

Kempinski

«Bilan» encourage les femmes à prendre des responsabilités

La troisième soirée des femmes leaders a eu lieu mardi soir à Genève. Où il a été question de quotas...

Jean-Daniel Sallin

Rédacteur en chef de *Bilan*, Stéphane Benoit-Godet avait peur d'être le seul représentant masculin dans la salle. Il avait donc ameuté quelques amis pour «ne pas subir ce que les femmes vivent tout le temps». N'empêche... Mardi soir, les hommes sont restés minoritaires au Kempinski. Pour la troisième fois, le magazine économique a rendu hommage aux femmes leaders en Suisse. «Cela fait huit ans que nous soutenons la cause des femmes dans les conseils d'administration», précise encore le journaliste.

Chiffres à l'appui, une étude montre cependant que la Suisse se hâte lentement sur le chemin du changement: en 2012, il n'y avait que 11,6% de présence féminine au sommet des entreprises et un conseil d'administration sur quatre était entièrement masculin. Le «vivier» est pourtant là. On sait également qu'une femme amène souvent «une nouvelle dynamique, une ouverture d'esprit» dans une réunion. Faudra-t-il donc passer par les quotas pour faire entendre raison aux patrons? La question trotte dans les têtes au moment de découvrir ce robot créateur de cocktails et cette imprimante 3D capable de réaliser des bijoux en or en un temps record. Même s'ils sont jugés «antilibéraux et contre-productifs», ils pourraient peut-être servir d'accélérateurs. Qui sait?



1. Xenia Tchoumitcheva avec Stéphane Benoit-Godet, rédacteur en chef de «Bilan».
2. Lani Hay et Isabel Rochat, deux des intervenantes de la soirée, entourent Myret Zaki, rédactrice en chef adjointe du magazine.
3. Pascale Bosson et Ana Markovic.
4. Anne Naef et Sandrine Moscaritolo.
5. Pierre Jacques, CEO de la marque De Bethune, entre Katidja Valy et Florence Jaquinot.
6. Geneviève Bauhofer, Bettina Feardman, Jane Roystol, Lorella Bertani, Beth Krasna et Caroline Gueissaz.
PHOTOS LAURENT GUIRAUD



Annecy Camille Lacourt, une «sentinelle» sur le lac



Il était prévu qu'il plonge dans le lac d'Annecy. Afin de «mettre en lumière la pureté de l'eau». Mais, vu la température de l'eau et la météo quasi automnale, Camille Lacourt a préféré renoncer. Il a gardé son écharpe et est sagement resté sur le bateau aux côtés de Christian Courtin, président de

Clarins: qualifié pour les championnats du monde à Barcelone, le nageur français ne voulait pas prendre le risque de tomber malade. Ambassadeur de la marque, champion d'Europe du 100 m dos en 2010, Camille Lacourt est devenu le parrain du projet «Sentinelles du lac»,

développé par Asters. Ce conservatoire d'espaces naturels de Haute-Savoie mène des actions en matière de protection des espèces menacées et de sensibilisation à l'environnement auprès du public. Pour ce projet, il implique des classes des communes riveraines du lac dans

une démarche de science participative. Au travers d'expériences et de reportages photographiques. «L'eau est mon élément, a déclaré Camille Lacourt. Je suis fier de faire en sorte qu'elle soit mieux respectée et de montrer toutes les formes de vie qu'elle rend possibles sur la planète.» DR

Un chef surdoué vante la vraie cuisine italienne

Gastronomie

A 27 ans, Marcello Salvatore a accepté un nouveau défi: lancer un restaurant italien au Kempinski, Il Vero

Quand il s'approche de la table, sourire jusqu'aux oreilles, on ne peut s'empêcher de penser à Linguini. Vous savez, ce jeune homme, long et mince, devenu cuisinier malgré lui dans le dessin animé *Ratatouille*... Mais la comparaison s'arrête là. Marcello Salvatore n'a pas eu besoin de cacher un rat sous sa toque pour devenir un chef de talent. Mieux: ce Napolitain de 27 ans passerait même pour un surdoué. «Mes copains voulaient devenir footballeur ou médecin. Moi, depuis tout petit, j'ai su que je deviendrais cuisinier...» Ainsi, à l'âge de 13 ans, Marcello Salvatore décidait de quitter ses parents pour apprendre le métier. D'abord en Italie puis en Suisse. En 2007, il pose finalement ses valises à Genève: il se fait sa place dans les cuisines du Richemond - alors propriété du groupe Rocco Forte. Quatre ans plus tard, Fulvio Pierangelini, l'un des chefs les plus réputés de la Botte, lui offre l'opportunité de travailler avec lui. «On ne peut pas refuser une telle proposition, chuchote-t-il. Pendant deux ans, j'ai fait du consulting dans le monde entier.»



Le chef Marcello Salvatore et le maître d'hôtel Giovanni Lanzetta. DR

Aujourd'hui, Marcello Salvatore a accepté un autre défi: créer un restaurant italien, baptisé Il Vero, au Kempinski. En proposant une cuisine traditionnelle et familiale. «Toutes les pâtes sont faites maison et mes fournisseurs sont italiens», précise-t-il. Avec Giovanni Lanzetta en salle, le Napolitain ne pouvait rêver d'un meilleur ambassadeur pour sa cuisine: fort de ses quarante-deux ans d'expérience, l'homme est truculent et n'est jamais avare d'anecdotes. A eux deux, ils risquent fort de devenir incontournables dans le canton. J.D.S.