



Le BIEN?!

N°9

Automne 2015

Le journal des transports publics de Genève et alentours

NOUVELLE FORMULE

Au sommaire

Un week-end « nature et papilles » dans le Grand Genève

Unireso de grappe en grappe

Vacuum de Philippe Saire au Festival La Bâtie

L'écho du réseau



Édito

Chères lectrices, chers lecteurs,

Ça y est, l'été est passé et c'est déjà la rentrée ! Ce n'est pas le moment d'avoir le blues, mais plutôt de profiter de l'automne qui se profile dans notre région. Eh oui, il arrive avec ses feuilles mortes, ses couleurs chatoyantes et ses vendanges ! Quel meilleur moyen y-a-t-il pour se promener dans le terroir que les transports publics ? Le numéro 8 de votre journal *Ou bien ?!* vous invite à redécouvrir le Grand Genève en parcourant les vignobles, la campagne et même les hauteurs du Salève en train, en bus, en tram ou en bateau. Savourez les spécialités, prenez de la hauteur et un grand bol d'air pur à travers cette visite 100 % locale ! Prenez d'assaut les bonnes adresses gourmandes pour poursuivre l'aventure gustative, écoutez de la musique actuelle à l'Alhambra et testez le bizarre mis à l'honneur dans *Vacuum*, le spectacle tout à fait étonnant de Philippe Saire, dans le cadre du Festival La Bâtie ! Bien sûr, les échos du réseau vous attendent aussi pour vous informer des actualités de vos opérateurs. Nous vous souhaitons une très bonne lecture, un très bel automne et une superbe découverte des richesses de notre belle région.

Christoph Stucki,
Président d'unireso

Responsable éditorial : Rémy Burri // **Rédactrice en chef :** Olivia Gerig // **Journalistes :** Henry Plouidy, Cécile Dalla Torre, Olivia Gerig, Appolina Joya // **Photographies :** Delphine Schacher, Phovea, Fotolia.com (Lynea, Tritooth), iStock.com (Oleg Iatsun, Weinrebe, Klaus Sailer) // **Graphisme et mise en page :** Lili Bouh // **Illustrations :** Céline Manillier // **Relecture :** Fabullo // **Remerciements :** les opérateurs d'unireso et tous ceux qui ont contribué, de près ou de loin, à ce numéro // **Impression :** ATAR ROTO Presse SA, Zimeysa Voie 11, CP565, 1214 Vernier.

75 000 exemplaires sur papier certifié FSC

Éditeur responsable : Unireso C/O tpg, Route de la Chapelle 1, 1212 Grand-Lancy

QUOI DE NEUF ?

LES NOUVELLES ADRESSES SHOPPING, RESTAURANTS, LOISIRS À GENÈVE



LA RITOURNELLE

CAFÉ AGRICOLE ET ÉPICERIE

La Ritournelle, c'est l'alimentation durable au carré : tout ou presque y est bio, tout y est de proximité. On y mange un plat du jour tous les midis avec la pêche du lac le mardi ou le veggie Thursday le jeudi. Alexandre Rousset explique que son envie d'ouvrir une boutique où l'on mange bien sans faire de mal à la planète est peut-être le résultat de sa crise de la quarantaine. On souhaite que plus de crises aient un résultat durable comme celui-ci !

Boulevard Carl-Vogt 49, 1205 Genève

Tél. 022 321 24 24. Fermé le soir.

www.facebook.com/laritournelle.ch

ARRÊT SAINTE-CLOTILDE : 15, 19 – ARRÊT BAILIVE : 32



OU BIEN... ENCORE, LA CANTINE ARTY

FOOD

Ou bien... encore vient d'ouvrir. Avec un nom pareil, impossible de passer à côté ! Entre épicerie fine healthy, café de jour branché, cantine pour lo-cavore et galerie d'art, le fief de Claude Lazzaretti, ex-patron de l'Alhambra, et de Delphine Rouvière, fondatrice du Ou Bien originel rue Bergalonne, a tout pour devenir la nouvelle place-to-be du quartier. À la carte, du local et du sain, pour partie sans gluten ni lactose. On raffole du sandwich à la fêra du lac, agrémenté de chou, de germes d'oignon, de radis et de roquette, mais aussi de la salade au quinoa avec ses falafels de patate douce. Côté galerie, un artiste romand expose chaque trimestre. À venir, Malika Favre, Steve Dunand ou Camille Walala. Bref, notre quasi-homonyme a de quoi séduire les initiés.

Rue des Bains 61, 1205 Genève.

