



Le nouveau restaurant propose une cuisine de qualité dans une ambiance conviviale.

Frescotto débarque à Bel-Air

Le tout nouveau concept de restaurant de Migros Genève a pris ses quartiers début avril au centre-ville, à deux pas du lac et de la gare Cornavin.



Domenico Micale, pouvez-vous nous décrire ce nouveau concept de restaurant?

C'est un concept novateur, où l'excellence culinaire rencontre un très bon savoir-faire, incarné par notre slogan «Voyager au cœur des saveurs». Le nom Frescotto est, lui, le mariage de termes italiens, «Fresco» et «Cotto», reflétant notre volonté d'offrir à notre clientèle une vraie expérience gastronomique. Notre spécialité? La préparation de produits ultra-frais, cuisinés sous les yeux des clients.

Que pouvons-nous manger à Frescotto?

Nous souhaitons satisfaire notre clientèle à tout moment de la journée. À midi, nous proposons de nombreuses salades ainsi qu'une sélection de Street Food, des pâtes fraîches et leurs sauces artisanales. Nous invitons aussi à voyager grâce à des plats exotiques préparés par nos partenaires avec notre concept Festival des Chefs. En soirée, nous visons l'objectif ambitieux de proposer un repas complet

avec service à table pour une famille de deux adultes et deux enfants à moins de 100 francs.

Quelle clientèle vise Migros Genève avec ce restaurant?

Une clientèle variée. L'amplitude horaire (du lundi au samedi de 7h à 22h), son emplacement Place Saint-Gervais et notre offre en font l'endroit idéal pour commencer la journée avec un café préparé par notre barista, faire une pause rapide ou prendre le temps de se restaurer le midi, ou terminer par un afterwork dans l'espace bar à vin, géré en partenariat avec Square Lounge.

Rachel Humbert Vuarchex, comment se sont déroulés les travaux?

Ils ont duré sept mois, de septembre à fin mars. La surface choisie abritant auparavant un restaurant Vapiano, nous l'avons adaptée, aménagée selon notre concept de restaurant marché réinventé. Un grand travail a été réalisé au niveau des arrières, celles du précédent locataire ne correspondant pas à notre



Rachel Humbert Vuarchex, resp. de proj. département Immobilier & Construction



Domenico Micale, responsable gastronomie

besoin. Il a également fallu remplacer entièrement une large baie vitrée pour créer une fenêtre Take Away donnant sur la rue: une première!

Comment s'organise le réaménagement d'une aussi grande surface?

Un long travail d'étude est réalisé en amont avec la gastronomie afin de mettre sur papier leurs besoins en tenant compte des restrictions du site. Puis nous coordonnons le tout avec les équipes d'ingénieurs techniques externes. C'est seulement après ces étapes que nous pouvons commencer les travaux.

Quelle est l'atmosphère souhaitée à Frescotto?

L'ambiance générale est un clin d'œil à l'Italie avec le charme et la convivialité d'une place de village où il fait bon vivre. Une belle terrasse aménagée permettra aussi de profiter des beaux jours, sous un soleil (presque) italien.

«Notre spécialité? Les produits frais, cuisinés sous les yeux des clients»

Domenico Micale

Texte: Laurie Martin