

COTE⁺

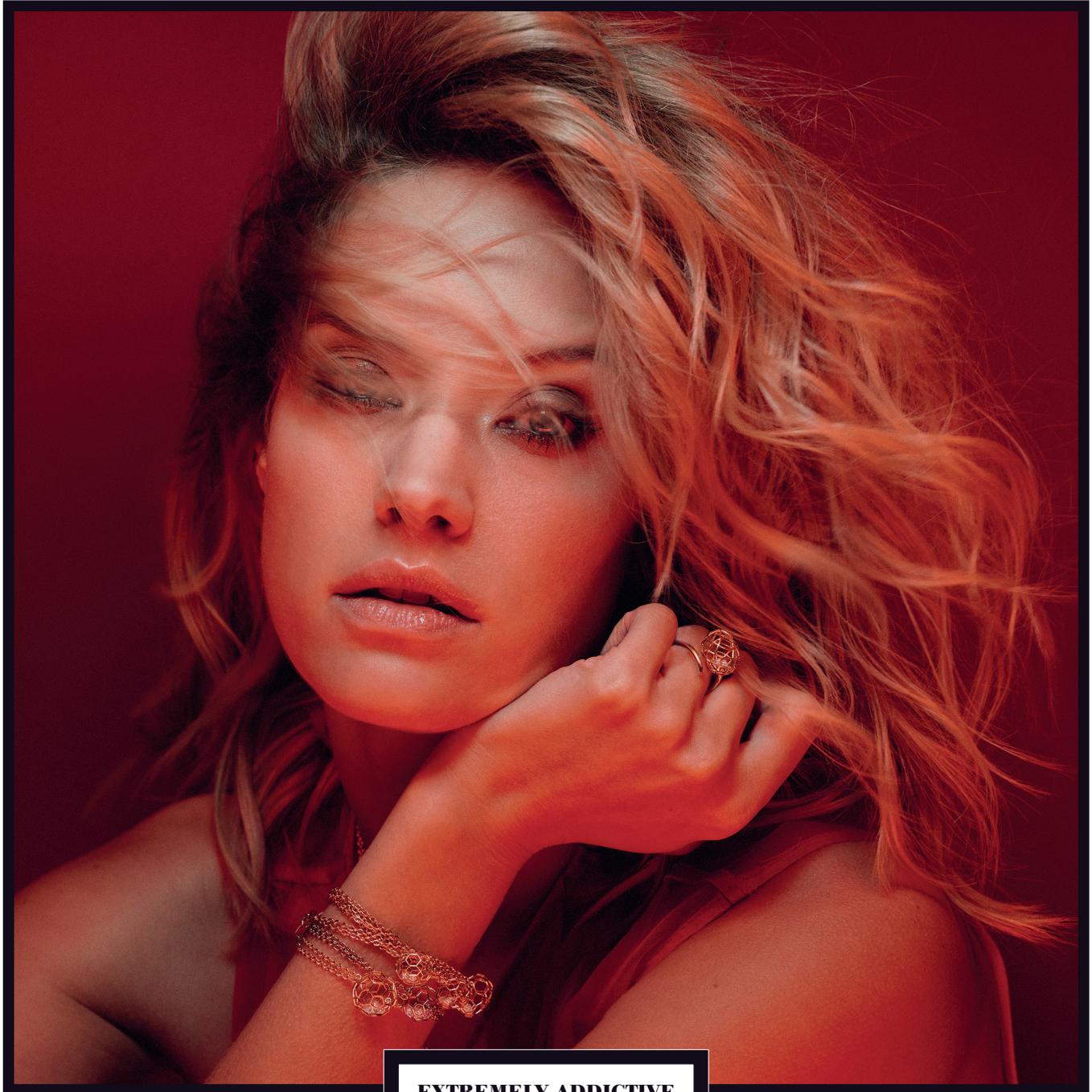
M A G A Z I N E

SWISS EXCELLENCE

LES INVENTIONS SUISSES ONT DU GENIE

LA SUISSE DE L'EXCELLENCE - DESIGN SUISSE
SOINS SWISS MADE - SOMMET EDUCATION
SWISS CHEESE - 12 DELICES SWISS MADE
FROM SWITZERLAND WITH LOVE - ORFEVE

LA PUISSANCE DES LETTRES - EXPOS - DES AVANTAGES À ÊTRE PETITE - A L'EMERAUDE, DÉPARTEMENT VINTAGE
ABDALLAH CHATILA - LUCIE PEREYRE DE NONANCOURT - FRED BOISSONNAS AU MUSÉE RATH - DAIMONDI



EXTREMELY ADDICTIVE



N° 115 - NOVEMBRE 2020 - CHF 8.50

GENÈVE - NYON - LAUSANNE - MONTREUX - VEVEY - NEUCHÂTEL - GSTAAD - CRANS - MEGÈVE - ANNECY - ÉVIAN

www.cote-magazine.ch

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme depuis 1906



Alhambra, célèbre la chance depuis 1968





"Laissez filer le temps. Il vous portera
vers un endroit exceptionnel."

YIQING YIN,
CRÉATRICE DE HAUTE COUTURE, PORTE LA
VACHERON CONSTANTIN ÉGÉRIE.


VACHERON CONSTANTIN
GENÈVE

ONE OF
NOT MANY.



PIAGET

POSSESSION COLLECTION

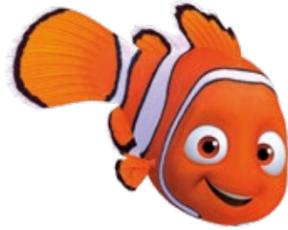
Piaget.com
Piaget Boutiques - Rue du Rhône 40, Geneva - Bahnhofstrasse 38, Zurich - Grendelstrasse 19, Luzern

**CHOISIE
PAR LES MEILLEURS**



MAISON FAMILIALE INDÉPENDANTE





Un poisson d'avril

-/ An April Fool's

Au-delà de l'intérêt en tant que tel du poisson d'avril qui, comme le dit assez justement l'autre, est devenu assez obsolète à l'heure des fake news, la question de la pertinence ou non dudit poisson en pleine crise du Coronavirus et de sa cohorte de drames humains économiques et sociaux, mérite qu'on s'y attarde. Parce qu'elle pose une interrogation générale: peut-on encore faire de l'humour par les temps qui courent ?

La réponse est claire: non seulement nous pouvons mais nous devons pratiquer l'humour. Parce que, à l'image de la Une de Charlie Hebdo cette semaine, l'humour est à peu près tout ce qui nous reste actuellement. Rire, de tout et n'importe quoi, c'est un exutoire, une catharsis. Rire ça fait du bien à la santé. Et au moral. Même si, parfois, comme le dit l'expression, on rit pour ne pas pleurer.

Le philosophe Kierkegaard estimait que l'humour était la seule manière d'apporter une réponse cohérente à l'absurdité et la vilainie du monde. A voir comment il part en sucette actuellement, l'humour est probablement alors le remède le plus efficace pour lutter contre la désespérance, la bêtise, la méchanceté, l'individualisme qui sont hélas les valeurs cardinales véhiculées par une société au bord de la folie.

Alors oui, rions ! De rien. De tout. Même du Coronavirus. S'interdire de rire dans les circonstances dramatiques que nous connaissons, c'est s'interdire de vivre. Le rire est notre porte de sortie en plein confinement. Faire la gueule en permanence et ne pas consommer comme si c'était la fin du monde ne nous apportera rien si ce n'est encore plus de tristesse et de désespérance.

Oui, riez. Faites des blagues et surtout ne culpabilisez pas. Rois et reines de la vanne pourrie, princesses et princes du mot bon mot raffiné, lâchez-vous. Parce qu'on en a besoin. Eperdument. Parce que ce foutu virus aura gagné le jour où on ne pourra définitivement plus en rire.

-/ Beyond the interest of April Fool's as such, which has somehow become quite obsolete in the age of fake news, the question of the relevance or not of said fool during the Coronavirus crisis and its cohort of human, economic and social tragedies, deserves our attention. Because it raises a fundamental question: is it still possible to be humorous in these times?

The answer is clear: not only can we, but we must practice humor. Because, like the front page of Charlie Hebdo this week, humor is about all we have left right now. Laughing, at anything and everything, is an outlet, a catharsis. Laughter is good for your health. And to morale. Even if, sometimes, as the expression goes, we laugh in order not to cry.

The philosopher Kierkegaard believed that humor was the only way to provide a coherent response to the absurdity and vileness of the world. Seeing the way it's going at the moment, humor is therefore probably the most effective remedy to fight against despair, stupidity, wickedness, individualism which are unfortunately the cardinal values conveyed by a society on the verge of madness.

So yes, let's laugh! About anything. About everything. Even about Coronavirus. To refrain from laughing in the dramatic circumstances we know is to refrain from living. Laughter is our way out in full confinement. To be permanently pouting and not to consume as if it were the end of the world will bring us nothing but more sadness and despair.

Yes, laugh. Make jokes and above all, don't feel guilty. Kings and queens of rotten jokes, princesses and princes of the refined good word, let loose. Because we need it. Desperately.

l'esprit sellier





Encore un petit moment, monsieur le bourreau !

De quoi meurt-on ? Les réponses sont multiples, qui vont du cancer et des maladies cardio-vasculaires jusqu'aux accidents de la route et, aujourd'hui, au coronavirus.

Pourquoi meurt-on ? Parce que la mort est inscrite dans notre patrimoine génétique.

Pour quoi meurt-on ? Jadis, les réponses étaient variées : pour sa patrie, pour sa foi, pour la révolution, pour la République... Aujourd'hui, c'est une question sans réponse. On n'a plus grande envie de mourir pour ces nobles causes. On ne meurt plus guère, dans nos sociétés, que pour les siens, c'est-à-dire pour sa famille, à coutume de répondre Luc Ferry.