Tél. 022 556 76 77. www.oubienencore.ch

ARRÊT CIRQUE : 15 / 19 / 32

CHEZ BECO

CAVISTE ET FROMAGER

En plein cœur du vignoble genevois, à Satigny, Chez Beco est l'occasion unique de se refaire une culture viticole du canton. On y trouve près de 100 bouteilles différentes, du mousseux au nebbiolo en passant par le chasselas et la syrah. Pour quiconque en est resté à la production locale d'il y a à peine 10 ans, une visite chez Beco est un choc. Le nombre de cépages différents a de quoi donner le tournis. Mme Seydoux-Rosset et son fils, qui ont repris le commerce, offrent également un choix de fromages, suisses avant tout, pour ne pas laisser les vins seuls...

Route du Mandement 175, 1242 Satigny. Tél. 022 753 06 11. www.chezbeco.ch

ARRÊT SATIGNY : 54, S, W – RER GARE DE SATIGNY



L'ALHAMBRA RENAÎT DE SES CENDRES

SALLE DE CONCERT

Tel le phénix, après des travaux de rénovation et de réhabilitation qui ont duré 3 ans, l'Alhambra renaît, avec une salle flambant neuve de 750 places. En pénétrant dans ce lieu chargé de souvenirs, on constate qu'il a gardé toute son âme, en mêlant le style baroque qui le caractérisait autrefois au confort, avec notamment une excellente sonorisation, puisque le lieu sera désormais voué aux musiques actuelles, acoustiques ou amplifiées. Les associations membres de l'AdUda (Associations des utilisateurs de l'Alhambra) comme Contrechamps, l'AMR, le PTR, etc., proposeront des événements musicaux. La salle accueillera les festivals Electron et La Bâtie, pour n'en citer que deux. Si les associations membres de l'AdUda pourront louer l'endroit, elles ne seront pas les seules : en effet, tout un chacun pourra y organiser son propre événement.



D'ancien cinéma, l'Alhambra devient donc LA salle de concerts de Genève. Deux bars-buvettes accueilleront les mélomanes souhaitant se restaurer et se rafraîchir. Quant à ceux qui aimeraient poursuivre la soirée et déguster quelques cocktails, l'Alhambra ouvrira lui aussi ses portes le 31 août et proposera, pour le plus grand bonheur des noctambules, petite restauration, soirées à thèmes et cocktails variés dans un cadre magnifique.

Rue de la Rôtisserie 10, 1204 Genève

www.alhambra-geneve.ch

ARRÊT MOLARD : 12 / 2, 7, 10 / 36

Un week-end « nature et papilles » dans le Grand Genève

C'est la rentrée... mais rien ne vous interdit de vous offrir une petite bouffée d'air pur avant le rush ! Profitez d'un week-end pour (re)découvrir sans stress la diversité du terroir genevois en vous laissant « transporter » en bus, en bateau, en train et en téléphérique. Vous êtes partant, ou bien ?

Samedi : dégustez l'automne

Embarquez sur le lac aux Pâquis avec les Mouettes sur la ligne M2 pour admirer la rade sous la lumière du soleil levant. Puis, direction le Cottage Café pour un petit déjeuner composé de jus de fruits frais, confitures maison, pains bio et viennoiseries, dans un écrin de verdure. Nous vous proposons ensuite 3 options : vous rendre en direction de Coppet pour découvrir Terre Sainte, filer en direction de La Plaine pour explorer le terroir du Mandement ou partir à pied depuis le centre-ville pour rejoindre la campagne, sur les bords du Rhône. Dans tous les cas, prenez soin de vérifier les jours et horaires d'ouverture avant de vous déplacer (voir adresses ci-contre).



1^{re} balade : Terre Sainte et ses bons petits crus

Prenez le train depuis Genève et descendez au charmant village de Coppet. Prenez le temps de jeter un œil au château, lieu chargé d'histoire qui accueille une riche galerie d'art. Empruntez ensuite la ligne 814 des Transports publics de la région nyonnaise (TPN), pour vous rendre à Commugny, à la Cave de la Charrue. M. Hermanjat se fera un plaisir de vous faire déguster, selon votre goût, son gamay, son chasselas ou encore son pinot noir, tandis que son épouse vous réglera de ses succulentes pâtisseries maison. Poursuivez vos découvertes œnophiles en poussant jusqu'à Founex (ligne 811 des TPN). Les frères Dutruy, artisans vigneron, y perpétuent la tradition familiale depuis quatre générations dans les domaines de la Treille et de la Doye. Ils vous feront partager leur passion pour leurs cuvées de prestige, « Les Romaines ».

Après cette incursion en terres vaudoises, retournez dans le canton de Genève : depuis Founex, prenez la ligne 811 pour rejoindre l'enclave genevoise de Céligny. Le Clos de Céligny vous propose ses « Vins enchanteurs » et les propriétaires du domaine, Herbert Schütz et Rudolf Moser, vous présenteront leurs spécialités dont « L'Élysée », un blanc de blancs mousseux ou la « Douce Larme », un chardonnay unique, accompagnés de fromage au marc, de viande séchée et de saucisses de l'élevage bovin d'Herbert Schütz.



