

# Restauration au féminin

PAR **EDOUARD AMOIEL**



Milieu foncièrement masculin, la restauration continue d'attirer la gente féminine à sa tête. Rencontre avec trois jeunes patronnes qui dirigent leur entreprise d'une main de fer dans un gant de velours.

[#femmes](#) [#restaurants](#) [#restauration](#)



Camille Grange.

Retour à Genève dans le site flambant neuf de la nouvelle esplanade de la Gare des Eaux-Vives. Avec l'arrivée du CEVA, un audacieux écosystème immobilier a vu le jour, associant des constructions commerciales et résidentielles en plein cœur de la cité de Calvin. Jeune diplômée de l'**École hôtelière de Lausanne**, Camille Grange conjointement avec le groupe GastrO'Vives remporte l'appel d'offre pour les deux nouveaux restaurants non loin de la route de Chêne : Gigi Cucina & Bar, un restaurant italien où les cocktails et les pizzas vont bon train et La Micheline, une sérieuse alternative bistro, encore en plein travaux avec une ouverture décalée en août. «J'ai tout de suite été séduite par le côté entrepreneurial du projet. A la sortie de mes études, je ne me voyais pas au sein d'une structure hôtelière.»

>> **À lire aussi:** [Le vin neuchâtelois prend sa revanche](#)

Camille Grange vit le projet à 200% et le porte depuis le début, des croquis initiaux jusqu'aux premiers zakouskis. Les **CFF** ont prévu un passage de 50'000 personnes par jour pour la rentrée ; l'entrepreneuse n'a donc aucune raison de s'inquiéter. «C'est un quartier qui bouge, qui est multigénérationnel et moderne. De par sa tradition de partage autour de l'apéritif et d'une cuisine simple et élaborée, la gastronomie captive tout type de client.» La trattoria a officiellement ouvert deux jours avant que la fermeture des restaurants ne soit imposée suite au Coronavirus. Un coup dur que la patronne apprend rapidement à relativiser. «Impossible de vivre un démarrage aussi mauvais. Nous n'avons même pas eu le temps d'établir une clientèle d'habitues. Finalement, c'est vraiment maintenant que l'aventure commence.»

[plus d'articles du même auteur](#) →

## L'AUTEUR



**EDOUARD AMOIEL** ✉  
CHRONIQUEUR  
CULINAIRE

Petit-fils de restaurateur, fils de marchand de vins, diplômé de l'École Hôtelière de Lausanne, chroniqueur culinaire pour le journal *Le Temps* et pour mon site **Crazy-4-Food**, épicurien, aussi gourmand que gourmet, hédoniste, poète... l'idée d'écrire sur la gastronomie m'est apparue comme une évidence.

Ma démarche est avant tout de mettre en valeur et de faire découvrir des chefs, des restaurateurs, des producteurs et des créateurs, qui se donnent corps et âme à leur métier.