

Nouvelle direction au Kiosque des Bastions

Une énergie vibrante

Le Kiosque des Bastions change de main. L'établissement, propriété de la Ville de Genève, géré par le groupe Little Big Food, est aujourd'hui dirigé par Patrice Aroca, accompagné par son adjointe, Alma Caplain. Issus du milieu de la restauration, ces deux Parisiens - qui ont élu domicile à Genève - entendent offrir au Kiosque un service à la hauteur de son cadre et développer les animations festives.

Niché au cœur du parc des Bastions, lieu emblématique du paysage genevois urbain, le Kiosque des Bastions invite les gourmets à faire une pause enchantée. Une carte variée, des produits sélectionnés avec soin et un service chaleureux: tels sont les éléments qui constituent l'identité de ce restaurant. Dans un cadre original, cette brasserie est ouverte du lundi au dimanche, de l'expresso du matin au dernier verre de la soirée. Durant la période estivale, la terrasse ombragée - avec ses 200 couverts - est prise d'assaut et dès l'automne, la clientèle peut bénéficier de la luminosité de la verrière. La nouvelle équipe regorge d'idées pour continuer à donner au Kiosque une dimension festive et populaire, tout en apportant une touche plus *trendy* à son image. Ils entendent faire converger vers le Kiosque des populations de tout âge et de tout style, créer un lieu de rendez-vous intemporel, chic et décontracté, en variant les ambiances. «Nous souhaitons favoriser le partage et la convivialité, en proposant une carte dont les plats sont accessibles à ►



Un cadre «années folles».

L·M·F

la maison forte
de troinex

**Dégustation à la Maison Forte de Troinex
à 5 minutes de Carouge**

**Caveau ouvert les samedis de 10h30 à 12h30 ou sur RDV.
15 cépages en viticulture biologique.**

Route de Bossey 4, 1256 Troinex - www.maisonforte.ch - 022.784.15.77





Patrice et Alma, aux commandes du Kiosque

Patrice Aroca (40 ans) et Alma Caplain (32 ans) se sont rencontrés en 2017 au restaurant Le Georges à Paris, où ils ont collaboré pendant plusieurs années. Après des études de cinéma, Patrice s'oriente vers la restauration, qu'il affectionne particulièrement. Il gravit les échelons au sein de grandes maisons parisiennes (Groupes Bertrand et Costes) où il se forme et se perfectionne tout en assurant des missions de consulting en France et à l'étranger.

Quant à Alma, fraîchement diplômée en 2016 de l'École Supérieure de Publicité à Paris en tant que cheffe de projet, elle quitte la métropole pour une année de voyage en Australie puis revient avec une idée en tête: «Je voulais poursuivre ma carrière en restauration tout en m'adonnant à la photographie de mode, l'un de mes hobbies».

C'est au sommet du Centre Pompidou que Patrice et Alma décident de devenir partenaires dans la vie professionnelle comme dans la vie privée. Arrivés à Genève en 2020, ils sont tous deux employés par le groupe Shelter: Patrice reprend successivement la direction du restaurant Khora où il lance également le club Kelari, puis celle du restaurant Alma, deux établissements réputés des Eaux-Vives. Alma prend ses quartiers au restaurant du même nom où elle gère l'accueil, le pôle événementiel et le service de midi pour seconder Patrice.

Après quatre ans au sein de ce groupe où ils se sont constitués un vaste réseau, Patrice et Alma décident de relever un nouveau défi: c'est au Kiosque des Bastions qu'ils choisissent d'offrir leur grande expérience du monde de la restauration.

tous les budgets, résumant Patrice Aroca et Alma Caplain. Pour assurer un accueil chaleureux et un service de qualité, nous portons une attention particulière au recrutement et à la formation de nos équipes». Construit en 1882, le Kiosque des Bastions fut l'un des premiers kiosques à musique de Genève avant de devenir une buvette, puis un cinématographe. Transformé à maintes reprises, la rénovation de 2022 a redonné à l'édifice ses lettres de noblesse. L'aménagement intérieur arbore désormais un style art-déco végétal. Le terrazzo d'origine est sublimé par du mobilier design aux touches de marbre, de bois et de laiton; des plantes habillent l'espace. L'impressionnante verrière, élément signature du lieu, illumine la salle et met en valeur le bar de 22 mètres de long.

