Vendredi 28 juillet 2017 | Postcode 1 JA 1211 GENÈVE 11 | Nº 178-30 | Fr. 3.80 (TVA 2,5% incluse) | France € 3.45

L'UDC **Albert Rösti** accuse l'Etat de «propagande qui affaiblit la démocratie directe»

Suisse, page 5

L'opération **antimigrants** stoppée. Le coordinateur genevois réagit

Genève, page 12

Grillades et spécialités de Galice à **Russin**

Gastronomie, page 15

Tribune de Genève

Le média genevois. Depuis 1879 | www.tdg.ch | LENA — LEADING EUROPEAN – NEWSPAPER ALLIANCE

«C'était une très belle expérience et l'une des courses les plus dures que j'aie jamais faites», a commenté le Genevois Jérémy Desplanches à l'issue de la finale du 200 m quatre nages des Mondiaux de Budapest. Il a dû se contenter du 8e et dernier rang. Page 9

Traversée du lac: le Canton mise 6 millions

L'Etat veut financer une étude pour savoir si Berne est prête à autoriser un péage

C'est un premier pas, quatorze mois après l'acceptation populaire d'inscrire le principe d'une traversée du lac dans la Constitution: le Conseil d'Etat veut débloquer 6,3 millions pour une première étude. Cela est nécessaire avant d'aller plus loin: il faut en effet savoir si le parlement helvétique et le Conseil fédéral pourraient autoriser l'instauration d'un péage sur la traversée. Cette taxe routière est interdite en Suisse, sauf dérogation. Le président du gouvernement, François Longchamp, explique: «Cela permet de ne pas dépenser des sommes plus importantes alors qu'une incomme majeure pèserait encore sur cet élément, déterminant pour les étapes ultérieures.» Après la pause estivale, une autre réponse devrait être apportée: la traversée se fera-t-elle sur un pont ou dans un tunnel? Il semblerait que le pont ait une petite longueur d'avance... Le Conseil d'Etat révèle également qu'il ne faut pas attendre d'avantages financiers d'un partenariat public-privé. Page 11

L'éditorial

L'étau se resserre sur la traversée

Marc Moulin
Rubrique Genève

Autant en avoir le cœur net au plus vite. Le Conseil d'Etat demande une grosse poignée de millions au Grand Conseil pour financer le début d'un avant-projet sur la traversée du lac. Si ce montant de 6,3 millions de francs peut sembler exorbitant au quidam, il s'agit d'une paille par rapport au coût des études complètes.

Prudent, l'Exécutif veut d'abord éclaircir la possibilité pour Genève de recevoir de Berne une dérogation pour pratiquer un péage d'infrastructure sur le pont ou le tunnel. Les récents rejets fédéraux des velléités genevoises de lever un autre type de gabelle – un péage urbain – rendent modérément optimistes quant aux chances du canton d'obtenir un régime d'exception de la part de la capitale. Et cela alors qu'une nouvelle étude vient de démontrer – comme l'avait d'ailleurs déjà suggéré une précédente analyse – que le recours à un partenaire privé ne réduira pas la facture pour le contribuable.

L'heure de vérité approche donc sur l'un des aspects les plus critiques du projet de traversée du lac: son financement. Et cela alors que le choix imminent d'un pont ou d'un tunnel devrait donner une indication plus précise sur son coût. Celui-ci serait en principe moins cher pour un pont, lequel entraînerait toutefois des risques politiques relatifs à la protection du paysage ou encore aux nuisances potentielles pour les riverains.

Bref, le projet prend de plus en plus forme, l'éloignant de l'abstraction plébiscitée à 63,8% en juin 2016 par les citoyens. Périlleuse transition, si on se réfère au sort de la défunte traversée de la rade: alors que son principe avait réuni une majorité encore plus solide de 68,5% en 1988, ses incarnations, dotées de tracés et de factures, furent rejetées nettement huit ans plus tard. D'où la nécessaire prudence actuelle. Qui voudrait investir cent millions dans des études risquant de rester lettre morte? Page 11

Manifs au Venezuela

Ces jeunes qui risquent leur vie

Les jeunes de la Resistencia sont en première ligne des manifestations de protestation contre le président Maduro. Face à la répression, nombre d'entre eux figurent parmi les 105 morts depuis avril. Combien périront dans la grande marche de ce vendredi? Page 6

France

Comment soigner les forêts brûlées

Les incendies dans le Sud-Est ont ravagé l'équivalent de 10 000 terrains de football. Hier, les pompiers étaient en passe de maîtriser les derniers foyers. Faudra-t-il reboiser les hectares brûlés ou laisser la régénération naturelle faire son œuvre? Pages 6-7

Hôtels zurichois

Boom et pression sur les prix

Le plus grand hôtel de la ville ouvre, faisant croître encore le nombre de chambres. Le secteur s'alarme, car le nombre de nuitées touristiques ne devrait pas suffire pour faire face à une offre étoffée. Page 7

Des vignerons optimistes malgré le gel du printemps

Vendanges L'été très chaud a eu des effets bénéfiques sur les cultures, la vigne notamment, après le gros coup de gel du printemps. Le bilan pourrait être moins mauvais que ce que l'on craignait. Les vendanges seront sans doute plus compliquées à réaliser, mais les conséquences s'annoncent bénéfiques pour 2018. Et certaines récoltes seront précoces! Page 3 LAURENT GUIRAUD

L'actu avec vous

Internet L'info genevoise sur www.tdg.ch/geneve

Mobile Suivez l'actualité en direct sur mobile2.tdg.ch

Bourse 7 | Urgences 16 | Cinéma, Jeux 17 | Décès 18 | Courrier, Météo 19

Dégustation

Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008

Visite à l'Assiette champenoise à Reims pour déguster le nouveau millésime du Champagne Barons de Rothschild en compagnie de Frédéric Mairesse, qui dirige la Maison rémoise.

Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008 est composé exclusivement de grands crus de chardonnay issus des plus beaux terroirs de la Côte de Blancs, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger...

Sous une robe dorée assez claire, il offre un profil déjà très mûr, marqué par des arômes de miel, de brioche, de nougat associé à des notes de fruits exotiques, de pêche blanche et d'agrumes. Sa bouche est ronde, riche, aromatique, très fraîche en attaque. Sa matière élégante offre une minéralité délicate et sa persistance, interminable, mène à une finale citronnée. Sa bulle, d'une grande finesse, devient crémeuse en bouche.

Arnaud Lallement, chef triplement étoilé Michelin de l'Assiette champenoise à Tinqueux-Reims, a associé Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008 à une potée champenoise revisitée (quelle bonne idée!), à un coulis de pommes de terre au haddock et caviar Kaviari et à un saint-pierre d'anthologie.

Barons de Rothschild Rosé, assemblage de Grand Crus de chardonnay et de 15% de pinot noir de Verzenay, était aussi de la fête. Une robe saumonée soutenue, des arômes d'agrumes et de fruits rouges et une bouche élégante et fruitée caractérisent ce vin associé avec bonheur à une savoureuse déclinaison de tomates. Une soirée gourmande inoubliable... **A.G.**