La vérité est qu'on n'a jamais eu envie de mourir. Tous les comportements, individuels ou collectifs, enregistrés pendant la pandémie que nous vivons témoignent de cette évidence : sauve qui peut, la vie ! Encore un petit moment, monsieur le bourreau ! Il n'y a pas d'autre explication à la facilité avec laquelle la moitié de l'humanité a accepté de se mettre pendant deux mois en vacance de son destin. Sur la grande scène de l'univers, nous avons accepté bien volontiers de nous muer en intermittents du spectacle. Vous allez me dire que c'est bien naturel. Je vous y prends : justement, ce n'est pas naturel ! C'est même la première fois.

Dieu sait pourtant si, dans le passé, l'humanité a affronté des calamités d'une ampleur infiniment plus grande. Sans parler des guerres, auxquelles elle n'a jamais rechigné, des famines, qui ont été historiquement le régulateur démographique par excellence, il y a ces immenses pandémies que le monde a connues. On a beaucoup cité la grande « peste noire » (peste bubonique) de 1348-

1350, qui, pendant plus de deux ans, a ravagé l'Europe, une partie de l'Asie, le monde musulman et le nord de l'Afrique. Même si l'estimation du nombre des victimes couramment donnée, soit du tiers à la moitié de la population européenne, est peut-être excessive, il indique un ordre de grandeur. Encore plus récemment, la fameuse « grippe espagnole » de 1918-1919 aurait fait, selon les estimations, de 20 à 50 millions de morts, peut-être davantage. Plus proches de nous, la grippe asiatique de 1957, la grippe de Hongkong en 1968, puis le sida ont fait, pour le moment, plus de victimes que le coronavirus.

Ce qui est radicalement nouveau n'est donc pas l'ampleur du désastre, mais le confinement généralisé auquel il a donné lieu comme seul remède à la propagation du virus. Une telle mesure, sans précédent, n'eût pas été possible sans le numérique, qui a permis à la vie de continuer par des voies immatérielles. Mais, surtout, s'agissant d'une pandémie somme toute limitée en termes de mortalité, elle indique une évolution des mentalités à l'égard de la mort, qui n'est plus tenue comme le terme normal de la vie, mais comme un scandale absolu, une absurdité inexplicable. Au Moyen Age, les épidémies donnent lieu à des formes nouvelles, parfois aberrantes, de spiritualité, centrées sur la notion de pénitence, comme dans le cas des « flagellants », qui parcoururent les rues en se fouettant les uns les autres. Aujourd'hui, au contraire, nous avons affaire à une épidémie totalement laïcisée.

Au-delà de ses raisons prophylactiques, la fermeture des églises, synagogues, temples, mosquées revêt une signification symbolique, une sorte de bannissement

de toute espèce de spiritualité. Confinés comme le commun des mortels, les hommes de Dieu ne se sont guère fait entendre, incapables d'apporter à l'événement un surcroît de sens. Aux informations, cette interruption sans précédent du culte a été à peine mentionnée. Si le Mont-Saint-Michel est apparu si souvent à l'écran, ce n'est pas parce qu'il abrite une église abbatiale, c'est seulement parce qu'il est un haut lieu du tourisme, une tour Eiffel dans l'eau. Cette éclipse totale du religieux retire à un événement collectif de cette ampleur ce qui en faisait jadis la dimension émotive et spirituelle. Et c'est finalement le Conseil d'Etat qui a ordonné la levée de l'interdiction de réunion dans les lieux de culte.

Voulez-vous une définition de notre civilisation ? C'est peut-être la première pour laquelle aucun de ses bénéficiaires n'a envie de mourir !

Le coronavirus restera comme un assassin sans talent, d'une désespérante banalité. Pourquoi, à l'heure des théâtres, avons-nous applaudi les médecins, infirmières, brancardiers et autres, tous ceux que l'on appelle les soignants ?

Parce que, dans leur lutte contre la mort invisible, ils témoignent d'une forme palliative de la charité. Ils ont affirmé sans phrases, tout simplement à travers les gestes de leur métier, que l'on peut risquer sa vie pour sauver celle des autres ; qu'en somme il existe des valeurs supérieures qui l'emportent sur la survie individuelle. Contre le monde moderne et la morale égoïste du sauve-qui-peut, ils ont manifesté avec éclat que l'humanité n'était pas qu'une espèce, mais un bien collectif ; en définitive, une espérance, que l'on ne peut laisser mourir.

RICHARD MILLE



CALIBRE RM 72-01

BOUTIQUE RICHARD MILLE
SUISSE

Rue du Rhône 78
1204 Genève - Tél. +41 22 810 85 73

www.richardmille.com

-/ *Just a minute, Mr. Hangman*

-/ **What are we dying of?** There are many answers, ranging from cancer and cardiovascular disease to road accidents and, today, coronavirus.

Why are we dying? Because death is part of our genetic make-up.

For what do we die? In the past, the answers were varied: for one's country, for one's faith, for the revolution, for the Republic... Today, it is an unanswered question. We no longer have a great desire to die for these noble causes. Luc Ferry used to answer that in our societies, one hardly dies for anyone but one's own, that is to say for one's family.

The truth is that we have less than ever the desire to die. All behaviour, individual or collective, observed during the pandemic that we are living through bears witness to this evidence: Rush for shelter, life! Just a little while longer, Mr. Hangman! There is no other explanation for the ease with which half of humanity accepted to take a two-month holiday from its destiny. On the great stage of the universe, we willingly accepted to become intermittent participants in the show.

You're going to tell me that it's quite natural. If I may: it's not natural! It's even the first time ever.

God knows, however, that humanity has faced calamities of infinitely greater magnitude in the past. Not to mention wars, which mankind has never shied away from, famines, which have historically been the demographic regulator par excellence, there are the immense pandemics that the world has experienced.

Much has been said about the great «black plague» (bubonic plague) of 1348-1350, which devastated Europe, part of Asia, the Muslim world and North Africa for well over two years. Although the commonly

given estimate of the number of victims, one-third to one-half of the European population, may be excessive, it indicates an order of magnitude. Even more recently, the notorious «Spanish flu» of 1918-1919 is estimated to have killed between 20 and 50 million people, perhaps more. Closer to us, the Asian flu of 1957, the Hong Kong flu of 1968, and then AIDS have, for the moment, claimed more victims than the coronavirus.

So what is radically new is not the scale of the disaster, but the widespread containment it has brought about as the



only remedy for the spread of the virus. Such an unprecedented measure would not have been possible without digital technology, which allowed life to continue through immaterial channels. Above all, however, since this is a pandemic that is after all limited in terms of mortality, it indicates a change in mentalities about death, which is no longer considered the normal end of life, but an absolute scandal, an inexplicable absurdity.

In the Middle Ages, epidemics gave rise to new, sometimes aberrant, forms of spirituality, centred on the notion of penance, as in the case of the «flagellants», who roamed the streets whipping each other. Today, on the contrary, we are dealing

with a totally secularised epidemic. Beyond its prophylactic reasons, the shutdown of churches, synagogues, temples and mosques has a symbolic meaning, a kind of banishment of all kinds of spirituality. Confined as ordinary mortals, the men of G. hardly made themselves heard, incapable of bringing any additional meaning to the event. On the news, this unprecedented interruption of the cult was barely mentioned.

If Mont-Saint-Michel has appeared so often on the screen, it is not because it houses an abbey church, it is only because it is a tourist mecca, an Eiffel Tower in the water. This total eclipse of the religious removes from this large-scale collective event the emotional and spiritual dimension that once was its core. And it was finally the Council of State that ordered the lifting of the ban on meetings in places of worship.

Do you want a definition of our civilisation? It is perhaps the first one whose none of the beneficiaries want to die! The coronavirus will remain as a talentless assassin, one of desperate banality. Why, at theatre time, have we applauded the doctors, nurses, stretcher-bearers and others, all those we call the caretakers?

Because, in their struggle against invisible death, they bear witness to a palliative form of charity. They have affirmed without words, simply through the gestures of their profession, that one can risk one's life to save the lives of others; that in short, there are higher values that prevail over my individual survival.

Against the modern world and the egoistic morality of «every man for himself», they have shown with brilliance that humanity is not just a species, but a collective good; in essence, a hope that cannot be allowed to die.



PATEK PHILIPPE
GENEVE

EXPOSITION HAUT ARTISANAT

DU 4 AU 14 NOVEMBRE 2020



*Pendulette Dôme « Tigre »
Le décor de cette pièce unique en émail Grand Feu cloisonné, avec les silhouettes et les rayures des tigres, ainsi que l'épaisse bambouiserie les abritant, a exigé la longueur considérable d'environ 27,1 m de fil d'or jaune 24 ct, coupé en minuscules sections, et 19 couleurs d'émaux transparents, semi-opaques et opaques.*

**HORAIRES : 11H – 18H (DERNIÈRE ENTRÉE À 17H00)
OUVERTE AU PUBLIC SUR INSCRIPTION (PATEK.COM/RHC2020)**

Patek Philippe vous convie à une exposition exceptionnelle consacrée aux métiers de haut artisanat.

Venez découvrir une sélection unique de garde-temps réalisés à l'aide de techniques héritées de la grande tradition genevoise et rencontrez nos artisans lors de démonstrations.

SALONS PATEK PHILIPPE, 41 RUE DU RHÔNE, GENEVE



« ETABLIR UN CONTRAT SEXUEL »

-/ « *Establish a sexual contract* »

« Une chroniqueuse a eu une bonne idée sur France Inter vendredi dernier lorsqu'elle s'est écriée : « On va signer un contrat devant un notaire avant d'aller baiser ! » En effet, il me semble qu'une bonne manière de régler une fois pour toutes le problème du désir entre les gens serait de créer un contrat sexuel. De quoi s'agit-il ? Tout simplement de la réforme indispensable pour la clarification tant attendue des relations sexuelles dans les démocraties occidentales.

