



Le département de **Sami Kanaan** traverse une série de crises  
Genève, page 5

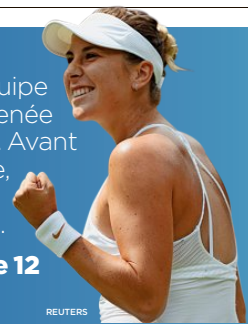
À Saint-Gall, un éducateur est soupçonné d'avoir abusé de **nourrissons**  
Suisse, page 15

Une **procureure** est prévenue pour abus d'autorité  
Genève, page 4

# Tribune de Genève

En Fed Cup, l'équipe de Suisse sera emmenée par **Belinda Bencic**. Avant d'affronter l'Italie à Bienne, elle évoque sa passion du tennis.

Page 12



Le média genevois. Depuis 1879 | [www.tdg.ch](http://www.tdg.ch) | LENA — LEADING EUROPEAN — NEWSPAPER ALLIANCE

# La jungle des livreurs vécue de l'intérieur

Les nouvelles technologies ont rebattu les cartes de la livraison. Exemple chez Uber Eats

La «Tribune de Genève» vous propose un spectacle plongée dans l'univers d'Uber Eats, la filiale de livraison de plats du géant Uber, cette multinationale qui ne cesse de bouleverser les codes de la logistique urbaine et de l'emploi. Pour

cela, notre reporter a agi à visage découvert. Il s'est inscrit en ligne, a suivi un briefing de démarrage, téléchargé une application, endossé un sac de livraison et enfourché son vélo. Puis, il a sillonné la ville pour livrer des portions de poulet

frit, des hamburgers, des kebabs ou des sushis. Il a encaissé ses commissions. Il a encore appris à «se placer» près des restaurants partenaires et noué des relations avec les effectifs mouvants d'une corporation aux contours flous, ni vraiment

salariés ni vraiment autoentrepreneurs. Sans salaire minimum ni convention collective, la précarité règne. Les syndicats enragent, les pouvoirs publics sont mal à l'aise. Découvrez de l'intérieur cet univers controversé. **Pages 2 et 3**

## L'éditorial

### Comment cadrer Uber sans le brider

Richard Étienne



Face à Uber, le discours a changé. À l'époque (en fait, il y a seulement deux ans), ceux qui critiquaient son modèle, celui de la nouvelle économie, étaient aussitôt rangés dans la catégorie des ringards. De ceux qui ne comprennent pas le progrès ou ne saisissent pas la puissance des algorithmes, ces outils numériques capables d'améliorer les performances tout en donnant du travail au premier particulier.

Désormais, c'est tout le contraire. Ladite «gig economy», l'économie du petit boulot, ne fait plus rêver. On lui associe des chauffeurs épuisés, obligés de se conduire en «fibustiers» (selon Mauro Poggia) pour survivre. Des forçats du hamburger qui n'ont toujours pas jugé bon d'ajuster leur selle deux mois après le lancement d'Uber Eats. Des «esclaves», selon les syndicats, obligés de cracher pour des cacahuètes. Sans cotisations ni assurances.

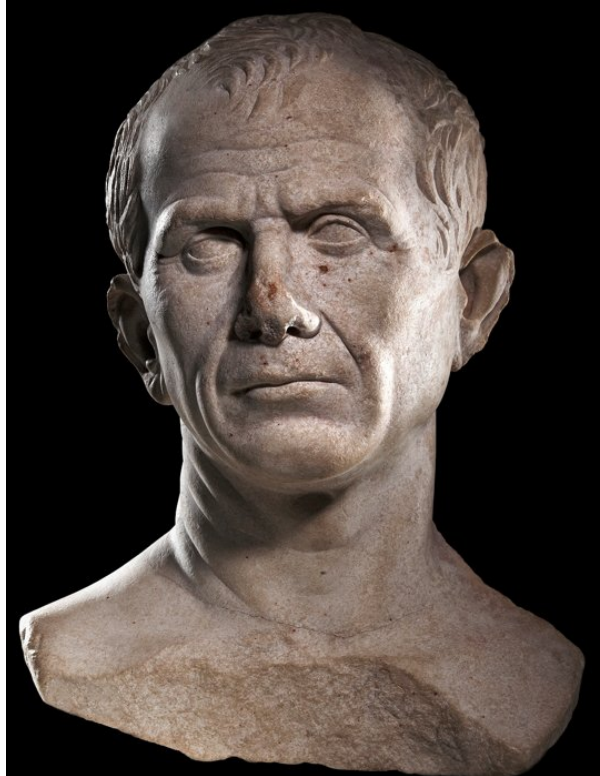
À Barcelone, on pousse désormais Uber à la porte. Au Danemark aussi. Même aux États-Unis, des villes ont interdit Uber. Un peu partout, la multinationale se bat devant les tribunaux pour faire accepter son chablon.