2^e balade : le Mandement des œnophiles

Prenez le train de Genève à Satigny. Un parcours balisé de 6 km vous conduira au cœur du terroir genevois à travers trois des plus charmants villages du Mandement, Chouilly, Bourdigny et Peissy, pour une promenade d'1h30 environ. Ils renferment des trésors pour les œnophiles, et notamment La Cave des Crêtets, à Peissy, dont le pinot noir 2014 a reçu le plus haut pointage de la Sélection des vins de Genève lors de sa 16^e édition. Après la balade et la dégustation, reprenez le train jusqu'à La Plaine, puis embarquez dans le bus X jusqu'à Russin. Le restaurant Le Vignoble Doré vous y accueille sur sa belle terrasse ou dans son intérieur chaleureux. Le menu, composé au gré des saisons, est confectionné avec soin de délices régionaux accompagnés de vins produits localement. Ambiance à la fois raffinée et conviviale.

Rendez-vous ensuite au village de Dardagny (magnifique château du XVI^e siècle) où Claude Ramu, propriétaire du Domaine du Centaure, propose un superbe pinot gris. Vous pourrez également goûter à « L'Ambroisie », un vin rouge pétillant et doux de Stéphane Gros.



3^e balade : au fil du Rhône

Une randonnée d'une vingtaine de kilomètres (comptez 6 heures de marche, tout de même) vous permettra de découvrir le Mandement côté nature. En partant de la Jonction, sur la rive gauche du Rhône, le Sentier du Rhône vous mène jusqu'à La Plaine, avec vue sur les vignobles et découverte de la réserve naturelle du Moulin-de-Vert, qui abrite plus de 70 espèces animales. Si le parcours vous paraît trop long, vous pouvez l'écourter soit à Aire-la-

Ville (ligne S des tpg), soit à Cartigny (ligne K). Les plus courageux d'entre vous, qui auront marché jusqu'à La Plaine, prendront ensuite le train qui les ramènera au cœur de Genève en moins d'un quart d'heure.



Dimanche : prenez de la hauteur

Depuis le centre-ville, la ligne 8 des tpg vous emmène au pied du Salève, à la gare de départ du téléphérique, qui vous transporte au sommet en quelques minutes. Vue imprenable sur Genève, randonnées guidées ou libres, via ferrata... Le Salève regorge de chemins et de grottes. Partis à pied en direction de la Croisette, offrez-vous une pause bien méritée aux Marches de la Croisette et régalez-vous des produits de la région, concoctés par Annick Verdonnet - ne faites pas l'impasse sur les fromages et ne ratez surtout pas son inoubliable tarte aux myrtilles. Pour clore cette journée, de retour dans la vallée, empruntez la ligne M des tpg et rendez-vous à Neydens jusqu'au centre Vitam, où vous pourrez piquer une tête dans l'une des multiples piscines avant d'aller déguster l'une des bières artisanales de la Brasserie du Mont-Salève. Elles sont brassées sur place et ne contiennent ni conservateurs, ni additifs. De la blonde légère à la stout noire et corsée, il y en a pour tous les goûts.

LA MAISON DU SALÈVE

Installée non loin de la belle Chartreuse de Pomier, la Maison du Salève propose un grand nombre d'événements, de promenades et d'expositions. Elle vous permet également de découvrir les artisans de la région et les saveurs locales grâce à sa boutique.

Comment s'y rendre ?
Ligne T72 d'Alpbus, arrêt Maison du Salève-Chartreuse de Pomier, puis marcher environ 1 km.

775 route de Mikerne, 74160 Presilly (France).
www.maisondusaleve.com

ADRESSES

Nous vous conseillons de vérifier les jours et horaires d'ouverture avant de vous déplacer.

- Cottage Café
Rue Adhémar-Fabri 7, 1201 Genève
www.cottagecafe.ch
- Château de Coppet
Visites du 1^{er} avril au 31 octobre
www.chateaudecoppet.ch

Terre Sainte

- La Cave de la Charrue
Route de Genève 2, 1291 Commugny
www.cavedelacharrue.ch
- Domaine de la Treille
Grand-Rue 18, 1297 Founex
www.lesfreresdutruy.ch
- Le Clos de Céligny
Route de Céligny 38, 1298 Céligny
www.clos-de-celigny.ch

Le Mandement

- Cave Les Crêtets
Chemin des Crêtets 24, 1242 Peissy-Satigny
www.lescretets.ch
- Le Vignoble Doré
Route du Mandement 332, 1281 Russin
www.vignobledore.com
- Domaine du Centaure
Route du Mandement 480, 1283 Dardagny
www.domaine-du-centaure.ch
- Stéphane Gros, vigneron
Chemin de Bertholier 10, 1282 Dardagny
www.stephane-gros.ch/page_1169112814117.html

