

Ministère public

L'ex-patron et un haut cadre des SIG blanchis

Il était reproché au duo de ne pas avoir dénoncé à la justice des soupçons de corruption

Fedele Mendicino

L'enquête sur l'affaire des Services industriels de Genève (SIG) touche à sa fin. Selon nos renseignements, le premier procureur Stéphane Grodecki a rendu une ordonnance de classement partiel à l'encontre de l'ex-directeur de la régie et du responsable du service juridique. Les deux hommes étaient poursuivis pour ne pas avoir dénoncé à la justice une tentative de corruption d'un ex-employé en 2010. A lire l'ordonnance du 31 juillet, le duo n'est pas pénalement punissable.

«Une approche business»

«Mon client a toujours contesté avoir commis une quelconque infraction, relève Me Yvan Jeanret, avocat de l'ex-dirigeant des SIG. Il est satisfait que la justice ait pu faire son travail et arrive à cette conclusion.» Même son de cloche chez Me Vincent Spira, avocat du responsable juridique des SIG.

Pourtant, la décision, relevant tout de même une violation d'une «norme de comportement écrite», n'épargne pas les cadres. On y apprend que le directeur juridique a, à l'époque, gardé un dossier secret «avec les éléments sur cette

problématique» à la demande de la direction. Pourtant, il a requis deux avis de droit auprès d'un avocat, confirmant qu'il fallait dénoncer à l'autorité pénale. «Mon client conteste que ces avis de droit et les discussions que les deux juristes ont eues ensemble à ce sujet aient été aussi clairs que le premier procureur l'écrit, rétorque Me Spira. L'obligation de dénoncer, selon l'interprétation notamment de mon client, n'était nullement absolue.»

Quant à l'ex-directeur des SIG, il dit ne pas avoir été mis au courant de cette obligation, écrit le procureur qui n'est manifestement pas convaincu par cette version. A l'époque, l'ancien dirigeant a ordonné une procédure interne et secrète en faisant signer aux enquêteurs un engagement de confidentialité. Il aurait organisé le transfert de l'ex-employé, poursuivi pour corruption, dans une autre entreprise pour un poste à responsabilité. Mieux payé, selon l'ordonnance. «Son choix a été de faire primer une approche business, [...] sur ses obligations légales, au motif que l'objectif était de parvenir à réaliser la stratégie sur l'éolien», décrit le Parquet. En effet, selon l'ex-dirigeant, l'ex-collaborateur était une personne importante: «Il avait de nombreux contacts. Il était notre apporteur d'affaires.» Or, la transparence est un élément fondamental de lutte contre la corruption, écrit le magistrat en charge du dossier.

Les deux cadres n'ont donc pas fait tout juste, d'après le Ministère public. Celui-ci écarte toutefois tout dérapage pénal. Pourquoi? Techniquement, n'ayant pas de position de garants vis-à-vis du fonctionnement de la justice, au

«La transparence est un élément fondamental de lutte contre la corruption»



Stéphane Grodecki
Premier procureur en charge du dossier

contraire d'un juge ou d'un policier, ils ne peuvent être condamnés pour entrave à l'action pénale par omission. Forts de cela, les deux hommes ont demandé 25 000 fr. d'indemnités chacun pour leurs frais de défense. Niet du Ministère public qui les somme de payer 2500 fr. de frais de procédure. Pourquoi? «Ils ont provoqué de manière illicite et fautive, l'ouverture de la procédure», note l'ordonnance. Celle-ci fait l'objet d'un recours des deux cadres.

Encore deux suspects

Quid du (gros) reste de l'affaire? L'ex-employé demeure poursuivi, tout comme un entrepreneur tes-

sinois suspecté de l'avoir corrompu, à hauteur de quelque 180 000 fr., via la commande d'un ouvrage. Le Ministère public a fait savoir le 29 juin à ces deux prévenus qu'il a l'intention de les renvoyer en jugement.

«Nous avons demandé l'audition de témoins», relève Me Alexandre De Weck, avocat de l'homme d'affaires tessinois, arrêté l'an dernier. Une audience est prévue dans ce sens en septembre. «Nous comptons bien démontrer que notre client est innocent.» Me Olivier Wasmer, avocat du second prévenu, nous annonce, lui, le dépôt d'une plainte pénale contre plusieurs témoins qui auraient nuit à son mandat. «Dans cette affaire, la justice veut s'attaquer à des gens hors du landerneau genevois. Ce n'est pas normal.»

Son client a été arrêté une première fois en juin 2014 et prévenu de corruption passive. En 2010, dans le cadre d'un partenariat développé entre les SIG et une société active dans l'énergie éolienne, il aurait tenté d'obtenir 100 000 fr. pour son propre compte. C'est sur ce volet que l'ex-directeur général et le responsable du service juridique avaient été mis en cause. Avant d'être pénalement blanchis aujourd'hui.

