

Bienvenue à Chêne-Vert!

Jeudi 14 septembre, la nouvelle galerie commerciale de Chêne-Vert a ouvert ses portes à Chêne-Bourg. En plus d'un supermarché flambant neuf et d'un nouveau restaurant Migros, la clientèle y trouvera un Change Migros, une cordonnerie, un opticien, un caviste ou encore un laboratoire d'analyses médicales.

Texte: Alessandro Sofia



«C'est le seul centre commercial de Suisse relié à un quai CFF»

Graziella Jayet, manager des centres commerciaux à Migros Genève

Quels ont été les enjeux les plus importants à prendre en compte pour ce nouveau centre commercial?

Le projet était assez complexe, car il a été bâti dans le cadre d'un plan de quartier qui incluait une surélévation de logements en PPE sur le bâtiment existant et la construction du Léman Express. De ce fait, il a fallu travailler de concert avec l'office de l'urbanisme, la commune, les CFF, la Fondation des Parkings ainsi que deux sociétés immobilières.

Qu'est-ce qui rend ce centre unique à vos yeux?

La galerie commerciale dispose d'un accès direct sur les quais de l'arrêt du Léman Express, ce qui en fait le seul centre commercial de Suisse relié à un quai CFF.

Qu'est-ce qui vous a plu dans ce projet?

N'ayant jamais eu l'opportunité de participer à la «naissance» d'un centre commercial, j'ai très vite été happée par l'engouement autour du projet. Durant ces derniers mois, j'ai eu le plaisir de travailler de concert avec beaucoup de collègues de différents services et je n'ai pu que constater le professionnalisme et l'esprit d'équipe chez toutes les personnes impliquées. Chaque «pierre de compétence» de chaque service posée à l'édifice aura permis d'atteindre un objectif commun, l'ouverture d'une belle galerie commerciale. C'est une magnifique collaboration et je souhaite dire encore un grand bravo et merci à tous!



«Le restaurant sera ouvert le soir, une première!»

Domenico Micale, responsable gastronomie à Migros Genève

Que propose Chêne-Vert du côté gastronomie?

Notre nouveau restaurant Migros de Chêne-Vert propose une expérience gastronomique complète avec une section take-away et une zone prévue pour les repas sur place. Il sera aussi possible de profiter d'une agréable terrasse pour savourer ses plats en plein air. Une collaboration avec un partenaire italien, Puro Gusto, nous permet aussi d'offrir une cuisine italienne authentique et exquise qui vous transportera directement en Italie!

Quelle sera la particularité de ce restaurant Migros?

Il sera ouvert le soir, une première pour Migros Genève! Nous sommes convaincus que cette nouveauté répondra aux attentes de la clientèle en offrant une nouvelle option pour le souper avec un très bon rapport qualité-prix. Nous proposerons également une commande via l'application Yoordi pour vous permettre de vous faire servir à table en toute simplicité.

Le couper de ruban avec le responsable du supermarché, Cédric Borfiga, la responsable de la galerie commerciale, Graziella Jayet, et la responsable du restaurant, Zoé Joye.



«Nous avons mis en valeur notre savoir-faire local»

Guillaume Julien-Vauzelle, responsable vente régional à Migros Genève

Quels sont les avantages d'avoir un nouveau supermarché à cet emplacement?

Ce nouveau supermarché se situe au sein d'une galerie commerciale avec une offre variée de commerces de proximité. Nous bénéficions d'un emplacement stratégique à double titre: sis au centre d'un quartier en pleine mutation, le supermarché est également implanté au cœur de la gare de Chêne-Bourg. Cette nouvelle unité répond à notre volonté de favoriser la mobilité douce avec une accessibilité accrue pour les piétons, cyclistes et utilisateurs des transports en commun. En effet, les utilisateurs du Léman Express pourront bénéficier d'un accès direct à la galerie et au supermarché depuis le quai de la gare. Présents depuis 1969 au cœur de Chêne-Bourg, nous souhaitons évidemment maintenir notre présence en offrant toujours plus de services, de proximité et de confort.

Comment décririez-vous cette nouvelle Migros?

Migros Chêne-Vert sera une excellente illustration de notre savoir-faire, en particulier sur la fraîcheur. Nous avons renforcé la visibilité et l'importance des secteurs frais tels que la boulangerie maison, les fruits et légumes, les comptoirs boucherie et poissonnerie, mais surtout mis en valeur notre savoir-faire local avec notre production confectionnée à Carouge. **MM**