

## Le Quartier de l'Étang

# Nouvelle destination *food*

Projet emblématique du développement genevois, le Quartier de l'Étang peut se prévaloir de nombreux qualificatifs. Modèle de mixité, durabilité du bâti, construction de lien social, proximité de services, la bien nommée «ville dans la ville» n'a pas à rougir de ses atouts. Et à ceux-ci, il faudra bientôt ajouter destination gourmande! Au bénéfice d'une programmation étoffée, le quartier accueillera, à terme, une douzaine de restaurants. Tour d'horizon gastronomique.



Les Atmosphères accueilleront un *food court* varié et international.

Offrir un nouvel idéal de ville, voilà la ligne qui régit le Quartier de l'Étang depuis ses débuts. Développé sur le principe de la mixité, autant sociale qu'économique, le projet avait anticipé, il y a de cela une décennie, le besoin qui se dessine aujourd'hui dans le cœur des Genevoises et Genevois: celui d'un environnement de vie durable où services, commerces, travail et loisirs se regrouperaient pour former un lieu de vie synonyme de proximité et d'épanouissement. Rejoint par l'ensemble de ses habitants et ses écoliers, ce nouveau morceau de ville a entamé il y a quelques mois la deuxième phase de son déploiement en accueillant ses premiers commerçants. Ces derniers désormais bien installés, de nouveaux acteurs sont sur le point de poser leurs valises: les restaurateurs et restauratrices.

Arrivée il y a peu, La Pânière, première boulangerie bénéficiant de son propre espace tea-room, a ouvert la marche et propose d'ores et déjà une offre variée de petite restauration sucrée et salée. Prévues pour le mois de novembre, les prochaines enseignes investiront à leur tour différents bâtiments du quartier. En pole position, La Place de l'Étang, lieu de rencontre situé au cœur des habitations, sera la première à offrir un véritable espace de restauration. 8 Oak Burger, succursale du célèbre *steak house* des Eaux-Vives et La Pala, restaurant italien inédit, fondé entre autres par l'un des habitants du District, feront office de chefs de file. Rapidement, un bar à salade, un café et Big Ben, bar aux allures industrielles, se joindront à eux. Le Belvédère accueillera pour sa part un tout

nouveau restaurant aux accents terre et mer, parfait pied-à-terre pour les employés qui occuperont les bureaux situés dans les étages du bâtiment.

Mais le point d'orgue de la programmation culinaire se matérialisera sous la forme d'un *food court* présent dans le bâtiment emblématique des Atmosphères. Porte d'entrée du Quartier de l'Étang, c'est au sein de son bâtiment central que s'établira cette évolution du restaurant traditionnel. Tendance qui fait tomber les murs, le *food court* propose un espace ouvert où client.e.s partagent un moment convivial, tout en ayant accès à différentes enseignes et différents types de nourriture. Mélange de saveurs au menu, les cartes varieront entre mets locaux et internationaux parmi lesquels poke bowl, plats typiques de brasserie, spécialités chinoises, cuisine suisse ou menu végétarien.



L'avènement d'une nouvelle destination gastronomique à Genève.

Au total, c'est une douzaine de restaurants qui viendront composer l'offre gastronomique du quartier. Selon Marc Elage, directeur de la commercialisation du quartier pour Urban Project, «le Quartier de l'Étang amènera une vraie proposition culinaire. En choisissant parmi les différents projets qui nous ont été soumis, nous avons à cœur de sélectionner des concepts inédits. Installer un restaurant juste pour remplir un local, il n'y a rien de plus contre-productif. Ici, nous avons élaboré une offre moderne, qui nous semblait cohérente et attirante. L'équipe et moi-même travaillons quotidiennement dans ce quartier; nous avons tout aussi hâte que les habitants et usagers de voir arriver ces restaurants!». La messe est dite. 2023 marquera l'avènement d'une nouvelle destination *food* à Genève. ■