Consultez notre dossier sur www.sig.tdg.ch



D'En Chardon à la gravière d'Epeisses, la bande convoyeuse, vue ici de la route du Nant-d'Avril, parcourt 1,6 km. STEVE IJUNCKER-GOMEZ

Un toboggan à gravats surplombe Meyrin et Vernier

Le chantier du dépôt TPG d'En Chardon évacuera ses déblais sans camion

Le ballet des camions s'apaisera dès le 18 septembre autour du chantier d'En Chardon, bordant la route de Meyrin à la hauteur de la piste de l'aéroport. Les Transports publics genevois (TPG) l'ont annoncé hier: ils mettent la dernière main à la construction d'une bande convoyeuse de 1,6 kilomètre, menant à la gravière d'Epeisses, dans la zone industrielle de Meyrin-Satigny (Zimeysa), où les gravats du chantier seront «triés et revalorisés», indique la régie.

Mis à part un tronçon enterré de 90 mètres sous les voies CFF à proximité du chantier, la structure est pour la plus grande partie aérienne, se juchant sur des pylônes pouvant atteindre 8 mètres de hauteur qui surplombent les artères de cet industriel secteur en lisière des communes de Vernier et Meyrin. C'est par traction électrique que les déchets seront évacués. Cela représente «une économie de 30 000 voyages par camions et affiche un bilan carbone trois fois inférieur à ce qu'il serait si l'évacuation était faite par route», précisent les TPG.

Des gravats, il y en a à En Chardon. Le site du futur dépôt et centre de maintenance des TPG a été choisi non seulement parce qu'il jouxte le réseau de tramway, mais aussi parce qu'il permettait d'exploiter une parcelle inhospita-

lière, située dans l'axe de la piste d'atterrissage dont elle est très proche. Impossible d'y bâtir en hauteur sans chatouiller le ventre des avions. Du coup, on creuse: près de 485 000 mètres cubes de terre à extraire au total, dont 160 000 ont déjà été évacués par voie routière. Les TPG n'ont en effet reçu qu'en février l'autorisation complémentaire relative à la bande convoyeuse qui n'était pas prévue initialement. Son coût est de 6 millions de francs. «Elle permet de réduire les émissions carboniques, d'éviter de charger la circulation routière, d'épargner des nuisances aux riverains, mais elle est aussi moins chère que l'évacuation par camions, assure Pascal Ganty, membre de la direction des TPG. Et cela reste plus économique même à ce stade du chantier où une partie des gravats a déjà été évacuée par la route.»

En Chardon comportera deux niveaux de dépôt. De plain-pied, on logera 70 trams et on absorbera ainsi l'extension du réseau prévue ces prochaines années (vers Bernex et Saint-Julien). En sous-sol, on fera dormir 130 autobus, ce qui permettra de libérer l'extrémité de la pointe de la Jonction. Un rez supérieur avec des locaux administratifs et un stationnement pour le personnel s'abritera sous une toiture partiellement végétalisée ou couverte de panneaux solaires. D'un coût total de 330 millions, l'infrastructure doit entrer en service au début de 2019. **Marc Moulin**

Un «gelataio» a débarqué au pied du Jet d'eau

Depuis le début de la saison, Santino Nastasi propose des glaces maison au bord du lac. Rencontre

En décrochant l'exploitation d'une «barcelonnette» de la Ville pendant quatre ans, Santino Nastasi a réalisé un rêve: «Depuis que je suis arrivé à Genève, je voulais ouvrir un glacier mais l'opportunité ne s'est jamais présentée», explique ce Sicilien d'origine, qui se réclame d'une lignée de boulangers et de glaciers.

La responsabilité du pavillon du Jet d'eau lui revient désormais, mais son fonctionnement au jour le jour reste une histoire de famille. «Ma sœur, c'est la moitié de mon cœur», explique-t-il en invitant Giuseppina, de cinq ans son aînée, à participer à l'interview. C'est elle qui gère le côté administratif de la buvette, domaine dans lequel son frère est moins à l'aise, et accueille les clients avec un sourire rayonnant.

Santino et Giuseppina sont nés au Venezuela, où leurs parents avaient émigré après la Deuxième Guerre mondiale. A l'âge de 5 et 10 ans, avec leurs deux autres frères et sœur et leur mère, ils retournent en Sicile, dans un petit village des Iles Eoliennes. Leur père reste encore quelques années en Amérique latine à travailler comme transporteur de sciure pour les chevaux.