Au lieu d'importuner autrui, de draguer lourdement, d'employer la menace, d'abuser de son pouvoir ou de proposer de l'argent, il est temps que les hommes apprennent à se comporter comme d'honnêtes séducteurs respectueux. Le contrat de sexe est un document imprimé et distribué par le secrétariat d'Etat chargé de l'Égalité entre les femmes et les hommes. L'idée est qu'il soit rapidement disponible à des millions d'exemplaires dans toutes les mairies, pour que les citoyens puissent se servir gratuitement et en disposer dans leur poche. Son fonctionnement est simple : chaque fois qu'un citoyen ressent une pulsion libidineuse envers un autre citoyen (il peut s'agir d'un homme qui convoite une femme, d'une femme qui a envie d'un homme, d'un homme qui veut un homme ou d'une femme qui désire une femme et c'est tout !), il devra présenter ce document ronéoté à en-tête gouvernemental.

En haut du contrat, il devra écrire ses nom et prénom, ainsi que celui de la personne abordée. Suit une liste de cases à cocher ensemble :

« Je soussigné(e), NOM PRÉNOM, accepte en toute liberté et en pleine possession de mes facultés mentales :

- un bisou sur la joue,
- une main sur la cuisse,
- un baiser sur la bouche,
- un baiser sur la bouche après avoir mangé des escargots à l'ail,
- une caresse au bas du dos,
- un french kiss,
- une pénétration digitale, buccale, vaginale, anale (rayer les mentions inutiles),
- une spécialité maison,
- une gâterie,
- une masturbation commune devant un film porno,
- une masturbation commune devant un film d'auteur primé à Cannes,
- un jeu avec sex-toys,
- un gang-bang,
- un gang...

-/ « A columnist had a good idea on France Inter last Friday when she cried out: «We're going to sign a contract in front of a notary before going to have sex! Indeed, it seems to me that a good way to settle once and for all the problem of desire between people would be to create a sexual contract.

What is it all about? Quite simply the reform that is indispensable for the long-awaited clarification of sexual relations in Western democracies. Instead of bothering others, flirting heavily, using threats, abusing one's power or offering money, it is time for men to learn to behave as honest and respectful seducers.

The sex contract is a document printed and distributed by the Secretariat of State for Equality between Women and Men. The aim is to make millions of copies quickly available in every town hall, so that citizens can use it free of charge and have it in their pockets. The way it works is simple: whenever a citizen feels a libidinous impulse towards another citizen (it can be a man who wants a woman, a woman who wants a man, a man who wants a man or a woman who wants a woman and that's it!), he/she will have to present this document with government letterhead.

At the top of the contract, he/she will have to write his/her name and surname, as well as that of the person being considered. This is followed by a list of boxes to be checked together :

«I, the undersigned NAME FIRST NAME, healthy of body and mind, hereby accept :

- a kiss on the cheek,
- one hand on the thigh,
- a kiss on the mouth,
- a kiss on the mouth after eating garlic snails,
- a caress on the lower back,
- a french kiss,
- digital, oral, vaginal, anal penetration (delete as appropriate),
- a home made delicacy,
- a fellatio,
- a common masturbation in front of a porn movie,
- a common masturbation in front of a Cannes award-winning auteur film,
- a game with sex-toys,
- a gang-bang,
- a gang...

J'adore
INFINITELY WOMAN
LA NOUVELLE EAU DE PARFUM
INFINISSIME



DIOR

COTE

M A G A Z I N E



The Actress Linda Sereno Takes His Breakfast In His Bathtub Transported On The Beach During The Cannes Film Festival On May 07th 1956. ©Keystone-France/Gamma-Keystone via Getty Images.



Jane Birkin, La Piscine, Saint-Tropez, 1969.



Cover girl : Julie Ordon
Réalisation : Caroline Schwartz
Photographe : Anoush Abrar
Maquillage : Adeline Raffin
Coiffure : Moah El Hammouti
Robe : Amorphose
Bijoux : Daimondi Collection Pallina

TOCADE : UN POISSON D'AVRIL	10
EDITO : ENCORE UN PETIT MOMENT, MONSIEUR LE BOURREAU !	12
COTE LOVES BALLON BLEU	24
POST-SCRIPTUM	25
EXPOS	26
LIVRES	28
DES AVANTAGES À ÊTRE PETITE	30
LA PUISSANCE DES LETTRES	32
TENDANCES	35
BIENVENUS DANS L'ÈRE DU NOUVEAU PORSCHE TAYCAN	36
A L'ÉMERAUDE, UNE AUTRE APPROCHE DE LA MONTRE VINTAGE D'EXCEPTION	38
COTE LOVES CODE 11.59	42
A QUATRE MAINS	44
LA MALLE AUX TRÉSORS	48
LES NŒUDS DE HOUSE OF GENEVA	50
PARFUMS D'EXCEPTION	52
DIOR BEAUTÉ	54
FACE TO FACE	55
ABDALLAH CHATILA & M3 GROUPE	56
LUCIE PEREYRE DE NONANCOURT	60
BANQUE J. SAFRA SARASIN	62
ADIANT CAPITAL	64
KARIM HOURIE & DAIMONDI	66



LAMBORGHINI GENÈVE

Authorised Dealer

La nouvelle ligne sportive Collection Capsule vous permet de vous rendre où vous le souhaitez, avec un caractère marqué et un style unique. La puissance et le dynamisme des configurations exclusives, qui allient les nouveaux tons mats raffinés à l'effet satiné et les teintes vives des détails, ouvrent la voie à de nouvelles interprétations inédites et séduisantes de votre personnalité. Il est temps de vous exprimer pleinement et de vous lancer de nouveaux défis en choisissant comment révéler votre personnalité la plus authentique au volant du premier Super SUV au monde. Unlock any road, unlock your personality.

Lamborghini Genève
 Route de Saint-Julien 184
 1228 Plan-les-Ouates - Suisse
 Tél. +41 (0)22 721 04 30
 info@lamborghini-geneve.ch
 www.lamborghini-geneve.ch

COTE

M A G A Z I N E



The «Pan Am Experience»: luxury dinner, circa 1970, served in a recreated 747



Sophia Loren advertising anchovies, 1963.

SWISS MADE 69

LA SUISSE DE L'EXCELLENCE	70
LA SUISSE EN TROIS MOTS, SELON...	72
LES INVENTIONS SUISSES ONT DU GENIE	76
ALBERTO MORILLAS	80
SOINS SWISS MADE	84
SKIN CAVIAR LA PRAIRIE	86
FROM SWITZERLAND WITH LOVE	88
LE DESIGN SUISSE	90
DESIGNERS	92
ARCHITECTURE SUISSE	100
ZOOM SUR 6 BÂTIMENTS EMBLEMATIQUES	110
INSTITUT LE ROSEY	114
SOMMET EDUCATION	118
12 DELICES SWISS MADE	126
SWISS CHEESE	128
ORFEVE	132
LA LINDT HOME OF CHOCOLATE	136
BARRY CALLEBAUT	140

WHAT'S UP 143

SNG UNE NOUVELLE ERE SUR LES RIVES DU LEMAN	144
THE FOUNDATION FOR EUROPEAN FUTURE	146
SPG ONE, CREATEURS DE COUPS DE CŒUR	148
ABARTH 695 70° ANNIVERSARIO BY SACHA PROST	150
CLINIQUE DE MONTCHOISI	154
ENTRETIEN AVEC LE DR MALIKA FIVAZ-ARBANE	156

URBAN, NOTRE CITY GUIDE 159

LES RENDEZ-VOUS À L'USAGE DE CEUX QUI VEULENT SORTIR INTELLIGENT

TROMBINOSCOTE 205

LES RENDEZ-VOUS À L'USAGE DE CEUX QUI VEULENT SORTIR INTELLIGENT



MARTIN FREI
Co-founder of URWERK
Artist and Chief designer

FELIX BAUMGARTNER
Co-founder of URWERK
Master watchmaker

"I think the duration of an hour should be a period of play. It should be celebration for that one specific hour in life and so you should have something on your watch, something exciting, thrilling and engaging to represent it."

UR
100

THE UR-100

UR-100 SpaceTime Iron with orbital hour satellites
WWW.URWERK.COM

URWERK®
BY BAUMGARTNER + FREI

COTE

MAGAZINE

ÉDITEUR

Olivier Cerdan / o.cerdan@cote-magazine.ch
assisté de Virginie Vivès / v.vives@cote-magazine.ch

RÉDACTRICE EN CHEF
DIRECTRICE ARTISTIQUE - CASTING & PRODUCTION
Caroline Schwartz / c.schwartz@cote-magazine.ch

DIRECTEURS DE LA RÉDACTION
Hervé Borne / h.borne@cote-magazine.ch
Raphaël Klemm / r.klemm@cote-magazine.ch

RÉDACTRICES - RÉDACTEURS
Esther Fedorovski, Isabelle Cerboneschi, Caroline Schwartz, Hervé Borne, Marianne Eschbach, Jacob Decasa, Olivier Cerdan, Jacques Julliard, Raphaël Klemm, laredaction@cote-magazine.ch

DIRECTRICE DE LA PUBLICATION
Linda Cohen / l.cohen@cote-magazine.ch

PUBLICATION SUR LA TOILE
Victoria Javet
Caroline Schwartz
Virginie Vivès

PHOTOGRAPHES
Stéphane Gagnard, Pierre Orsaud,
Claire Terrailon, Alexandre Pittet, Sylvie Roche

STUDIO
Directeur de la création
Olivier Benatar / o.benatar@cote-magazine.ch

STUDIO COTE
Claudia Dwek, Alison Demierre / pao@cote-magazine.ch

DIRECTEUR DE FABRICATION - CONTRÔLE QUALITÉ
Régis Chamberlin / r.chamberlin@chamberlinprod.com

