

# La pause de midi

## Gigi Cucina & Bar

Ouverte depuis peu dans les nouveaux bâtiments à proximité de la gare des Eaux-Vives et en face de la future Comédie de Genève, Gigi Cucina & Bar est la nouvelle adresse incontournable du quartier. Le lieu, flambant neuf, a été décoré de façon vintage. L'entrée se situe face à la cuisine ouverte qui permet d'admirer les chefs au travail aux côtés du grand four à pizza en pierres. «La décoration a été choisie avec soin. J'ai chiné beaucoup d'objets chez des antiquaires, je me suis même équipée chez ma grand-mère, explique Camille Grange, gérante du lieu. Malgré notre proximité avec la gare, nous voulions nous distinguer du type de restaurants que l'on y trouve habituellement.» Le projet de Gigi Cucina & Bar est lauréat du concours lancé il y a deux ans par les CFF afin de pourvoir les nouveaux locaux de la gare. Le pari est réussi: on s'installe dans de grandes banquettes en velours pour dégus-

ter des spécialités italiennes ou méditerranéennes, à commencer bien sûr par la pizza. La Gigi (22 fr.) est ornée d'aubergines fumées, de fior di latte et de courgettes confites à la menthe. Dans la catégorie des pâtes, les tagliolini maison au pesto et crevettes sauvages (28 fr.) sont très appréciés. En entrée, ou pour les plus petites faims, on teste volontiers la burratina genevoise (23 fr.), déclinée selon les saisons, ou la caponata de Sicile et ses anchois marinés (20 fr.). «Nous préparons toujours notre pain, nos pâtes et nos gnocchis avec des produits frais. Notre pâte à pizza maison, au levain, a déjà sa petite réputation», s'enthousiasme le chef Andres Arocena, originaire du Pays basque. À midi, on profite du plat du jour (24 fr.). Le mercredi, c'est une pizza accompagnée d'une salade.

Av. de la Gare-des-Eaux-Vives 11, 1207 Genève.

Tél. 022 840 03 41.

Du ma au di midi et soir.