Un voyage chic et gourmand

Le Kiosque propose une cuisine qui allie qualité, fraîcheur et saisonnalité des produits. Elle s'adresse autant aux amateurs de viande et de poisson qu'aux végétariens, avec une carte pour les pressés du midi, une autre pour profiter de la soirée. Le menu évolue selon les saisons et les envies du Chef Luca Parente. Ce dernier collabore avec des artisans locaux, notamment Sawerdo pour le pain et Othmane Khoris pour les pâtisseries. La carte automne-hiver titille nos papilles: des entrées à partager comme l'œuf cocotte, champignons, sauce morille et focaccia toastée ou le foie gras maison et son pain aux noix ou encore l'effiloché de *snow crabe*, guacamole, fenouil, huile d'olive, des plats de bistrot améliorés tels que la magnifique côte de veau (de 300



BETJEMAN & BARTON
Carouge

*L'Avent des
30 ans*

**30 CALENDRIERS
À GAGNER**

**VENDREDI 29 ET
SAMEDI 30 NOVEMBRE**



35 rue Saint-Joseph, 1227 Carouge 022 301 20 30



De bons petits plats...



...et de délicieux cocktails.

grammes) ou les incontournables rigatoni et crème de truffe, sans oublier les délicieux desserts. A midi, le plat de jour est proposé à un prix tout à fait raisonnable (CHF 25.-) Avec le banc de l'écailler disponible du mardi au samedi, les amateurs de produits de la

mer seront comblés: coquillages, crustacés, huîtres, langoustines, homard, crevettes et sashimis de poissons crus composent cette carte qui met l'eau à la bouche. Au bar, le chef barman Romain Colin et son équipe proposent un large choix de cocktails, de

vins genevois et d'ailleurs, mais aussi de gins (+ de 300 références), qui font la fierté du lieu.

Pour commencer le dimanche en douceur, le Kiosque passe en mode brunch. Au programme: un buffet varié pour profiter ►

SPICES & VANILLA
GRANDS CRUS D'ÉPICES

spicesandvanilla.com



Une belle terrasse en été, autour de l'olivier.

d'un dimanche en famille ou entre amis! Enfin, à l'extérieur du restaurant, le Petit Kiosque est le seul point de vente du parc: il propose des boissons et en-cas salés ou sucrés, tout au long de la journée.

Retrouver la vocation artistique d'origine

En plus d'être un bar-restaurant, le Kiosque des Bastions renoue avec sa

vocation d'origine et redevient un lieu de vie culturel et artistique. Le lieu accueille des rendez-vous récurrents et ponctuels d'octobre à avril, en collaboration avec le collectif artistique Maaj, fondé par l'artiste international Sara, et ArtisticLab, association mettant en avant des artistes locaux.

Ainsi, le Kiosque organise les premiers dimanches de chaque mois, de 17h30 à 23 h, «La Katherine», clin d'œil à Catherine

Royaume - dite la Mère Royaume - illustre voisine de l'établissement. Sur la rotonde du Kiosque, ces soirées festives mêlent DJ live, artistes (danseurs, performeurs, peintres, etc.) et musiciens de la région. Lors de ces événements, le Kiosque ferme sa plate-forme de réservation pour les dîners et propose une carte de mets à partager et des cocktails inédits. Un jeudi par mois, la clientèle profite d'un autre concept, «La Martini», un *afterwork* festif inspiré du groupe de musique Pink Martini pour son éclectisme et la diversité des langues.

Sans aucun doute, ce Kiosque - revisité par le duo parisien Patrice et Alma - promet de mettre tous nos sens en éveil!

VÉRONIQUE STEIN

Le Kiosque des Bastions

Promenade des Bastions 1
1205 Genève

Horaires:

Lundi, mardi et mercredi: 9h à minuit; jeudi: 9h à 1h;
vendredi et samedi: 9h à 2h;
dimanche: 9h à minuit

www.bastions.ch

le déménagement
en douceur



BALESTRAFIC

Certifié **Charte** Qualité
AGED

Devis gratuit

17-19 rue Baylon - 1227 Carouge
Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch



Bienvenue à Charmey