PUBLICITÉ

GENÈVE
DIRECTRICE COMMERCIALE
Laurence Chalvet / l.chalvet@cote-magazine.ch

LUGANO
Gea Aprile / gea@cote-magazine.ch

ZÜRICH
Stefan Hostettler / s.hostettler@cote-magazine.ch

EVENTS

Stéphanie Fantoni / s.fantoni@cote-magazine.ch

Catherine Leopold-Metzger / cm@metleo.ch
< Les Vendanges de Genève® >
< Réenchanter la rue du Rhône® >
< Zürcher Spring Tastings® >

TRADUCTION : Benjamin Marciano, Atenao, Raphaël Klemm

PARTENARIAT HÔTELS
Virginie Vivès / v.vives@cote-magazine.ch

Abonnements : info@cote-magazine.ch



@cotemagazineswitzerland

www.cote-magazine.ch

LES ÉDITIONS COTE MAGAZINE SUISSE

Siège social : Rue Eugène Marziano, 37. CH 1227 Genève / Tél. +41 22 736 56 56 / Fax. +41 22 736 37 38 / www.cote-magazine.ch

COTE MAGAZINE GENÈVE
Français/Anglais
Huit numéros par an

COTE MAGAZINE LUGANO
Italien/Anglais
Quatre numéros par an

COTE MAGAZINE ZÜRICH
Allemand/Anglais
Six numéros par an

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations publiés dans COTE Magazine est interdite.
Liste diffusion Suisse romande, alémanique & Tessin sur simple demande.

Partenariat de diffusion avec CANONICA et les salons lounge VIP de l'Aéroport de Genève - Salon Skyview et Salon Aspire - Swissport.
COTE bénéficie d'un partenariat exclusif de diffusion avec la Fondation pour Genève ainsi qu'avec l'association Les Clefs d'Or Genève.

Diffusion de COTE Magazine «Inflight» sur tous les vols SWISS AIRLINES
en First et Business Class.



LE SEUL ET UNIQUE MAGAZINE CERTIFIÉ REMP EN 2020

TIRAGE CERTIFIÉ LE 12/06/2020
DU 1 AVRIL 2019 AU 31 MARS 2020.
23'013 exemplaires par numéros
2'188 exemplaires vendus par numéros
TIRAGE : 25'000 EXEMPLAIRES



Leoš Janáček

L'Affaire Makropoulos

26.10 – 6.11.2020

La rencontre de l'opéra
et de la science-fiction

DÈS CHF 17.-

GTG.CH



CARTIER S'INSTALLE CHEZ BUCHERER ET LANCE

UNE ÉDITION EXCLUSIVE DE SA MONTRE **BALLON BLEU** EN SUISSE

Désormais, la Maison Cartier sera présente au sein des enseignes Bucherer de Genève, Zurich et Lucerne. À cette occasion, fidèle à sa tradition des montres créées spécifiquement pour elle, la Maison Bucherer proposera une série exclusive de la montre Ballon Bleu.



-/ From now on, Maison Cartier will be taking up residence in the Bucherer stores in Geneva, Zurich and Lucerne. To mark this occasion, in line with the tradition of watches created especially for Maison Bucherer, the stores will be offering an exclusive edition of the Ballon Bleu watch.

Apparue au répertoire des montres de forme de Cartier en 2007, la montre Ballon Bleu de Cartier symbolise l'élégance libre et créative de Cartier. Elle figure désormais aux rangs des icônes horlogères de Cartier telles les montres Tank, Panthère de Cartier ou Santos de Cartier.

-/ Added to the Brand's shaped watch repertoire in 2007, the Ballon Bleu de Cartier watch symbolises Cartier's free and creative elegance. It now joins the ranks of Cartier's most iconic watches, alongside the Tank, Panthère de Cartier and Santos de Cartier models.

Ballon Bleu de Cartier en exclusivité chez Bucherer

Montre Ballon Bleu de Cartier, 33 mm. Boîte en acier, couronne cannelée ornée d'un spinelle de synthèse en forme de cabochon, cadran rouge corail avec une finition soleillée, chiffres romains, aiguilles en forme de glaive argentés, glace saphir, bracelet en acier.
Diamètre : 33 mm, épaisseur : 9,96 mm. Étanche jusqu'à 30 mètres.

Ballon Bleu de Cartier, a Swiss exclusive edition at Bucherer

Ballon Bleu de Cartier watch, 33 mm. Steel case, fluted crown adorned with a synthetic cabochon-shaped spinel, coral red dial with sunray finish, Roman numerals, silver sword-shaped hands, sapphire crystal, steel bracelet.
Diameter: 33 mm, thickness: 9.96 mm. Water-resistant to 30 metres.

À propos de Bucherer :

Fondée en 1888 à Lucerne, l'entreprise familiale Bucherer fait partie des plus anciennes maisons de tradition dans le secteur de l'horlogerie et de la joaillerie en Europe. Bucherer possède 36 points de vente en Europe. Elle détient également la marque Tourneau sur le marché américain qui compte 32 boutiques. L'entreprise, située à Lucerne, est actuellement dirigée par la troisième génération de la famille de Jörg G. Bucherer.

About Bucherer:

The family business Bucherer was founded in Lucerne in 1888 and is one of the most traditional companies in the European watchmaking and jewellery sector. Bucherer is represented in 36 locations across Europe. Acting under the brand Tourneau, Bucherer operates 32 stores on the American market. Jörg G. Bucherer is the third generation of the family to manage the company, which continues to be headquartered in Lucerne.

COTE MAGAZINE POST-SCRIPTUM

EXPOS, ICI ET AILLEURS - LIVRES - DES AVANTAGES À ÊTRE PETITE - LA PUISSANCE DES LETTRES



I Am the Greatest is a comedy album by boxer Cassius Clay, released in August 1963 – six months before he won the world heavyweight championship, publicly announced his conversion to Islam, and changed his name to Muhammad Ali.

EXPOS

Les artistes à (re)connaître, les expositions du moment, les actualités des plus grands musées, et des galeries plus intimistes... Tout ce qui fait battre le cœur de la culture à Genève et ailleurs.

-/ The artists to (re)discover, the latest exhibitions, the latest news from the biggest museums and more intimate galleries... Here's everything that makes the heart of culture skip a beat, in Geneva and elsewhere.

artgenève

SALON D'ART

En neuf années de développement et de consolidation continues, artgenève a su établir dans l'arc lémanique un salon d'art contemporain et d'art moderne de première qualité qui rencontre un écho international.

artgenève accueille des galeries internationales et consacre aussi une large place à des collections institutionnelles et privées ainsi qu'à des espaces indépendants et des commissaires d'exposition, convaincu du dynamisme qui peut naître du dialogue entre galeries et institutions.

Quand ? La 10^{ème} édition du salon aura lieu du 28 au 31 janvier 2021

Où ? Palexpo / Genève.

-/ During its nine years of continuous development and consolidation, artgenève has succeeded in establishing a first-class contemporary and modern art fair with an international resonance in the Lake Geneva region.

artgenève welcomes international galleries and also devotes a large space to institutional and private collections as well as independent spaces and curators, convinced that dynamism that can arise from the dialogue between galleries and institutions.

When is it? from 28 to 31 January 2021.

Where? Palexpo / Geneva.



Art, mode et subversion

Le Musée des Tissus de Lyon dévoile une exposition intégralement dédiée à la mère de la mode punk, Vivienne Westwood.

Intitulé «*Art, mode et subversion*», le show réunit 200 pièces provenant de la collection Lee Price. Sans surprise, sa période punk est mise à l'honneur, à travers des références aux Sex Pistols, que son mari Malcolm McLaren menait, ainsi qu'une reconstitution de Sex, sa première boutique outrageuse sur la King's Road de Londres. Au milieu de tissus vieux de milliers d'années, un podium est dressé, invitant le public à réfléchir au rythme frénétique et boulimique de la mode actuelle. Pour l'équipe curatoriale, cette exposition veut transmettre un mantra cher à Vivienne Westwood: «*Achetez moins, choisissez bien, faites en sorte que ça dure.*»

Quand ? Du 10/09/2020 au 1/01/2021.

Où ? Musée des Tissus. Lyon 69002.

-/ The Musée des Tissus de Lyon unveils an exhibition entirely dedicated to the mother of punk fashion, Vivienne Westwood. Entitled «Art, fashion and subversion», the show brings together 200 pieces from the Lee Price collection. Unsurprisingly, her punk period is honored through references to the Sex Pistols, which her husband Malcolm McLaren used to manage, as well as a reenactment of Sex, her first outrageous store on London's King's Road. Amidst fabrics thousands of years old, a catwalk is set up, inviting the public to reflect on the frenetic and bulimic pace of today's fashion. For the curatorial team, this exhibition wants to convey a mantra dear to Vivienne Westwood: «Buy less, choose well, make it last.»

Matisse au Centre Pompidou

Le Centre Pompidou fête les 150 ans d'Henri Matisse avec une exposition en



Henri Matisse, La Tristesse du Roi, 1952

son honneur, qui se penchera sur la relation de l'artiste français avec la littérature. La plus grande rétrospective depuis 1970, elle offre l'occasion de redécouvrir l'œuvre de Matisse à travers un regard littéraire sur neuf chapitres de sa vie.

Quand ? Du 21 octobre 2020 au 22 février 2021

Où ? Centre Pompidou, 75004 Paris. France.

-/ The Centre Pompidou is celebrating Henri Matisse's 150th birthday with an exhibition in his honor, which will explore the French artist's relationship with literature. The largest retrospective since 1970, it offers an opportunity to rediscover Matisse's work through a literary look at nine chapters of his life.

