'une sélection d'accessoires. Il y a 17 ans, Gabriele, qui en a aujourd'hui 70, a décidé qu'il était temps de travailler. En dehors de la maison et contre rémunération, s'entend. Toute sa vie, elle avait donné de nombreuses réceptions, et ses deux filles la créditaient d'un talent inné pour recevoir. La répartition des tâches à l'Adresse a donc été vite trouvée: Gabriele dirige le restaurant, sa fille Valérie tient la boutique. «Nous nous complétons à merveille», dit Gabriele. Le concept a fait ses preuves: l'Adresse est connue dans toute la ville. La boutique présente une séduisante combinaison de marques connues et de découvertes originales. Le restaurant propose une petite carte pour le midi et une autre, plus généreuse, pour le soir. Tout est fait maison à partir de produits régionaux de saison. «Nous misons sur l'honnêteté», dit Gabriele. «Fait maison, cela veut dire fait maison, pour la pâte à tarte aussi, pas seulement pour la garniture de fruits.»

Dehors, la nuit tombe doucement. Nous prenons la direction de la rue Henri-Blanvalet, où nous ferons une dernière halte. Dans la «rue de la soif», comme l'a appelée en riant Jean-Daniel Clerc ce matin, bars et restaurants branchés se succèdent. Impossible ici de rester sur sa faim: toutes les cuisines du monde sont représentées. À l'Inda-Bar, par exemple, il y a des spécialités indiennes à partager, accompagnées de cocktails, tandis qu'à l'Alma, c'est le Pérou qui est à l'honneur, là encore avec un large choix de boissons. Santé!



### À ne pas manquer

#### La Comédie

Au printemps 2020, le théâtre de Genève emménagera aux Eaux-Vives, ou plus exactement dans la gare des Eaux-Vives. Pour l'inauguration, une grande fête est prévue le week-end du 25/26 avril 2020, le F-LEX – Festival du Léman Express, en collaboration avec le théâtre français Château Rouge, d'Annemasse. Cet événement international unique en son genre aura lieu simultanément dans huit gares. [comedie.ch](http://comedie.ch)

#### Inda-Bar

Ce petit restaurant raffiné se trouve dans la rue Henri-Blanvalet, haut lieu de la vie nocturne. Dans une ambiance chic, on y sert des plats indiens modernes à partager, accompagnés de cocktails frais. Réservation indispensable! [inda-bar.com](http://inda-bar.com)

#### Cinémas Arthouse

Les Scala et Le City proposent du cinéma indépendant du monde entier en version originale. [les-scala.ch](http://les-scala.ch)

#### Muséum d'histoire naturelle

Le plus grand musée d'histoire naturelle de Suisse est situé dans le vaste parc de Malagnou. La grande exposition temporaire *Afrique: 300 000 ans de diversité humaine* est à voir jusqu'au 19 janvier 2020. [institutions.ville-geneve.ch/fr/mhn](http://institutions.ville-geneve.ch/fr/mhn)

#### Librairie du Cinéma

Pour les nostalgiques et les cinéphiles, mais pas que: dans cette petite boutique, rue de la Terrassière 9, on trouve aussi bien des DVD, des affiches, des livres et des albums photo que des accessoires et des cartes postales. [ducinema.ch](http://ducinema.ch)

#### Plage des Eaux-Vives

Depuis cet été, Genève a sa propre plage de galets, longue de 800 mètres. Même par temps maussade, il fait bon y flâner et respirer le bon air. Tôt le matin, le port offre un paysage particulièrement joli, et les cris des mouettes donnent envie de prendre le large. [geneve-plage.ch](http://geneve-plage.ch)

# Un nouveau réseau ferroviaire pour Genève

**Le Léman Express, plus grand réseau ferroviaire transfrontalier d'Europe, sera intégralement mis en service le 15 décembre 2019. Objectif: décongestionner l'agglomération genevoise.**

Le plus grand réseau ferroviaire transfrontalier d'Europe sera bientôt inauguré dans le Grand Genève. À partir du 15 décembre 2019, le Léman Express reliera les deux rives du lac Léman et poursuivra sa route vers les villes françaises de l'agglomération avec une cadence au quart d'heure. Ce nouveau réseau comprend 230 kilomètres de lignes au total et 45 gares réparties sur les cantons de Vaud, de Genève et le département français de la Haute-Savoie. Épine dorsale du réseau, la ligne Cornavin-Eaux-Vives-Annemasse est composée pour partie de tronçons neufs. Il aura fallu six ans pour la construire avec les cinq nouvelles gares. Coût du projet: 1,6 milliard de francs, avec financement de l'État et des cantons.

Depuis des années, l'agglomération du Grand Genève souffre de la hausse constante du trafic automobile. Un demi-million de voitures circulent chaque jour dans Genève. Selon les experts, la mise en service du Léman

Express devrait entraîner un recul moyen du trafic motorisé à l'entrée de la ville de 12%. Environ 1 million de personnes profiteront de ce nouveau réseau, de ses six lignes et de ses 240 liaisons quotidiennes.

## Vivez le Léman Express en fête les 14 et 15 décembre!

Le 15 décembre 2019, le plus grand réseau transfrontalier sera mis en service entre la Suisse et la France. Pendant ce week-end, communes, institutions culturelles et sportives et bien d'autres vous offriront un programme riche et varié pour célébrer la nouvelle ligne.

