

# Nouvelle Vague

## Le serial entrepreneur qui a misé sur le Pérou

La gastronomie péruvienne est en vogue à Genève. Une tendance décryptée par Cyril de Bavier, cofondateur du restaurant Alma.

Justine Liaudat/LargeNetwork

«**P**lutôt que de fuir Genève, essayons de rendre la ville un peu plus fun.» C'est avec cet objectif en tête que Cyril de Bavier et ses amis ont inauguré il y a maintenant deux ans Alma, un restaurant de gastronomie péruvienne installé aux Eaux-Vives, et qui ne désemplit plus.

Pachacamac, Kampai ou Miski: les restaurants péruviens se sont multipliés à Genève ces dernières années. Comment l'expliquer? L'attrait de la nouveauté, sans doute. Le pays se distingue par une biodiversité impressionnante et sa gastronomie, riche de nombreux métissages, était largement méconnue. La tendance aujourd'hui est au *nikkei*, une cuisine née avec l'arrivée au Pérou de travailleurs japonais vers la fin du XIXe siècle, et qui fusionne saveurs asiatiques et sud-américaines.

«C'est vrai que nous avons observé que la cuisine péruvienne devenait tendance. Elle séduit par son aspect sain. Mais nous avons dû adapter le concept pour le rendre plus attractif auprès des Genevois.» Alors que le partage est au centre de la cuisine péruvienne, tout le monde se servant dans le même plat, la carte de l'Alma propose bon nombre de plats individuels, plus en accord avec la mentalité locale.

Difficile à deviner au premier regard, mais Cyril de Bavier possède aussi le passe-



Cyril de Bavier, 27 ans, est cofondateur du restaurant Alma, qui initie les Genevois à la cuisine péruvienne dans un décor design. VIVES PERRAUDIN

port péruvien. «Mon arrière-grand-père était aventurier au Pérou. Ma mère y a vécu vingt ans. J'ai été éduqué dans cet état d'esprit chaleureux sud-américain.» Pour autant, les origines de l'entrepreneur n'ont joué qu'un rôle secondaire au moment de se lancer dans la restauration. «C'est avant tout un projet intéressant, mes racines m'ont peut-être aidé à bien le faire.»

Plus que le talent, ce qui compte c'est le courage et le travail, estime ce grand admirateur de Roger Federer. Le jeune homme est également à l'origine de Fans Nations, une application pour les fans de football, et cofondateur de l'entreprise immobilière SwissRoc. Lui et ses associés prévoient d'ouvrir bientôt un nouvel établissement baptisé L'Esquina, qui mélangera saveurs sud-américaines et recettes hawaïennes.

### La sélection digitale

**Olivier Urech, 30 ans, et Baptiste Maréchal, 27 ans**  
Cofondateur de la start-up genevoise POPit, une plateforme de partage de news interconnectées, Baptiste Maréchal s'informe sur **Quora**, un forum pour partager ses connaissances. Il apprécie la «qualité des réponses, qui contiennent souvent beaucoup de surprises». Son associé Olivier Urech conseille **BlinkList**, une application qui «résume tous les grands livres en moins de quinze minutes».



### Les bons plans

**Corentin Lecoq, 32 ans**  
Comédien et réalisateur, Corentin Lecoq affectionne Genève, cette «ville-campagne un peu étrange où tout est une source d'inspiration pour la vidéo». Il est souvent de passage à la **Next Door Gallery**, située à la rue de l'Arquebuse, pour y découvrir des expositions à thèmes rassemblant différents créateurs. Le jeune homme apprécie une peinture de la Renaissance autant qu'une sculpture contemporaine. «J'aime bien me laisser surprendre, tant que ça me raconte une histoire.» C'est au **Mamco**, le Musée d'art moderne et contemporain de Genève, qu'il se renseigne sur les nouveaux artistes que l'on propose en ville. «Dès que j'ai le temps, j'y vais avec ma copine, même si c'est juste pour dix minutes.» En journée, Corentin s'installe volontiers au **Café Librairie Livresse** à Plainpalais. Et le soir, lorsqu'il ne travaille pas sur une nouvelle vidéo, il prend l'apéro au **Kracken**, à la rue de l'Ecole-de-Médecine. Un bar à la décoration digne «d'une cabine de bateau pirate». Côté sorties, on peut



régulièrement croiser Corentin au **Théâtre de Carouge**. Le 23 février, il assistera au concert *At the Drive-in* organisé par l'association Post Tenebras Rock à **l'Usine**, pour laquelle il vient de réaliser une vidéo promotionnelle.

### Le mot

#### Bail

Quand on veut «faire les bails», on ne parle pas d'un contrat de location mais plutôt d'un mot fourre-tout, qui peut désigner une opportunité en affaires ou en amour plus ou moins honnête.