Grand Théâtre de Genève

Aviel Cahn, directeur général du Grand Théâtre de Genève, propose un programme des plus stimulants. En effet, cette saison est placée sous le signe de la réalité augmentée et laisse rêver quant à ce qui se cache derrière le fameux rideau de velours. Cette année, vivez des expériences hors du commun: entre Apéropéra, ateliers publics, visites guidées du Grand Théâtre et des coulisses ou encore lors du Grand Brunch musical, la saison 2020-2021 est une invitation à plonger dans le monde de la scène artistique. De quoi finir l'année en beauté !

Quand ? saison 2020- 2021

Où ? Grand Théâtre de Genève.

-/ Aviel Cahn, General Director of the Grand Théâtre de Genève, offers a most stimulating programme.

Indeed, this season is placed under the sign of augmented reality and leaves you dreaming about what is behind the famous velvet curtain. This year, experience something out of the ordinary: between the Aperitif, public workshops, guided tours of the Grand Theatre and its backstage or during the Grand Musical Brunch, the 2020-2021 season is an invitation to dive into the world of the artistic scene. A great way to end the year on a high note!



BOGHOSSIAN

GENEVA LONDON HONG KONG

www.boghossianjewels.com

LIVRES

Près de 511 nouveaux romans et récits, français et étrangers, composent la rentrée littéraire de l'automne 2020. Parmi cette foisonnante sélection, qui se déhanche entre valeurs sûres et premiers romans, COTE a choisi trois nouveaux recueils incontournables à dévorer dès à présent.

-/ Nearly 511 new novels and stories, both French and foreign, make up the autumn 2020 literary season. Among this teeming selection, which swings between established values and first novels, COTE has chosen three new books to devour from now on.



"YOGA"
Emmanuel Carrère
Éditions P.O.L.

Quand un récit en apparence joyeux sur les bienfaits du yoga se mue en descente aux enfers... À cœur ouvert, Emmanuel Carrère parle sans filtre de sa dépression, réveillée par les attentats de Charlie Hebdo, et de son long parcours pour apaiser ses démons. Avec lucidité et humour, l'auteur réussit le pari de ne jamais plomber son lecteur, qui, à la fin de cette course folle dans les ténèbres, entrevoit tout de même une lueur d'espoir.

-/ When a seemingly joyful tale about the benefits of yoga turns into a downward spiral... With an open heart, Emmanuel Carrère speaks unfiltered about his depression, awakened by Charlie Hebdo's attacks, and his long journey to appease his demons. With lucidity and humor, the author succeeds in the challenge of never overwhelming the reader, who, at the end of this crazy race into darkness, still sees a glimmer of hope.



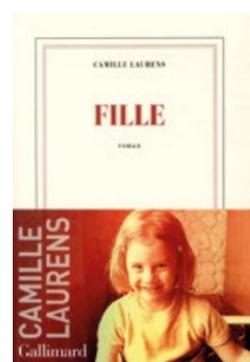
"NICKEL BOYS"
Colson Whitehead
Éditions Albin Michel

Lauréat d'un deuxième prix Pulitzer pour la fiction (le premier pour Underground Railroad), Colson Whitehead, soit l'auteur américain le plus doué de sa génération nous livre peut-être le roman le plus impressionnant de cette rentrée littéraire.

Basé sur l'histoire vraie et glaçante de l'école Dozier en Floride, ce récit bouleversant, déjà best-seller aux États-Unis, résonne (très) fort en ces temps de fracture sociale et raciale. Un incontournable.

-/ Winner of a second Pulitzer Prize for fiction (the first for Underground Railroad), Colson Whitehead, the most gifted American author of his generation, delivers perhaps the most impressive novel of this new literary season.

Based on the true and shocking story of the Dozier school in Florida, this moving tale, already a best-seller in the United States, resonates (very) strongly in these times of social and racial fracture. A must read.



"FILLE"
CAMILLE LAURENS
Éditions Gallimard

Camille Laurens aborde la question de genre au fil d'un roman d'apprentissage au souffle autobiographique. Son héroïne, lucide et frondeuse, cherche à construire son identité tout en s'affranchissant de la domination masculine. Un certain féminisme qu'elle transmettra à sa fille Alice, qui a la chance d'être née dans une époque où la voix de la femme commence à être entendue.

-/ Camille Laurens addresses the question of gender in a coming-of-age novel with autobiographical inspiration.

Her heroine, lucid and rebellious, seeks to build her identity while freeing herself from male domination. A certain feminism that she will pass on to her daughter Alice, who is fortunate enough to have been born at a time when the voice of women is beginning to be heard.



FREDERIQUE CONSTANT
GENEVE



LIVE YOUR PASSION
HIGHLIFE
PERPETUAL CALENDAR
MANUFACTURE
frederiqueconstant.com

espace temps

13 Rue du Mont-Blanc - 1201 Genève
022 732 87 64

DES AVANTAGES À ÊTRE PETITE

Faire 1m55, c'est la classe on vous dit !
Du haut de votre mètre 55, vous avez l'impression que la nature a été injuste avec vous ? Détrompez-vous : en réalité, votre vie aurait été beaucoup moins cool si vous aviez fait 20 centimètres de plus.

-/ From the top of your 1.55m, you feel that nature has been unfair to you? Think again: in reality, your life would have been a lot less cool if you had been 20 centimeters taller.



1. ON EST POMPETTE AU BOUT DE DEUX VERRES

Un état d'euphorie que les grands n'atteignent péniblement qu'au bout de leur huitième pinte.
-/ We're tipsy after two drinks
A state of euphoria that the tall ones only laboriously reach after their eighth pint.

2. ON PEUT FAIRE NOTRE SHOPPING AU RAYON ENFANTS

Et on ne vous l'apprend pas : c'est beaucoup beaucoup moins cher que le rayon adulte.
-/ We can do our shopping in the children's section
And we all know it's much cheaper than the adult's.

3. ON A PLUS DE SUCCÈS AVEC LES HOMMES

Une étude anglaise sur un échantillon de 10 000 femmes a en effet prouvé que celles qui mesuraient entre 1m51 et 1m58 étaient plus souvent mariées et mères de famille à 42 ans que celles qui étaient au-dessus de la moyenne nationale. Et bim dans les dents Adriana Karembeu.
-/ We are more popular with men
An English study with a sample of 10,000 women found that those between 5'5 and 6'5 were more likely to be married and a mother at age 42 than those above the national average. Take that, Adriana Karembeu!



4. ON A TRÈS PEU DE CHANCE DE TOMBER SUR UN MEC PLUS PETIT QUE NOUS

Sauf si on se tape Tyrion Lannister, mais bon...
-/ We have very little chance of running into a guy smaller than us. Well, unless you're dating Tyrion Lannister...



5. LES GENS ONT ENVIE DE VOUS FAIRE DES HUGS

Parce que tout ce qui est petit est mignon, tout le monde sait ça.
-/ People want to hug us
Because everything small is cute, everyone knows that.

6. ON A MOINS DE CHANCE D'AVOIR UN CANCER

La revue américaine Cancer Epidemiology a effectivement révélé que le risque de souffrir d'un cancer du sein, du côlon, de l'ovaire, de la thyroïde ou de la peau augmentait de 13 % pour chaque dix centimètres de taille supplémentaire. Avec votre mètre trente, vous devriez donc être tranquille.
-/ We are less likely to get cancer.
The American journal Cancer Epidemiology has indeed revealed that the risk of suffering from breast, colon, ovarian, thyroid or skin cancer increases by 13% for every 10 centimeters of additional height. So, thanks to your 1m30, you should be at ease.

7. ON PEUT SE FAUFILER DANS LES CONDUITS D'AÉRATION

Dans un film d'action avec Bruce Willis, ça peut s'avérer très utile.
-/ We can sneak into air ducts.
In an action movie with Bruce Willis, this can be very useful.



8. ON PEUT ALLONGER NOS JAMBES DANS L'AVION

Et piquer un petit somme, pendant que notre voisin se tortille dans tous les sens pour essayer de trouver une position juste un tout petit moins inconfortable.
-/ We can stretch our legs in the plane
And take a little nap, while our neighbor is squirming around trying to find a position just a little less uncomfortable.

9. ON CONSOMME MOINS DE SAVON

Mais autant de shampooing.
-/ We need less soap but just as much shampoo.

10. ON EST TOUJOURS AU PREMIER RANG SUR LA PHOTO DE CLASSE

Et assise. Ce qui, on ne va pas se mentir, donne beaucoup plus de contenance que d'être debout, les bras ballants, à côté du prof de physique. Rien à voir avec le fait que je mesure 1m55.
-/ We're always in the front row in the class picture and sitting. Which, let's face it, gives much more composure than standing, arms outstretched, next to the physics teacher. Nothing to do with the fact that I am 1m55 tall.

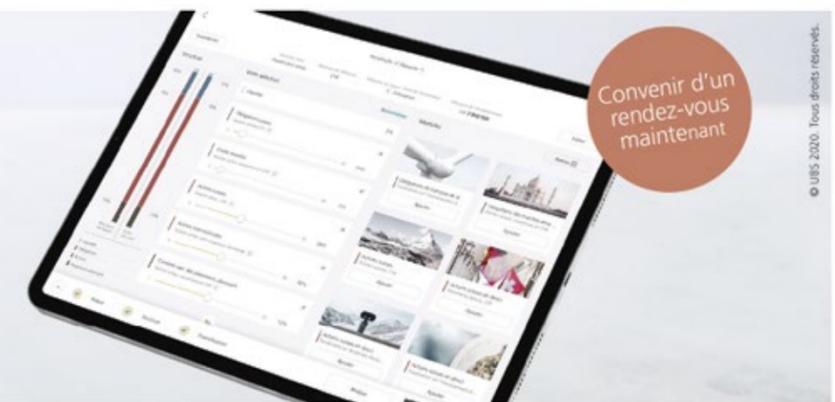
11. ON FAIT SON SHOOPING AU JAPON CHEZ CHANEL

A la rue du Rhône, il n'y a pas de taille 35 et on passe avant les japonaises !
-/ We do our shopping in Japan at Chanel's. At the rue du Rhône, there is no size 35 and we get ahead of the Japanese!

