

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
27 mars 2024

Aux représentant-e-s des médias

Les Conservatoire et Jardin botaniques de Genève présentent leur nouveau restaurant

« Amarante », c'est ainsi que se nomme le nouveau restaurant des Conservatoire et Jardin botaniques de Genève (CJBG). Dirigé par deux jeunes entrepreneurs, Messieurs Jérôme Bergaud et Aurélien Guala, l'établissement proposera une alimentation durable et locale, tout en garantissant des circuits courts et un objectif zéro déchet. Cette vision est en parfaite adéquation avec les valeurs des CJBG et la Charte de l'alimentation durable de la Ville de Genève. Le restaurant ouvrira ses portes le 6 mai, avec une inauguration officielle le 9 mai.

L'objectif de l'appel d'offre lancé l'été passé était clair : « garantir un restaurant où la clientèle soit accueillie chaleureusement et puisse consommer une cuisine savoureuse, équilibrée et durable à des prix abordables. » Et il a porté ses fruits ! Au terme d'une longue procédure, la candidature de Jérôme Bergaud et Aurélien Guala a convaincu.

Le concept de « Amarante » réunit deux entrepreneurs complémentaires, un gestionnaire et un véritable passionné de botanique, dont on a pu savourer la cuisine au restaurant du Centre Nature du Vallon de l'Allondon. Leur engouement commun pour les problématiques liées à la protection de l'environnement et aux dimensions sociales articulées dans leur projet a séduit. Il s'inscrit parfaitement dans les engagements et action de la Ville de Genève en matière de développement durable et s'apparente à la vision institutionnelle des CJBG. On retrouvera, ainsi, une approche zéro-déchet, une étroite collaboration avec les producteur-riche-s locaux, garantissant des circuits-courts et des aliments de saisons, pour la plupart, bio.

De nature innovante et exploratoire, la carte complète de « Amarante » est en cours de finalisation, elle promet un « éveil des sens en mariant des saveurs originales » tout en faisant preuve d'exemplarité en matière de durabilité et du « bien manger » genevois !

Son ouverture aura lieu le 6 mai. Dans l'intervalle, l'équipe et son triporteur de glaces artisanales sillonneront le Jardin durant le weekend pascal. Une parfaite occasion pour se régaler et faire connaissance !

Contacts presse :

Nicola Schoenenberger
T. +41 22 418 51 00
nicola.schoenenberger@ville-ge.ch
CJBG – Directeur

Danièle Fischer Huelin
T.+41 22 418 51 00
daniele.fischer-huelin@ville-ge.ch
CJBG – Administratrice