À la gare de Genève-Cornavin, vous pourrez découvrir ce que le Léman Express changera dans votre quotidien tandis qu'un mini festival de musique ainsi que des arts de la rue, cirque et ateliers divers, vous attendront aux Eaux-Vives. Enfin, téléchargez le jeu *Léman Express Challenge* dès le 12 décembre pour découvrir la nouvelle ligne et gagner de nombreux prix.

Pour plus d'informations:

[lemanexpress.com](http://lemanexpress.com)

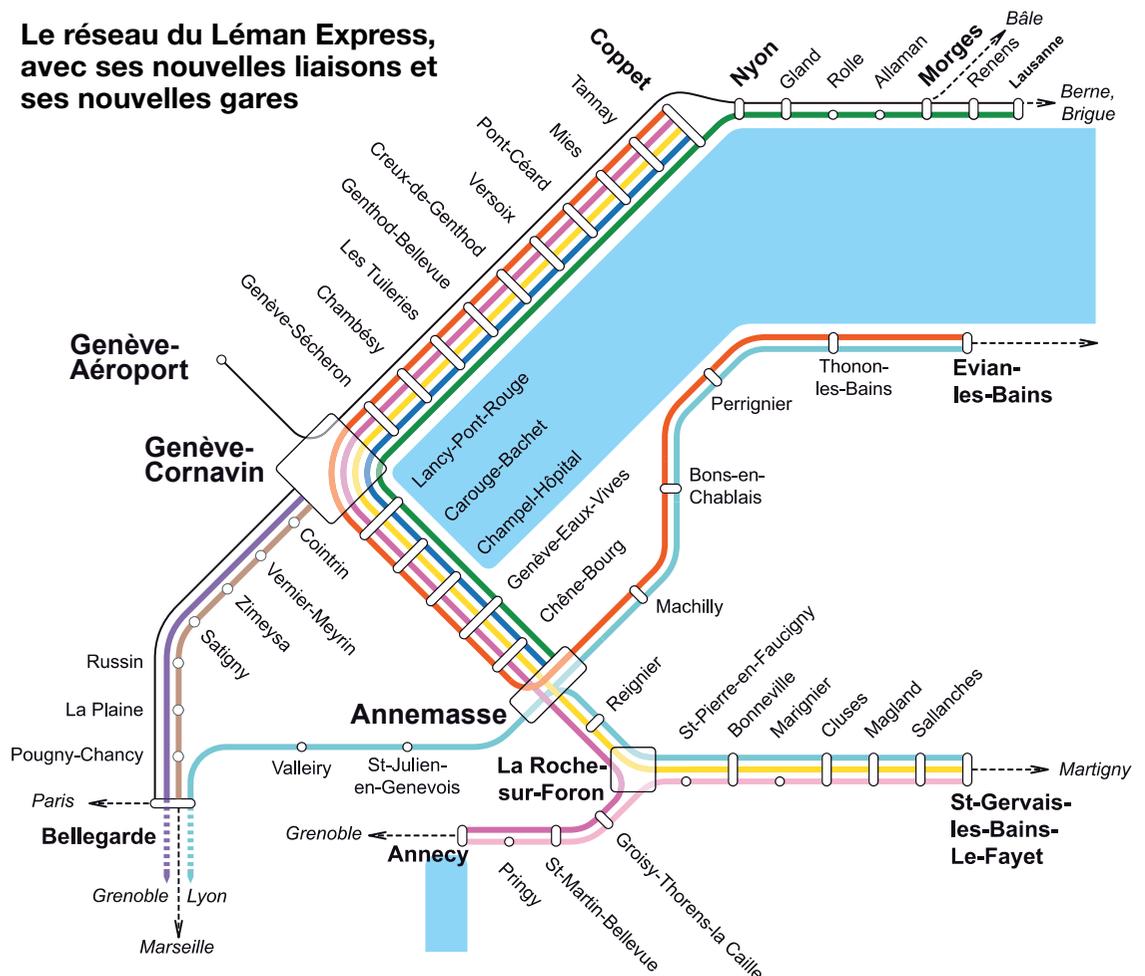
## Le réseau du Léman Express, avec ses nouvelles liaisons et ses nouvelles gares



Lancy-Pont-Rouge



Eaux-Vives



Photos: Kerim Kaighr, CEVA, maïd

# Délice du Léman

Spécialité des  
restaurants bordant  
les rives du lac  
de Genève,  
cette recette est  
également très  
simple à préparer  
chez soi.



## Filet de perche à la meunière

### Les ingrédients

800 g de filets de perche  
4 c. à s. de crème  
Sel, poivre  
100 g de farine  
150 g de beurre  
½ botte de persil

### La recette

- Faire mariner les filets quelques minutes dans la crème salée et poivrée.
- Fariner les filets et les tapoter pour enlever le surplus.
- Faire fondre un peu de beurre dans une poêle antiadhésive.
- Faire dorer les filets par portions à feu moyen, peau vers le haut, jusqu'à ce qu'une fine croûte se forme.
- Retourner les filets côté peau, poursuivre la cuisson 30 secondes à 1 minute, selon l'épaisseur.
- Retirer le poisson de la poêle et le maintenir au chaud dans un four préchauffé à 70 °C.
- Éponger le fond de la poêle avec du papier absorbant.
- Y déposer le reste du beurre et faire colorer à feu moyen pour obtenir un beurre noisette.
- Disposer les filets sur une assiette et les napper de cette préparation. Saupoudrer de persil haché.
- Servir avec des pommes vapeur, du riz ou une salade verte.