Du transport de personnes à la livraison de nourriture et de colis, l'ubérisation est rampante. Amazon, avec son programme baptisé Flex, exploite des particuliers sur le dernier kilomètre de sa chaîne logistique.

Cadrer ce modèle d'affaires puissant est devenu une urgence dans nos sociétés protégées par des Codes du travail. Mauro Poggia a fait un pas dans ce sens cette semaine, en demandant aux adeptes de l'«économie collaborative» d'engager leurs partenaires ou en exigeant de ces derniers qu'ils aient un véritable statut.

Uber ne peut-elle pas employer ses coursiers? Ce ne serait pas une première. Pour livrer des colis, la société alémanique Notime (présente à Genève) collaborait jusqu'à l'an dernier avec 350 coursiers indépendants avant de tous les engager, sous pression syndicale. **Pages 2 et 3**

## Quand le Rhône rend les trésors de César



**Exposition** À travers «César et le Rhône. Chefs-d'œuvre antiques d'Arles», le Musée d'art et d'histoire donne à voir des pièces uniques trouvées dans le fleuve. **Page 21** MDA, RÉMI BÉNALI

### Prématurés La musique peut profiter aux bébés

Les grands prématurés, ceux qui sont nés avant 32 semaines de grossesse, font l'objet de soins particuliers car tout leur développement reste en jeu. Dans ce contexte, les Hôpitaux universitaires de Genève conduisent une étude qui accorde une place spéciale à la musique. Harpes, petites cloches et flûte indienne peuvent ainsi jouer un rôle important dans la consolidation des connexions neuronales. **Page 7**

### L'actu avec vous

**Internet** L'info genevoise sur [www.tdg.ch/geneve](http://www.tdg.ch/geneve)

**Mobile** Suivez l'actualité en direct sur [mobile2.tdg.ch](http://mobile2.tdg.ch)

### Grand-Saconnex Un référendum est lancé

Le déclassement du Pré-du-Stand au Grand-Saconnex pourrait faire l'objet d'un référendum. La récolte de signatures est ouverte. Ce projet immobilier est porté, pour la partie bureaux, par Magid Khoury, dont le nom apparaît dans l'affaire Maudet. **Page 9**

### Hockey sur glace Ge/Servette mise sur le HC Sierre

Chris McSorley, l'entraîneur des Aigles, suit aussi avec attention l'évolution du HC Sierre, qui vise la promotion en Swiss League. Depuis le début de la saison, le club valaisan est partenaire de Ge/Servette. Une démarche qui s'inscrit dans un projet global. **Page 14**

PUBLICITÉ

HAPPY HEARTS COLLECTION

*Chopard*

BOUTIQUE CHOPARD GENÈVE  
27, Rue du Rhône, +41 (0)22 310 70 50

# La jungle des livreurs vécue de l'intérieur

Les nouvelles technologies ont rebattu les cartes de la livraison. Exemple chez Uber Eats

Le département de Sami Kanaan traverse une série de crises Genève, page 5

A Saint-Gall, un éducateur est soupçonné d'avoir abusé de nourrissons Suisse, page 15

Une procureure est prévenue pour abus d'autorité Genève, page 4

En France, l'histoire de **Robles Benoit** tient d'affaires. Il a été accusé d'avoir abusé de sa position de directeur général de la banque suisse de Genève. Page 12

**L'éditorial**  
Comment cadrer Uber sans le brûler

Richard Eschard

# Tribune de Genève

Tribune de Genève | Vendredi 8 février 2019

# Gastronomie 23

Megève

Avec **ALIGRO**  
Fraîcheur. Qualité. Inspiration.

# La Saint-Valentin vue par Julien Gatillon

**Le chef double étoilé du Four Seasons Megève propose des plats à réaliser pour la fête des amoureux ou à déguster au 1920**

Alain Giroud Megève

Une Saint-Valentin gourmande, cela vous tente? Vous avez le choix entre une soirée en amoureux dans votre restaurant préféré ou un repas à la maison.

Julien Gatillon, double étoilé Michelin du 1920, table de prestige de l'hôtel Four Seasons Megève, a bien entendu préparé un menu spécial. Il nous en dévoile les secrets pour que vous puissiez reconstituer un ou deux plats chez vous.



Julien Gatillon, chef double étoilé du Four Seasons Megève. DR

**Le caviar en fil rouge dans les plats du menu**

Le chef a choisi un fil rouge se déclinant tout au long de cette composition gourmande: du caviar de la Maison Caviari. Chaque fois différent en fonction de l'accord souhaité. Pas facile à réaliser à la maison. Mais si l'expérience vous tente, 50 g, voire 30 g de caviar sont suffisants pour illuminer deux plats pour deux personnes.