Jonction - La Plaine

- Les sentiers du Rhône
www.myswitzerland.com/fr-ch/sentier-du-rhone-de-geneve-a-la-plaine.html
- Réserve naturelle du Moulin-de-Vert
ge.ch/nature/information-nature/milieux/milieux-protoges/moulin-de-vert
- Téléphérique du Salève
www.telepheriquedusaleve.com
Tarifs spéciaux pour les abonnés unireso
- Restaurant des Marches de la Croisette
www.les-marches-de-la-croisette-saleve.com
- Centre de loisirs et de bien-être Vitam
www.vitam.fr
- Brasserie du Mont-Salève
151, rue du Jura, 74160 Neydens (France)
www.labrasserieumontsaleve.com

Et bien sûr, pour les horaires des transports publics

- www.mouettesgenevoises.ch
- www.cff.ch
- www.tpg.ch
- www.bustpn.ch/tpn

Horaires en temps réel, itinéraires :

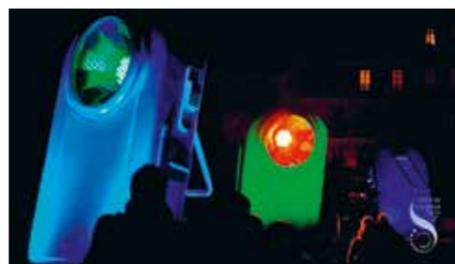


L'ÉCHO DU RÉSEAU



La Fête des Lumières de Lyon à petit prix

Du 5 au 8 décembre 2015, la Fête des Lumières, événement incontournable de la vie culturelle lyonnaise, émerveillera les visiteurs. Si vous souhaitez vous rendre à cette manifestation, n'hésitez plus : **bénéficiez de 50 % de réduction sur votre billet TER aller-retour.** Billets valables pour tous et sans limite de disponibilité, au départ de toutes les gares de Rhône-Alpes (ainsi que Mâcon et Genève), à destination de Lyon. Attention, les hébergements sont souvent réservés des semaines à l'avance.



www.ter.sncf.com/rhone-alpes/loisirs/evenements/fete-lumieres



Voyagez avec TER à tarif réduit le samedi et découvrez votre région !

Le samedi, la voiture c'est fini ! Avec le tarif TER illico PROMO SAMEDI, bénéficiez de 40 % de réduction et de la gratuité pour les enfants de moins de 12 ans sur tous vos trajets en Rhône-Alpes ainsi qu'à Mâcon et Genève. Offre valable pour les groupes de 2 à 5 personnes, tous les samedis (hors vacances scolaires Rhône-Alpes).

Pour en savoir plus : www.ter.sncf.com/rhone-alpes/offres/tarifs/illico-promo-samedi



unireso de grappe en grappe



Le patrimoine viti-vinicole genevois s'apprécie idéalement du palais.
Il s'admire aussi depuis les transports publics.
Petite visite guidée d'une ligne à l'autre, en bus ou en train.



Si l'on place un calque du réseau tpg sur une carte des balades viticoles telle que celles proposées par l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (OPAGE), on remarque que le premier suit assez précisément l'itinéraire des secondes. De là à dire que les transports publics de la région ont suivi l'évolution de l'Appellation d'origine contrôlée, il n'y a qu'un pas que nous n'oserions franchir. À l'approche des vendanges, l'occasion de redécouvrir la variété de la production locale au moyen des transports publics est trop belle pour que nous la laissions passer.

Une tradition millénaire

Une chose est sûre, la culture de la vigne précède de plusieurs millénaires la création d'unireso ! Comme l'explique Claude Desbaillet, ancien oenologue cantonal, des traces écrites laissent à penser qu'il y eut de la vigne dès l'époque romaine. Au VI^e siècle, les lois des Bourguignons mentionnent par exemple que « le vol de raisin est sévèrement puni ». Trois siècles plus tard, la comtesse Eldegarde fait don de vignes au prieuré de Satigny – aujourd'hui encore, il existe dans ce village un domaine qui porte son nom. En matière de vins, on ne la fait donc pas aux Genevois même si, pendant la période qui se termine avec les années 1980, la qualité de leur vin n'eût rien d'extraordinaire. Claude Desbaillet poursuit son récit de l'aventure du terroir en expliquant que ce n'est qu'au début du XIX^e siècle, lorsque les gens de la ville commencèrent à se rendre à la campagne suite au gain sur la France de plusieurs communes – lesquelles donnèrent en 1815 les frontières actuelles du canton – que l'on commença à s'intéresser à une culture scientifique de la vigne. Mais à partir du milieu du siècle, patatras, oïdium en 1850, phylloxéra en 1869 et mildiou en 1896 terrassent le vignoble genevois. Suite au phylloxéra, toutes les vignes doivent être replantées : savoian (mondeuse), guais et roussette sont remplacés par le chasselas et quelques hybrides, puis les

gamay et pinot noir. Dans les années 1950, le vin genevois se vend beaucoup en mélange avec les autres vins romands et jusqu'aux années 1980, dit Claude Desbaillet, « le vignoble genevois est encore protégé par les frontières, les ventes faciles et les efforts qualitatifs pas toujours à la hauteur ».