«C'était un choc assez fort, car on n'était jamais allés en Italie ni connu le froid, encore moins la neige, et on ne parlait que le patois des campagnes et l'espagnol», se souviennent-ils. «Mais je suis très fier de l'éducation que mes



Santino Nastasi: «Mes glaces sont élaborées dans la pure tradition italienne, confectionnées avec des produits du terroir et du lait de la ferme d'Avully, pasteurisé par nos soins à Onex.» PIERRE ABENSUR

parents m'ont donnée et des choix qu'ils ont faits», coupe Santino. «Nos parents étaient très stricts et Santino était terrible. Il faisait tout le temps des bêtises et était nul à l'école», raconte sa sœur avec affection.

A 13 ans, Santino commence à travailler dans un restaurant du coin. Il ne s'est jamais arrêté depuis. «Je faisais la plonge. J'ai commencé au bas de l'échelle, puis j'ai gravi tous les échelons», se félicite-t-il. A 17 ans, il rejoint Giuseppina, qui vit au Lignon avec son mari, et décroche un emploi dans une usine de saumon. «La première fois que j'ai posé le pied sur

le sol suisse, je me suis dit que je ne voulais plus quitter ce pays. Tout était carré et droit, c'était ce que je recherchais, se remémore Santino. La Suisse m'a tout donné.» Le 28 juillet, il a d'ailleurs reçu la nationalité suisse.

A Genève, Santino a roulé sa bosse dans plusieurs restaurants, avant de s'inscrire aux cours de cafetiers et d'obtenir sa patente en 2009. Obsédé par l'envie d'ouvrir un glacier, il est parti l'an passé suivre un cours de perfectionnement dans la confection de glaces, pendant deux mois, à Bollogne. «Mes glaces sont élaborées dans la pure tradition italienne,

confectionnées avec des produits du terroir et du lait de la ferme d'Avully, pasteurisé par nos soins à Onex. Vous n'y trouverez ni colorant, ni trucs chimiques, répète-t-il comme un slogan. Nous proposons 24 parfums, selon les saisons.» Et cela 7 jours sur 7. «Mes jours de congé, c'est Saint-Pierre qui me les donne, quand il pleut.»

Les premiers clients de la matinée commencent à affluer. Santino se lève, se rassied, puis se relève. «Je ne peux pas rester assis plus d'une demi-heure sans avoir mal aux fesses», explique-t-il, avant de retourner vaquer à ses occupations. **Laure Gabus**

L'un des meilleurs burgers du monde est genevois

The Hamburger Foundation est présentée comme l'une des plus belles adresses pour déguster le fameux sandwich

Un an après le réseau en ligne pour voyageurs Twisper, c'est au tour du grand quotidien espagnol *El País* de distinguer les Genevois de The Hamburger Foundation (THF). Dans un article du guide Lonely Planet, paru le 13 août sur le site du journal ibérique, l'enseigne sise rue Plantamour, aux Pâquis, est présentée comme l'une des meilleures adresses au monde pour déguster le célèbre sandwich.

«C'est l'un de nos collaborateurs, en vacances en Espagne, qui nous a envoyé l'article par e-mail, raconte Marc Gouzer, cofondateur de The Hamburger Foundation. Nous n'étions pas du tout au courant. Si un journaliste est venu chez nous, c'est incognito», assure-t-il. Ravi de cette publicité inattendue, le Genevois reconnaît que «ce type de classement se ressent positivement sur la fréquentation» de son établissement qui compte, entre le restaurant et les deux *food*

trucks, une dizaine d'employés fixes pour une cinquantaine d'extras.

«Nous préparons nous-mêmes tous les produits majeurs dont nous avons besoin, à savoir le pain, la viande ou encore nos desserts, précise Marc Gouzer. C'est donc agréable de savoir que notre travail est apprécié et que nous allons dans la bonne direction.»

Selon *El País*, ce n'est donc pas forcément aux Etats-Unis qu'on trouve les meilleurs burgers du globe. D'ailleurs, cette spécialité y a été importée au début du XXe siècle par des immigrants venus de Hambourg.

Pour se régaler, les amateurs peuvent notamment se rendre à Berlin (The Bird, BBI et Burgermeister), Paris (Blend, Schwartz's Deli), Londres (Bobo Social, Boom Burger, Honest Burgers) ou Madrid (Alfredo's Barbacoa, Home Burger Bar). Outre-Atlantique, les meilleures adresses se trouvent à New-York (Shake Shack, P.J. Clarke's, Burger Joint, Peter Luger), San Francisco (Burger Joint), Chicago (Kuma's Corner), voire même en Alaska (Arctic Roadrunner).

Aymeric Dejardin-Verkinder