Il a aussi élaboré ses compositions pour les accorder à une cuvée spécifique du champagne Barons de Rothschild. Vous pouvez donc associer votre tête-à-tête à l'un de ces flacons.

On apprécie en particulier le Brut Blanc de Blanc Grands Crus (Avisé, Ogier, Clamant, Le Mesnil). Un vin associant une immense fraîcheur et une texture soyeuse qui se marie merveilleusement avec le caviar.

Il fut dégusté avec un transmontanus italien entouré d'une ronde de condiments, cacahuètes concassées, œuf haché, câpres,

## L'adresse

**Le 1920**

Hôtel Four Seasons Megève  
373 chemin des Follières  
Megève  
☎ +33 4 50 21 12 11  
Menu de la Saint-Valentin 350 €.



RICHARD WAITE

échalote, crème aigre, brunoise de cornichons. Éléments qui se retrouveront mêlés et chauffés en compagnie du bœuf wagyu (voir plus loin).

**Effilochée de tourteau et déclinaison de chou-fleur**

La première entrée de Julien Gatillon a mis en scène un effiloché de tourteau facile à réaliser. Il est

recouvert d'un velouté très crémé de chou-fleur. Un légume aussi débité en brunoise malaxée avec ciboulette, mignonnette, baies roses, citron et huile d'olive. Des éléments parsemés sur la crème et apportant un croquant agréable.

Une petite quenelle de caviar d'Aquitaine ajoute une note salée et iodée. Parfaite avec un verre de Barons de Rothschild Extrabrut (60% pinot noir, 40% chardonnay) qui dynamise l'ensemble.

Le cardon au sabayon de champagne se révèle plus technique à réaliser, mais le résultat est spectaculaire. Le chef cuit le légume dans un blanc, le poêle et le déglace au citron. Le sabayon est assuré au siphon. Si vous tentez l'expérience, vous utiliserez 150 g de beurre fondu, trois œufs entiers et deux jaunes. Le cardon dressé et nappé est alors dopé par un sévruga allemand. À déguster avec un verre (pas de flûte!) de Barons de Rothschild Brut (40% chardonnay et 60% pinot noir), tout en rondeur tonique.

Cette cuvée accompagne aussi le jaune d'œuf confit. Difficile à



**Caviar transmontanus et une multitude d'ingrédients.** FS



**Jaune d'œuf confit au coulis de cresson.** FS



**Cardon et sabayon au champagne.** FS



**Effilochée de tourteau et chou-fleur.** FS



**Langoustine croustillante et coulis d'oseille.** FS



**Bœuf wagyu et pommes de terre soufflées.** FS

réaliser si vous ne possédez pas un thermoplongeur. La sphère jaune est posée au centre d'un cercle de pain rôti au beurre, entouré d'une sauce au cresson et surmonté d'une quenelle d'oscietre gold bulgare.

**Langoustine frite et coulis d'oseille**

La langoustine qui se dresse sur l'assiette a passé quelques secondes dans la friteuse. Exercice de haute voltige pour obtenir une surface croustillante et un cœur translucide. Elle se déguste avec un coulis d'oseille dont il faut conserver l'acidité pour réaliser un accord parfait avec le caviar Kristal, issu d'un esturgeon hybride et d'origine chinoise. Le meilleur de la sélection.

Il s'est fiancé au Brut Blanc de Blancs 2008 de Barons de Rothschild. Élevé en cuves avec bâtonnage, il offre une aromatique marquée par les agrumes, une belle minéralité, une grande fraîcheur et une vinosité tout en élégance.

Julien Gatillon a travaillé du bœuf wagyu pour l'ultime plat.

Très gras et hors de prix, vous pourrez le remplacer par du filet de belle qualité. Grillé saignant, il s'allie avec bonheur aux condiments cités plus hauts. Le chef ajoute des pommes de terre soufflées sur lesquelles il pose en équilibre une noisette de bœuf, le plus cher des caviars, très goûteux, mais à la texture fort molle.

Ce plat aux saveurs puissantes a trouvé le compagnon idéal: Barons de Rothschild Brut 2010, pinot noir et chardonnay à égalité, vinosité équilibrée, fraîcheur per-

sistante, aromatique puissante, un superbe flacon.

On retrouvera la cuvée Extrabrut pour souligner le dessert basé sur le citron d'Amalfi, en marmelade, en parfait glacé et en émulsion. Pas de caviar? Si, de citron aussi, une variété australienne. Julien Gatillon ne pouvait pas l'oublier pour les amoureux!



La gamme du champagne Barons de Rothschild. BARONS DE ROTHSCHILD