La rupture a lieu entre 1982 et 1984, la première représentant « une année exceptionnelle » selon Claude Desbaillet, la seconde marquant l'imposition par Vin Union d'une limitation de la récolte, la mise en route de l'idée des AOC (Appellation d'origine contrôlée) et de la limitation des rendements. C'est à cette période que les vigneronns acquièrent la certitude que pour évoluer, il faut produire de la qualité et, au surplus de chasselas produit en 1982, ils répondent par une diversification exceptionnelle des cépages – il y en a 80 aujourd'hui. Le vignoble genevois est actuellement le troisième par sa taille au niveau national, après ceux du Valais et du canton de Vaud. Il est mis en valeur par 240 exploitants, avec une moyenne de six hectares par domaine et surtout, il s'est imposé sur la scène internationale dès 2001 avec « certains domaines signant de véritables exploits dans différents concours », notamment en Italie et en France. En route !

Le Mandement, point de départ des vins de Genève

Sautons dans le train à la gare Cornavin pour nous rendre à la gare de Satigny, épice du vignoble du Mandement. Après une courte marche jusqu'au centre du village, on peut commencer sa redécouverte du terroir en poussant la porte de Chez Beco (voir rubrique Quoi de neuf) où se trouvent exposées plus de 100 bouteilles d'encaveurs locaux, dont la majorité apparaîtront au néophyte comme une nouveauté. On y découvrira par exemple un nebbiolo, cépage originaire du Piémont élevé par le domaine des Vallières à Satigny depuis

2003, un rouge puissant de garde, de 4 à 10 ans ; ou le m² du domaine des Abeilles d'Or à Chouilly, à la magnifique et simplissime étiquette qui indique qu'il s'agit d'un assemblage de merlot et de malbec.

Le cépage genevois s'est imposé sur la scène internationale dès 2001 avec certains domaines signant de véritables exploits dans différents concours, notamment en Italie et en France.

Depuis Chez Beco pourquoi ne pas continuer la balade à Peissy (bus W depuis la gare de Satigny, ou Satigny-Poste) et se rendre au domaine des Vallières où déguster le lauréat de l'année de la Citadelle d'Or, aux Citadelles du Vin de Bordeaux, le Deux Louis 2011, assemblage de gamaret, cabernet-sauvignon, cabernet franc et merlot, un rouge riche et puissant doté d'une belle longueur en bouche, à garder de 8 à 10 ans. Le bus W suit une certaine route des vins, s'arrêtant auprès de nombreux domaines de Peissy, Chouilly ou Bourdigny mais la campagne du Mandement est si chatoyante, noyant le promeneur au milieu de vignes où les points de vue sur toute la région sont exceptionnels, que les marcheurs peuvent préférer suivre l'itinéraire fléché proposé sur le site de l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (www.geneveterroir.ch), une journée entière de découverte sur 32 km.

Entre Arve et Rhône

Tout à l'ouest du pays se trouvent les communes d'Avusy et de Soral (bus L), hauts lieux de la viticulture avec les domaines de Stéphane Dupraz, lauréat en 2014 du Marcassin de la Sélection des vins de Genève, prix des jeunes étudiants de l'École hôtelière de Genève suite à une dégusta-

tion ciblée de médailles d'or, ou le Domaine des Graves à Athenaz, lauréat en 2003 du Sanglier de la même Sélection (mascotte choisie pour le goût immodéré de cet animal pour le raisin de notre vignoble, couronnant le vin ayant obtenu le plus grand nombre de points de l'ensemble des vins dégustés) pour son Ancolie 2001 que le Guide Hachette des vins 2004 gratifie de 3 étoiles, soit un vin exceptionnel pour ce pinot gris moelleux et passerillé.

En revenant vers la ville on passe par Bernex où se trouve le Domaine du Vignoble d'État, vainqueur en 2008 du Sanglier pour son gewurztraminer 2006, et celui de Christian Guyot dont L'Esprit de Genève 2010 fut Sanglier de la Sélection en 2012. Ce vin rouge, ambassadeur des vins de Genève, est élaboré depuis 2004 pour illustrer l'ouverture, la spiritualité, l'humanisme, la diversité, l'innovation et la qualité. Élevé totalement ou partiellement en fûts de chêne, la composition de ce vin est basée sur la complémentarité de plusieurs cépages dont les qualités ont été éprouvées. L'Esprit de Genève réunit 19 encaveurs, chacun ayant la possibilité de personnaliser sa création grâce à la riche palette de cépages cultivés à Genève.