Redécouvrir
le coq au vin



Redécouvrir
la gestion de fortune



Convenir d'un rendez-vous maintenant

La gestion de fortune du futur: UBS My Way

LA PUISSANCE DES LETTRES

Une anagramme est un mot ou groupe de mots obtenus par transposition des lettres d'un autre mot ou groupe de mots. Les écrivains en emploient parfois pour leur pseudonyme. Par exemple François Rabelais de son vrai nom a aussi écrit sous le pseudonyme de Alcofribas Nasier. Etienne Klein et Jacques Perry-Salkow, deux personnes amoureuses des mots qui manient à merveille la langue de Molière en ont fait un bouquin intitulé : **Anagrammes Renversantes ou Le sens caché du monde. On partage avec vous quelques-unes de leurs trouvailles...**

L'ORIGINE DU MONDE, GUSTAVE COURBET = CE VAGIN OU GOUTTE L'OMBRE D'UN DESIR.

Une anagramme coquine avec sa petite sous-anagramme non moins suggestive : « L'origine du monde = religion du démon ».

LE CANARD ENCHAÎNÉ = CANNE DE L'ANARCHIE.

Ça dénonce sévère et on ne peut qu'acquiescer, car ce journal fait partie des médias qui balancent le plus sur les politiques avec des enquêtes de malade, presque aussi impressionnantes que les 38 saisons de Columbo.

MARIE-ANTOINETTE D'AUTRICHE = CETTE AMIE HERITA DU TRIANON.

Comme quoi c'était écrit noir sur blanc.

ÉNERGIE NOIRE = REINE IGNOREE.

Alors j'imagine que c'est hyper profond et impactant quand on maîtrise le concept d'énergie noire et la cosmologie mais comme je n'y connais rien, ça m'a échappé. N'en reste pas moins que c'est joli.

ÊTRE OU NE PAS ÊTRE, VOILA LA QUESTION = OUI ET LA POSER N'EST QUE VANITE ORALE.

Aussi agaçant que les gens qui utilisent des locutions latines à l'oral.

ALBERT EINSTEIN = RIEN N'EST ÉTABLI.

Encore un truc en lien avec $E = mc^2$, je sais pas quoi qui a changé le monde et que je comprends pas.

LES FEUX DE L'AMOUR = DRAME SEXUEL FLOU.

Une anagramme qui a le mérite de rendre le groupe de mots dont il est à l'origine plus poétique que l'anagramme en elle-même. En fait, les feux de l'amour, c'est assez imagé par rapport à ce que ça représente réellement : du cul et des embrouilles.

L'ÎLE SAINT-LOUIS = UN TAILLIS ISOLÉ.

Isolé des pauvres, sans doute.

LE COMMANDANT COUSTEAU = TOUT COMMENÇA DANS L'EAU.

C'est la personnalité préférée des Français et je confesse que j'ai cru pendant très longtemps qu'il s'agissait d'un personnage de fiction comme le capitaine Haddock. C'est dit.

LOUIS DE FUNÈS = LIESSE D'UN FOU.

LA CRISE ÉCONOMIQUE = LE SCÉNARIO COMIQUE.

Je sais pas si c'était vraiment « comique » mais si on observe la crise uniquement à travers le prisme des débats télévisés, ça l'est.

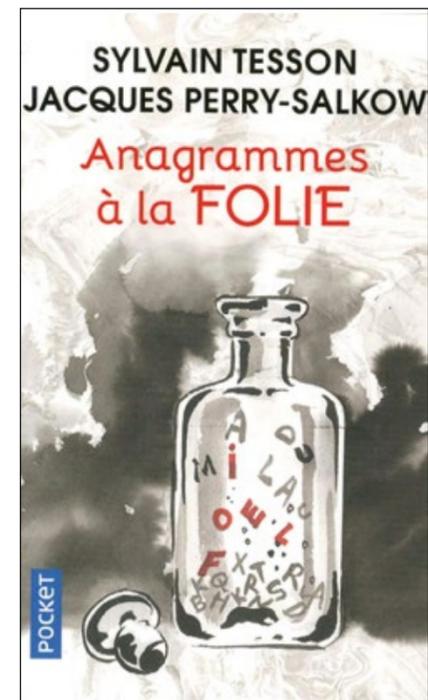
LE TRIANGLE DES BERMUDES = LE BRUIT DES GENS DE LA MER

Ou plutôt « le cri de mort et de désespoir des gens qui y ont péri » car, selon la croyance populaire, il a englouti un paquet d'âmes et de navires.

PABLO PICASSO = PASCAL OBISPO.

Alors ça fait depuis toujours que je le connais et je pensais que c'était un peu moi qui l'avais

inventé mais en fait pas du tout, j'ai checké et il est répertorié sur Wikipedia.... Quelle est la première personne à l'avoir trouvé, l'histoire ne le saura jamais et ce n'est pas bien grave car, pour le dire avec bienséance, tout le monde s'en fout.



CYRUS
GENÈVE

KLEPCYS
VERTICAL TOURBILLON
Black DLC Titanium
Limited edition 38 pieces
Ref. 539.505.DD.A

GÜBELIN
60, RUE DU RHÔNE - 1204 GENEVA
GUBELIN.GENEVE@GUBELIN.COM
+41 22 365 53 80

THE CONQUEST OF INNOVATION

CYRUS-WATCHES.CH INFO@CYRUS-WATCHES.COM @CYRUSWATCHES

SCABAL

SCABAL GENEVA - 11 QUAI DES BERGUES - 1211 GENEVE

COTE MAGAZINE TENDANCES

PORSCHE TAYCAN - A L'EMERAUDE, LA MONTRE VINTAGE D'EXCEPTION - EXPERIENCE THE ART OF OUR MAISONS - A QUATRE MAINS - LA MALLE AUX TRÉSORS - LES NŒUDS DE HOUSE OF GENEVA

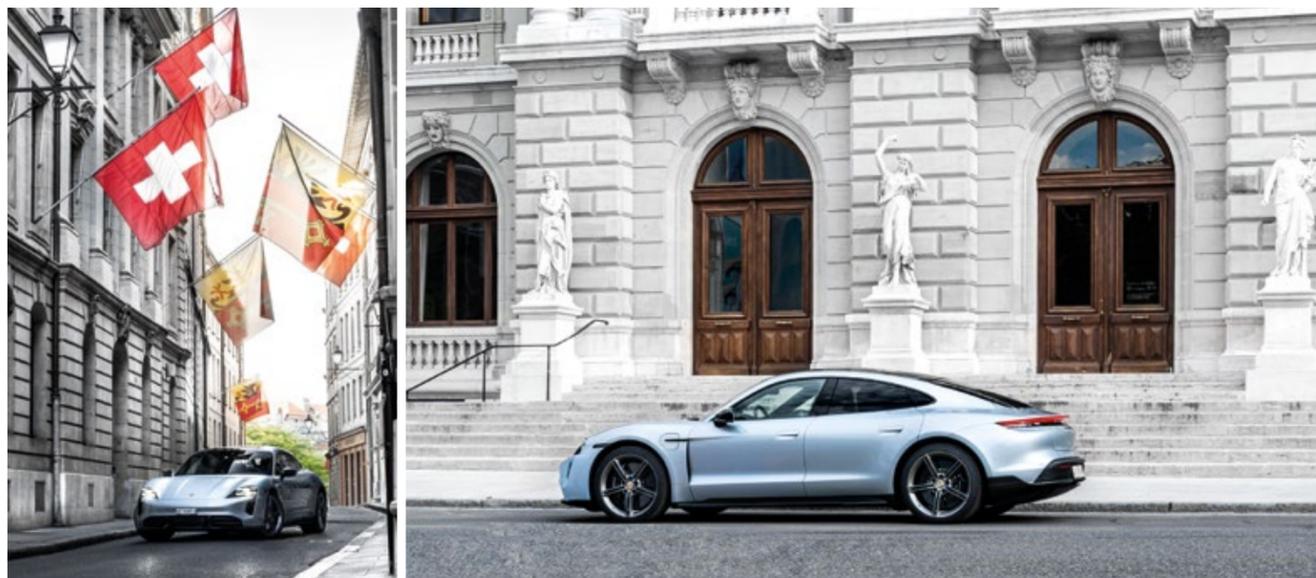


Sir Elton John, l'acteur Peter Straker et Freddie Mercury, le chanteur de Queen, 1977. © Hulton Archive

BIENVENUE DANS L'ÈRE DU NOUVEAU PORSCHE TAYCAN

En 2015, Porsche révélait le concept de la Mission E. Quatre ans plus tard, la marque allemande présentait sa première voiture de sport 100% électrique : le Porsche Taycan. Un concept novateur pour cette marque sportive.

-/ In 2015, Porsche unveiled the Mission E concept. Four years later, the German brand presented its first 100% electric sports car: the Porsche Taycan. An innovative concept for this sports brand.