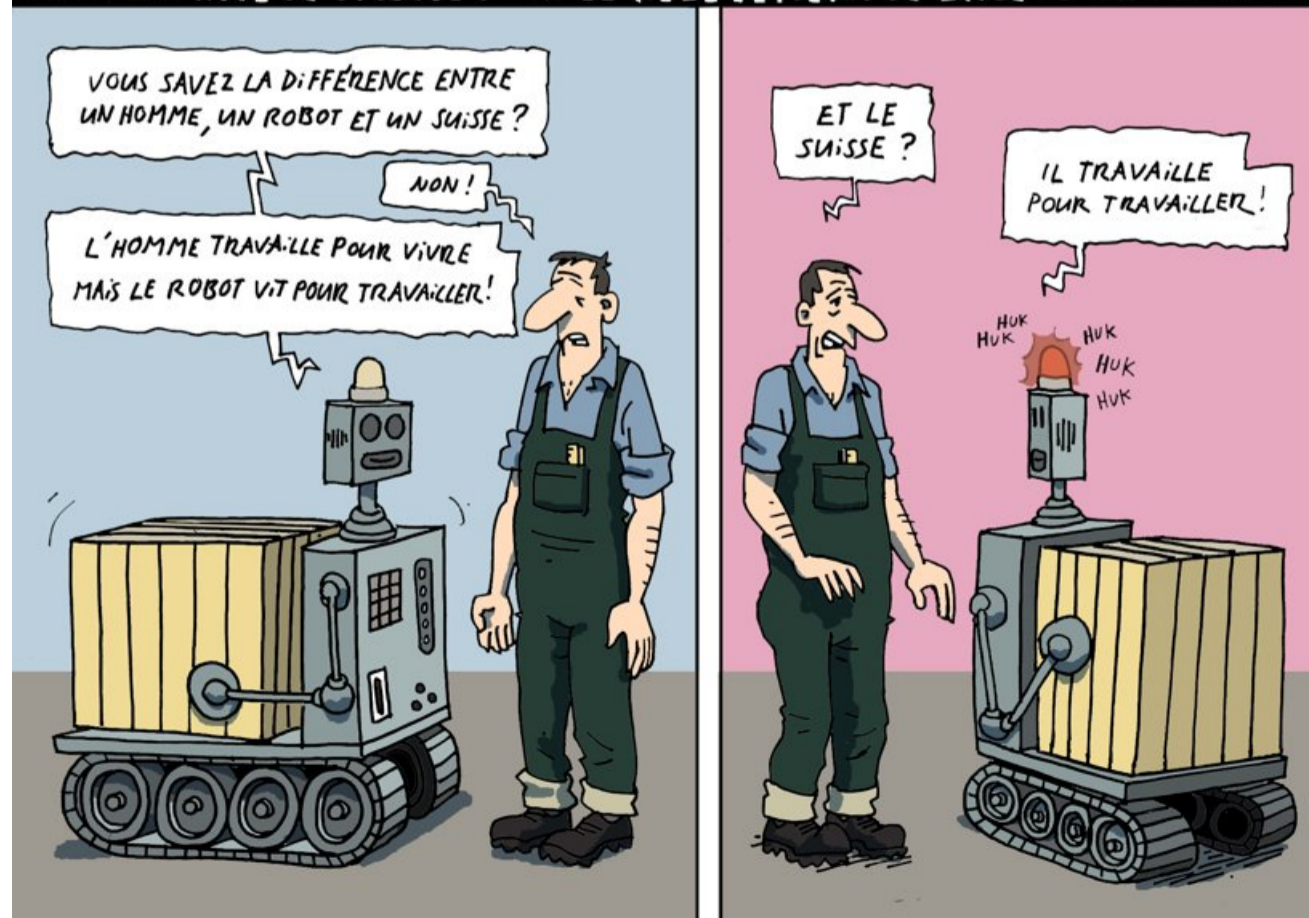
Retrouvez-nous sur [fb.com/nvtribune](https://fb.com/nvtribune)

une page réalisée par LargeNetwork



## Le dessin par Herrmann

UNE MAJORITÉ DE SUISSES POUR LE RELEVEMENT DE L'ÂGE DE LA RETRAITE



Encre  
Bleue

Luminothérapie  
pour tous

Vous reprendrez bien quelques rayons dans les yeux? Ça ne peut que vous faire du bien! Paraît que la luminothérapie soulage la dépression saisonnière et l'insomnie.

On dit qu'un être humain serait ainsi requinqué après une demi-heure passée chaque jour devant une lampe spéciale dégageant un spectre lumineux solaire. Sans les ultraviolets...

Or ce qui est valable pour vous et moi ne l'est visiblement pas pour la pelouse d'un stade. Qui plus est celui de Genève! Ces temps-ci, il est aux soins continus, jour et nuit, me signale une voisine qui se trouve aux premières loges.

La chère pelouse hybride de la Praille, la meilleure surface de jeu de Suisse, lisait-on lors de sa pose, est donc toujours en thérapie lumineuse. La faute au vilain champignon qui l'a rendue triste à mourir l'an dernier. Une pelouse jaune, ça fait tache, ça demande réparation, et aussi beaucoup d'entretien.

Des rails lumineux quadrillent donc le terrain et couvent la délicate verdure. Il arrive certes que la prise qui les alimente soit débranchée. Mais depuis le 6 février, le stade est constamment éclairé, comme à Noël. Ce n'est pas tant

que cela dérange le sommeil de la dame, le stade étant fermé. Mais c'est l'énorme dépense d'énergie qui fait ici débat. «On ne fait que nous parler d'économie et d'écologie, et là, c'est allumé jour et nuit! Est-ce raisonnable?»

Si j'ai bien compris tout ce qu'on m'a expliqué, on peut pas faire autrement! Un tel traitement s'impose en période hivernale, lorsque la lumière naturelle n'est plus suffisante pour accélérer la sortie des jeunes pousses d'herbe et régénérer ainsi la pelouse.

Mais ce système dévoreur d'énergie ne saurait durer: un projet de pose de panneaux solaires et de pompe à chaleur est à l'étude, pour assurer une énergie renouvelable. Tout ça pour du frais gazon hybride. Quand on aime, on ne compte pas, c'est bien connu!

Julie

Retrouvez les chroniques de Julie sur [encrebleue.blog.tdg.ch](https://encrebleue.blog.tdg.ch) ou écrivez à [Julie@tdg.ch](mailto:Julie@tdg.ch)