Raphaël Piuz, à gauche en sortant

Pour terminer en beauté cette reconnaissance partielle du canton, sautons à Rive dans le bus E et rendons-nous jusqu'au terminus à Hermance, faire connaissance avec celui qui pourrait bien cristalliser la relève de la rive gauche. Raphaël Piuz, du domaine des Dix Vins, n'a que 32 ans et cela en fait déjà 10 qu'il a repris le domaine familial, à un – long – bras de la frontière. Formé à l'école d'ingénieurs de Changins, Raphaël exploite 4 hectares de vigne à Hermance où poussent 13 cépages, qu'il élève en barriques « à la maison » pour les blancs, et sur le domaine d'un collègue vigneron à Anières pour les rouges. Ses 25 000 bouteilles annuelles, chacune de 50 cl, s'écoulent

toutes chaque année dans le canton et offrent la particularité d'être ornées d'étiquettes poétiques aussi bien qu'artistiques, œuvres de Sylvie Wibaub, une artiste genevoise dont la technique fait qu'aucune étiquette n'est exactement semblable à une autre.

Les blancs dégustés offrent la même diversité, caractéristique qui, pour Raphaël, représente la signature de Genève. Il dit pouvoir reconnaître les vigneronns dans leurs vins, et si l'on s'amuse au même jeu avec ses propres productions, voici ce que cela donne : au nez, son sauvignon blanc, par exemple, s'exprime d'emblée par une profusion d'éffluves fruitées, concrétisées au palais par une gerbe d'agrumes. L'homme est lui-même plein de charme et d'accès facile, s'exprimant spontanément sur les passions qui l'animent comme la vigne et, en compagnie de sa femme, la musique qu'ils jouent et grâce à laquelle ils ont l'occasion de parcourir le monde. D'où Raphaël ramène toujours quelques bouteilles, par curiosité et par plaisir, comme mode d'inspiration aussi. En homme-orchestre, il s'occupe seul de presque tout et, lorsque nous nous quittons, il traverse la route d'Hermance pour aller s'enquérir du bien-être des poules : « J'aime trop les crêpes pour ignorer les poules ! » lance-t-il.



Les HUG et les TPG prennent soin de votre cœur

Depuis 2013, un programme initié par le Pr François Mach, médecin-chef du service de cardiologie des Hôpitaux universitaires de Genève (HUG) et les Transports publics genevois (tpg) permet aux patients qui suivent une réadaptation cardiovasculaire à l'hôpital de Beau-Séjour, d'emprunter gratuitement les transports publics de la région genevoise pendant la durée de leur traitement.

Cette initiative fait des deux institutions genevoises des pionnières en la matière, en Suisse et en Europe. Le Pr François Mach est convaincu que l'utilisation des transports en commun pendant la réadaptation suite à un infarctus du myocarde permet aux patients de mieux gérer leur stress. En effet, ne pas avoir à se soucier de trouver une place de parking ni de conduire sa voiture contribuerait à diminuer les tensions psychologiques. La mobilité est une question importante dans notre société, car elle impacte fortement notre mode de vie et peut être source de tensions et d'angoisses.

Le stress constitue l'un des facteurs de risques des maladies cardiovasculaires, qui sont aujourd'hui encore la première cause de mortalité dans le canton de Genève. Il est l'un des facteurs sur lesquels les patients peuvent influencer en changeant leurs habitudes – tout comme le poids, le cholestérol, l'hypertension artérielle, la consommation de tabac et la sédentarité. Une pathologie cardiaque induit toujours un traumatisme important. La réadaptation cardiovasculaire est la première réponse à apporter ; viennent ensuite le soutien psychologique et la gestion du stress. Cette dernière conduit à une amélioration de la qualité de vie et diminue le risque de récurrence. Prendre les transports en commun, descendre ou monter à un arrêt avant d'arriver à destination, tout cela permet non



seulement de bouger et de diminuer la sédentarité, mais également de limiter le stress. Ainsi, environ 100 patients par an du service de cardiologie des HUG reçoivent, lors de leur première consultation, un bon leur permettant de se procurer un titre de transport valable pendant les six semaines de leur réadaptation cardiovasculaire. De cette manière, ils découvrent les transports en commun de Genève et sa région et leurs avantages. En cas de symptômes d'un infarctus ou de malaise, le réflexe qui peut sauver des vies : composez le 144 !

Pour de plus amples informations : www.hug-ge.ch/centre-cardiovasculaire



C'est la rentrée, changez de mobilité !