UN DESIGN UNIQUE ET ULTRA-CONNECTÉ

C'est au fil des ruelles en pavé de Genève que l'on distingue cette silhouette au design futuriste et minimaliste. Le nouveau Porsche Taycan est là ! On remarque certains codes de l'iconique Porsche 911 ou de l'ultra sportive Porsche 918 Spyder. A l'intérieur, une nouvelle ère vous attend, avec jusqu'à 4 écrans à votre disposition. Le cockpit est entièrement numérique pour une utilisation intuitive et optimale tout en restant concentré/e sur la route. Le volant Sport multifonction est souligné de compteurs numériques (16.8 pouces) qui affichent les données essentielles telles que la vitesse, l'autonomie etc. Le Porsche Communication Management (PCM) vous offre un écran tactile de 10.6 pouces pour gérer l'audio, la navigation et la communication. Configurez-le selon vos envies pour une facilité d'utilisation au quotidien. "Hey Porsche !" Oui il est possible de discuter avec votre Porsche pour lui demander d'appeler un ami, de diminuer la température ou de vous conduire aux meilleures adresses de Genève.

AU CŒUR DE LA VILLE

Installez-vous à bord du vaisseau. Une fois derrière le volant, nul doute, nous sommes bien dans une Porsche – La Porsche du futur. Démarrez. Aucun bruit... Mais ne vous fiez pas aux apparences, le Porsche Taycan vous réserve bien des surprises. Il vous suffira d'une accélération franche pour vous retrouver propulser au fond de votre siège. Des performances à couper le souffle - jusqu'à 760 ch avec une batterie de 800 volts.

Ce vaisseau s'adapte facilement à son environnement. Que ce soit dans la montée d'un col, en campagne ou dans le trafic en ville, il se conduit aisément malgré sa silhouette musclée. La consommation électrique varie selon le terrain de jeu choisi.

RECHARGEZ LES BATTERIES

Tout a été pensé pour faciliter votre quotidien. Plusieurs systèmes de charge s'offrent à vous. Les bornes Porsche Charging Turbo, à votre disposition au Centre Porsche Genève, vous assurent 100 kilomètres d'autonomie en quelques minutes. Le Mobil Charger vous permet de charger @Home avec une installation complète réalisée par des spécialistes. Les villes sont précurseurs dans ce domaine, notamment Genève, qui vous offre pas moins d'une centaine de bornes à disposition.

Pour les plus prévoyants, l'application Porsche Charging Service permet de localiser les bornes les plus proches et leurs disponibilités en cas de besoin.

PORSCHE DRIVE, L'EXPÉRIENCE PORSCHE 100% ÉLECTRIQUE

Que diriez-vous de vivre l'expérience Porsche Taycan le temps d'un weekend? Porsche Drive @PorscheGeneve – grâce au service de location Porsche Drive du Centre Porsche Genève, offrez vous une expérience de conduite inoubliable.

Réservation en ligne sur www.porsche-drive.ch.



-/ A UNIQUE AND ULTRA-CONNECTED DESIGN

Along the cobble streets of Geneva, this silhouette with its futuristic and minimalist design stands out. The new Porsche Taycan is here! One notices certain characteristics reminiscent of the iconic Porsche 911 or the ultra-sporty Porsche 918 Spyder.

Inside, a new era awaits you, with up to 4 screens at your disposal. The cockpit is fully digital for an intuitive and optimal use while remaining focused on the road. The multifunction Sport steering wheel is highlighted by digital counters (16.8 inches) which display essential data such as speed, range etc.

The Porsche Communication Management (PCM) offers you a 10.6-inch touch screen to manage audio, navigation and communication. Configure it according to your wishes for ease of use in everyday life.

Hey Porsche! Yes, it is possible to chat with your Porsche to ask it to call a friend, to lower the temperature or to drive you to the best spots in Geneva.

IN THE HEART OF THE CITY

Get on board. Once behind the wheel, no doubt, you're in a Porsche - The Porsche from the future. Drive off. No noise... But don't be fooled by appearances, the Taycan Porsche has many surprises in store for you. All it takes is a quick acceleration and you'll find yourself propelled to the back of your seat. Breathtaking performance - up to 760 hp with an 800-volt battery.

This vessel adapts easily to its environment. Whether it's climbing a mountain pass, in the country or in city traffic, it drives easily despite its muscular silhouette. Power consumption varies according to the chosen playground.



RECHARGE THE BATTERIES

Everything has been thought of to make your daily life easier. Several charging systems are available. The Porsche Charging Turbo terminals, at your disposal at the Porsche Centre Geneva, ensure 100 kilometers of autonomy in a few minutes. The Mobil Charger allows you to charge @Home with a complete set-up carried out by specialists. Cities are forerunners in this field, especially Geneva, which offers no less than a hundred terminals at your disposal. For the more far-sighted, the Porsche Charging Service application allows you to locate the nearest terminals and their availability if necessary.

PORSCHE DRIVE, THE 100% ELECTRIC PORSCHE EXPERIENCE

How would you like to live the Porsche Taycan experience for a weekend?

Porsche Drive @PorscheGeneve - thanks to the Porsche Drive rental service of the Centre Porsche Genève, treat yourself to an unforgettable driving experience.

Book online at www.porsche-drive.ch.

Centre Porsche Genève
Impasse Colombelle 2, Le Grand Saconnex
essai@porsche-geneve.ch / +41 (0) 22 911 79 20
www.porsche-geneve.ch



A L'EMERAUDE, UNE AUTRE APPROCHE DE LA MONTRE VINTAGE D'EXCEPTION

La célèbre -et plus que centenaire- enseigne horlogère lausannoise, A L'Emeraude, repaire des amoureux de la belle horlogerie, propose désormais, dans la partie historique de sa boutique du 12 Place Saint-François, un service supplémentaire qui ne manquera pas de ravir les collectionneurs de montres vintage d'exception. Entretien avec Derek Cremers, directeur des lieux.

-/ Lausanne's famous - and over 100-year-old - watchmaking brand, A L'Emeraude, a haven for lovers of fine watchmaking, now offers an additional service in the historic part of its boutique located at 12 Place Saint-François, which is sure to delight collectors of exceptional vintage watches. Interview with Derek Cremers, the store's director.



Patek Philippe Réf. 844 quantième perpétuel en ligne

Le vintage, pourquoi ?

Notre famille collectionne depuis près de 20 ans des pièces rares de belle horlogerie. Nous le faisons par passion. A l'origine, il s'agissait de montres de poche de chez Patek Philippe pour la beauté de leurs mouvements, puis dans une évolution logique, de montres-bracelets emblématiques de Patek

Philippe et Rolex. Je pense, par exemple, au modèle Patek Philippe Nautilus 3700 en acier-or jaune, qu'on ne trouve plus dans les versions modernes. Lors de ventes aux enchères, nous avons continué à faire l'acquisition de modèles très rares, la plupart ayant véritablement marqué l'histoire, toujours de



Patek Philippe et Rolex, mais aussi de splendides chronographes Navitimer de Breitling, de pendulettes Atmos de Jaeger-LeCoultre, d'un magnifique Planetarium datant de 1794, de montres de poches remarquables de Longines, Ulysse Nardin et Charles Frodsham, ou encore de magnifiques briquets Dunhill avec montre intégrée au mouvement mécanique à remontage manuel 8 jours. Outre sa composition, un signe distinctif de notre collection est l'état absolument impeccable de la plupart des pièces.

Mais pourtant le vintage ne fait son apparition à la boutique A L'Emeraude qu'aujourd'hui ?

Petit à petit, notre équipe s'est bâti une réputation d'experts, de passionnés d'horlogerie sur la place lausannoise. Nous connaissons bien notre clientèle et sommes reconnaissants de sa fidélité. Nous savons qu'il y a aujourd'hui un réel intérêt pour le vintage, en particulier pour des sélections pointues, et que dans ce domaine en particulier, l'expertise et la confiance font toute la différence.

Mais pour le dire sans détour, notre raison d'être reste et restera celle qui a toujours prévalu, à savoir la présentation des collections courantes des grandes maisons horlogères comme Patek Philippe et Rolex, bien évidemment, mais également F.P. Journe, Voutilanen, De Bethune, Jaeger-LeCoultre, IWC,



Patek Philippe Réf. 3448



Rolex GMT Master Réf. 6542



Rolex Daytona Ref. 6263

L'intérêt premier de notre clientèle se porte, et portera toujours, vers les montres modernes. Mais pour nos clients les plus fidèles que nous conseillons depuis de longues années, devenus entretemps de véritables connaisseurs ou collectionneurs, le vintage représente une évolution logique, l'étape ultime de leur passion en quelque sorte. Il est donc non seulement légitime, mais aussi essentiel, que nous puissions répondre à ces aspirations et continuons à les accompagner dans le conseil lié à leurs magnifiques collections.

Dans ce contexte, l'impulsion de notre projet vintage a été donnée par la prise de conscience que les pièces que nous avons acquises constituaient un véritable trésor caché, que nous ne cessons d'ailleurs d'enrichir au fil du temps. Et lorsque nous avons rénové et agrandi notre boutique il y a 3 ans, avec notamment une surface de vente qui est passée de 60 à 260 m², notre intention a été de le mettre au grand jour, mais uniquement sur rendez-vous, dans un espace dédié situé dans la partie historique de la boutique (*).

Pour concrétiser ce projet au niveau d'excellence que nous cultivons, nous avons encore besoin d'un expert. Nous l'avons trouvé en la personne de Loïc Regolatti, qui nous a rejoints il y a 3 ans également. Horloger rhabilleur de formation, spécialiste des complications, nous le connaissons de longue date. Il est l'un des rares experts horlogers dotés d'une grande expérience pratique et technique en plus d'une connaissance fine de l'histoire de l'art. Il a passé plus de 5 ans chez Sotheby's. Il bénéficie d'une expertise inestimable, notamment pour authentifier les pièces. Il a du goût, une appréhension hors pair du marché international en matière de pièces anciennes. En toute logique, Loïc est devenu notre responsable vintage.

Est-ce que l'ADN de l'Emeraude va s'en trouver modifié ?

Bien au contraire, cette évolution correspond à tout à fait à nos valeurs, à savoir la proximité avec notre clientèle, et la volonté de l'accompagner au fil du temps dans son parcours horloger en visant constamment l'excellence du service.