Combien de kilomètres parcourez-vous avec CHF 500.- de carburant ? Pour CHF 500.-, avec unireso, c'est kilométrage illimité toute une année en bus, en tram, en train et même en bateau :

- Abonnement annuel unireso adulte Tout Genève : CHF 500.-
- Abonnement annuel unireso senior ou junior Tout Genève : CHF 400.-

Abonnez-vous !

Plus d'informations : www.unireso.com

Payez P+Rail avec votre smartphone !

Payer votre place de stationnement à la gare avec l'application CFF P+Rail ? Rien de plus simple : l'application CFF P+Rail permet de sélectionner la gare et de régler le nombre souhaité d'heures ou de jours – partout et à tout moment.

Comment procéder ?

- Téléchargez gratuitement l'application CFF P+Rail pour iOS ou Android.
- Inscrivez-vous et créez un compte lors de la première utilisation.
- Lancez l'application et sélectionnez la gare de votre choix sur la carte ou la liste.
- Saisissez la durée de stationnement pour le nombre d'heures souhaité ou pour une durée de 1 à 7 jours.
- Confirmez les données de la carte de crédit et payez.

Plus d'infos sur cff.ch/parking



Journées Portes ouvertes « CEVA + de découvertes » : découvrez la nouvelle offre du Léman Express



Le RER franco-valdo-genevois a trouvé son nom le 19 juin dernier. Le Léman Express sera le premier réseau ferroviaire transfrontalier de cette ampleur. Avec 230 km de lignes reliant 45 gares situées en Suisse et en France, le Léman Express transportera dès 2019 près de 50 000 voyageurs par jour, à la cadence d'environ un

train toutes les dix minutes entre les gares de Coppet, Genève-Cornavin et Annemasse. Pour mieux connaître le Léman Express, des journées portes ouvertes « CEVA + de découvertes » sont organisées les 26 et 27 septembre prochains. Les visiteurs pourront en apprendre plus sur l'avancement des travaux, le développement urbain autour des gares et la future offre de transport. Les différents chantiers seront ouverts au public et des navettes permettront de s'y rendre facilement. www.cevaplus.info/

CULTURE

La Bâtie-Festival de Genève



Et si on plongeait dans le vide galactique de *Vacuum* avec Philippe Saire ?

Depuis quelques jours, la scène contemporaine bouillonne à Genève et au-delà. Du bizarre, de l'étrange et du troublant... Plus que jamais, le spectacle vivant se charge de bousculer nos sens. Une trentaine de théâtres au cœur de la ville, des communes genevoises, de la France voisine ou des vertes campagnes lausannoises, accueille l'incontournable Festival de La Bâtie et ses multiples propositions au goût d'« étrangeté », thème de sa 39^e édition.

On vous recommande *Vacuum*, performance de vingt minutes jouant sur l'apparition et la disparition des silhouettes de deux danseurs. Le chorégraphe lausannois Philippe Saire nous embarque dans un fascinant voyage optique. Le plateau est nu. C'est au mur que les clairs-obscur dessinent, à la surface des lombaires de Philippe Chosson et Pep Garrigues, un autre paysage anatomique. Entre deux néons, ils crèvent littéralement l'écran, telles ces figures monstrueuses ornant des bas-reliefs. En maître de la peinture



flamande ou en tailleur de pierre, Philippe Saire propose un spectacle (choréo)graphique et sonore, d'où les corps surgissent dans le noir comme dans un vide galactique. Artiste éclectique en quête d'un perpétuel renouvellement des formes, Saire a une prédilection pour les arts plastiques. *Black Out* inaugurerait la première pièce de sa série *Dispositifs*, dont *Vacuum* est la troisième. Au sol, les danseurs y composaient une toile

de graviers noir et blanc que le public, médusé, découvrirait perché sur une rampe surplombant la scène. *Black Out* n'a cessé de tourner dans le monde entier dès sa création au Théâtre Sévelin 36, fondé par Saire à Lausanne il y a vingt ans, auquel l'Office fédéral de la culture a décerné le Prix spécial de danse 2013. Deuxième opus de la série, *Néons* aborde la séparation entre deux êtres, dans un jeu de contrastes et de lumières intimes. Et si vous vous laissiez surprendre par *Néons* suivi de *Vacuum*, troisième tableau digne d'un splendide tour de magie ?

Néons et *Vacuum*, vendredi 11 septembre à 19h (rencontre avec Philippe Saire à l'issue de la représentation), samedi 12 septembre à 21h, Centre des arts, École internationale, Genève (arrêt Grange-Canal, tram 12), dans le cadre du Festival La Bâtie ; le 10 octobre au théâtre Les Halles, à Sierre (Suisse). En octobre, au Festival Exister, à Milan (Italie). Pour en savoir plus : www.batie.ch/2015/285-philippe-saire, www.theatreleshalles.ch, www.exister.it



LE IT-OBJET DE LA SAISON

Le terroir en boîte

Rasoirs, cosmétiques, chaussettes, vins, bières, les box n'en finissent pas d'essaimer. Parmi elles, l'Helvétibox, qui vient de fêter ses 1 an. Son concept ? Faire découvrir le terroir suisse à travers ses curiosités gourmandes. « Je me base sur les incontournables inscrits au patrimoine culinaire, explique le fondateur Florian Corthésy, mais j'essaie aussi de proposer des nouveautés, comme l'almondgy à Genève ou le chocolat au thé vert matcha de Beschle à Bâle. » Chaque mois, 5 à 8 produits, accompagnés d'un livret de dégustation, sont envoyés aux abonnés dans un colis surprise. Après les Grisons en août, place, pour la rentrée, aux délices fribourgeois à l'occasion de la Bénichon. www.helvetibox.ch



UN LIVRE, UN DISQUE...

Yves Helen, libraire chez Payot Cornavin et grand amateur de musique, vous donne un conseil de lecture en musique.

La Fille du train, Paula Hawkins
The curse of love, The Coral

Dans son train de banlieue aux fenêtres hitchcockiennes, la jeune auteure met sur les mêmes rails voyeurisme, obsession et amnésie. Comme l'héroïne aux troublantes addictions, il nous est impossible de lâcher cette histoire, thriller psychologique dans lequel Rachel observe chaque jour la maison d'un couple (réellement ?) idéal.

Pour accompagner cette lecture, la pop psyché de The Coral fait merveille : tempos calqués sur un train, atmosphères brumeuses, mélodies entêtantes, l'aiguillage entre les chansons et ce récit hypnotique est parfait ; un chemin de fer dans un chant de velours.

Librairie Payot
Place Cornavin 7, 1201 Genève
Tél. 022 404 44 30. www.payot.ch

ARRÊT GARE CORNAVIN : 14, 15,
 18 / 3 / 1, 5, 8, 9, 25, 61, F, V,
 Z / IC, IR, RE, R

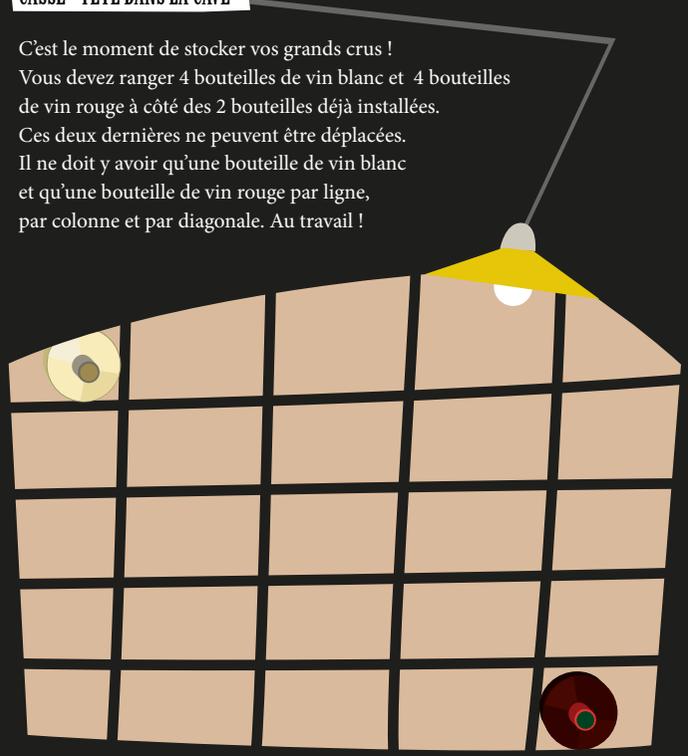
JEUX LE CHAT, LA SOURIS, L'EMMENTAL ET... LA MOUETTE!

Le conducteur de la Mouette doit faire traverser le lac à un chat, une souris et un morceau d'emmental. Il n'a qu'une place et il ne doit pas laisser seuls sur la rive la souris et l'emmental (car la souris le mangerait), ni le chat et la souris (car le chat la mangerait). Comment doit-il faire ?



CASSE - TÊTE DANS LA CAVE

C'est le moment de stocker vos grands crus !
 Vous devez ranger 4 bouteilles de vin blanc et 4 bouteilles de vin rouge à côté des 2 bouteilles déjà installées. Ces deux dernières ne peuvent être déplacées. Il ne doit y avoir qu'une bouteille de vin blanc et qu'une bouteille de vin rouge par ligne, par colonne et par diagonale. Au travail !



Solutions : rendez-vous sur www.unireso.com et cliquez sur Ou bien ?! n° 8 en page d'accueil.