Hublot, Tudor, Panerai, Ulysse Nardin et Romain Gauthier. C'est avec la «bénédiction» de ces grandes maisons que nous lançons notre projet vintage. Il s'agit d'activités complémentaires, nullement concurrentes. Le vintage contribue à préserver le patrimoine des marques. Proposer et valoriser le vintage, c'est leur rendre hommage.

Allez-vous fortement mettre en avant le vintage, désormais ?

Non, notre communication sera volontairement très limitée. A l'exception de l'exposition murale d'horloges Atmos, signature visuelle disposée sur deux colonnes de six mètres de haut à l'entrée de la boutique côté A L'Emeraude, il n'y aura absolument aucune pièce exposée en vitrine. Il nous tient très à cœur de garantir ainsi la plus grande discrétion et exclusivité de cette collection. C'est donc uniquement sur rendez-vous que les clients intéressés seront accueillis par Loïc. Ils seront installés dans l'espace dédié de la partie historique de la boutique, devant le cabinet des curiosités, pour discuter de leurs besoins et découvrir les modèles exclusifs sélectionnés. Nous organiserons également des diners thématiques en comité très restreint pour faire découvrir par exemple à notre clientèle, de manière insolite et intime, l'histoire et l'explication de l'évolution d'un modèle. Tout cela, en somme, afin de pousser le conseil et la relation client à leur plus haut degré de personnalisation. Continuer à développer la relation dans le long terme avec notre clientèle, dans le plus grand respect de nos partenaires, c'est ce qui compte depuis toujours réellement à nos yeux. Le concrétisation du projet A l'Emeraude vintage vient encore conforter notre engagement pour ces valeurs.

(*) Située dans un bâtiment datant de 1898, la boutique A L'Emeraude se compose de deux arcades disposées en parfaite symétrie de part et d'autre de l'entrée de l'immeuble. Sur la gauche se trouve la partie historique « A L'Emeraude », d'une surface de vente de 150 m² disposée sur deux étages. Sur la droite, une seconde arcade de 110m² est exclusivement dédiée à Patek Philippe et Rolex, ce qui est unique en Suisse.



Pendules Atmos Jaeger-LeCoultre



Why vintage?

Our family has been collecting rare pieces of fine watchmaking for nearly 20 years. We do it out of passion. Originally we started with pocket watches from Patek Philippe for the beauty of their movements, and then, in a logical evolution, with emblematic wristwatches from Patek Philippe and Rolex. I'm thinking, for example, of the Patek Philippe Nautilus 3700 model in steel-yellow gold, which is no longer found in modern versions. At auctions, we continued to acquire very rare models, most of which have truly made history, still by Patek Philippe and Rolex, but also splendid Navitimer chronographs by Breitling, Atmos clocks by Jaeger-LeCoultre, a magnificent Planetarium dating from 1794, remarkable pocket watches by Longines, Ulysse Nardin and Charles Frodsham, and magnificent Dunhill lighters with a watch integrated into the 8-day hand-wound mechanical movement. In addition to its composition, a distinctive feature of our collection is the absolutely impeccable condition of most of the pieces.

But yet vintage only makes its debut at A l'Emeraude today?

The primary interest of our clientele is, and always will be, in modern watches. But for our most loyal customers that we have been advising for many years, who have become true connoisseurs or collectors in the meantime, vintage represents a logical evolution, the ultimate stage of their passion, so to speak.

It is therefore not only legitimate, but also essential, that we are able to respond to these aspirations and continue to provide them with advice related to their magnificent collections.

In this context, the impetus for our vintage project was based on our understanding that the pieces we

had acquired were a real hidden treasure, which we have continued to enrich over the years. And when we renovated and expanded our boutique three years ago, with a sales area that went from 60 to 260 m², our intention was to bring it to light, but only by appointment, in a dedicated space located in the historic part of the boutique (*).

To bring this project to the level of excellence that we cultivate, we still needed an expert. We found him in the person of Loïc Regolatti, who joined us 3 years ago as well.

A watch-maker/rhabilleur by training, a specialist in complications, we knew him for a long time. He is one of the few expert watchmakers with a great practical and technical experience in addition to a fine knowledge of the history of art.

He spent over 5 years at Sotheby's. He benefits from invaluable expertise, particularly in authenticating pieces. He has good taste and an unparalleled understanding of the international market for antique pieces. Logically, Loïc has become our vintage manager.

Will A l'Emeraude's DNA change as a result?

On the contrary, this evolution corresponds to our values, namely the proximity with our customers and the will to accompany them over time in their watchmaking journey by constantly aiming for excellence in service. Little by little, our team has built up a reputation as experts and watchmaking enthusiasts on the Lausanne marketplace. We know our customers well and are grateful for their loyalty. We know that today, there is a real interest in vintage watches, especially for specialized selections, and that in this field in particular, expertise and trust make all the difference.

But to put it bluntly, our raison d'être remains, and will remain, the same as it has always been: the presentation of current collections from the great watchmaking houses such as Patek Philippe and Rolex, of course, but also F.P. Journe, Voutilanen, De Bethune, Jaeger-LeCoultre,

IWC, Hublot, Tudor, Panerai, Ulysse Nardin and Romain Gauthier. It is with the «blessing» of these great houses that we are launching our vintage project. These are complementary activities, not in competition with each other. Vintage contributes to preserving the heritage of the brands. Proposing and promoting vintage means paying tribute to them.

Are you going to put a strong emphasis on vintage from now on?

No, our communication will deliberately be very limited. With the exception of the Atmos clock wall display, a visual signature set on two six-meter-high columns at the entrance to the store on A l'Emeraude's side, there will be absolutely no pieces on display in the windows. It is very important for us to guarantee the utmost discretion and exclusivity of this collection.

It is therefore only by appointment that interested customers will be welcomed by Loïc. They will be installed in the dedicated space of the historical part of the boutique, in front of the cabinet of curiosities, to discuss their needs and discover the selected exclusive models.

We will also organize themed dinners in very small groups to let our customers discover, for example, in an unusual and intimate way, the history and explanation of a model's evolution. All this, in short, to take advice and customer relations to their highest level of personalization. Continuing to develop long-term relationships with our clients, with the greatest respect for our partners, is what has always been important to us. The completion of A l'Emeraude's vintage project further reinforces our commitment to these values.

(* Located in a building dating back to 1898, A l'Emeraude's boutique is made up of two arcades arranged in perfect symmetry on either side of the building's entrance.

On the left is the historical part «A l'Emeraude», with a sales area of 150 m² over two floors. On the right, a second arcade of 110m² is exclusively dedicated to Patek Philippe and Rolex, which is unique in Switzerland.



Patek Philippe Calatrava Réf. 2611



Breitling Navitimer Cosmonaute Réf. 809



Breitling Navitimer Réf. 7806



Patek Philippe Nautilus Réf. 3700



A l'Emeraude
Place Saint-François 12, 1002 Lausanne
Tel. + 41(0)21 312 95 83
www.emeraude.ch



CODE 11.59

BY AUDEMARS PIGUET

TOURBILLON VOLANT CHRONOGRAPHE AUTOMATIQUE

LA MANUFACTURE SUISSE DE HAUTE HORLOGERIE CONTINUE LE DÉVELOPPEMENT DE SA COLLECTION CODE 11.59 BY AUDEMARS PIGUET AVEC UN TOUT NOUVEAU TOURBILLON VOLANT CHRONOGRAPHE AUTOMATIQUE.

-/ THE SWISS HAUTE HORLOGERIE MANUFACTURER EVOLVES THE CODE 11.59 BY AUDEMARS PIGUET COLLECTION WITH A NEW SELFWINDING FLYING TOURBILLON CHRONOGRAPH.

Pour la première fois de son histoire, Audemars Piguet ose combiner le prestige classique du tourbillon volant et la modernité du chronographe avec fonction retour en vol – la complication sportive par excellence. Limitée à 50 exemplaires, cette montre complexe qui arbore une esthétique contemporaine et des éléments architecturaux distinctifs met en valeur l'approche progressiste de la Manufacture en matière de savoir-faire traditionnel. L'alliance de ces deux complications et de la nouvelle collection Code 11.59 by Audemars Piguet permet à la Manufacture de continuer à faire évoluer l'artisanat ancestral en préservant et réinterprétant les traditions.



-/ For the first time ever, Audemars Piguet dares to combine the classicism and prestige of the flying tourbillon with the modernity of the flyback chronograph – the sporting complication par excellence. Limited to 50 pieces, this complex watch endowed with contemporary aesthetics and distinct architectural elements brings forward the Manufacture's progressive approach to traditional craftsmanship. By bringing together the chronograph and the

flying tourbillon in its latest Code 11.59 by Audemars Piguet collection, the manufacturer continues to move ancestral craftsmanship forward by preserving and reinterpreting traditions.

#CODE1159 #AUDEMARSPIGUET



Privilodge

Megève · Demi-Quartier

Été comme hiver, choisissez Privilodge

TROIS CHALETS, dans la plus pure tradition Mégevanne

Du 2 au 5 pièces, 18 appartements d'exception, largement ouverts sur Megève, le Jaillet, le Mont D'Arbois.

www.diagonale.fr

Diagonale
PROMOTEUR ET CONSTRUCTEUR

+33.4.72.60.10.60

A QUATRE MAINS

Les collab' les plus hot de l'hiver...

-/ This winter's hottest collaborations...



FENDI X MOON BOOTS

FENDI dévoile une collaboration avec la marque Moonboot pour une sélection de chaussures audacieuses avec des détails féminins à lacets présentant deux variations, l'une avec le légendaire motif du logo tabac FF et l'autre avec les rubans gros grain jaunes caractéristiques avec le logo FENDI Tech.

-/ FENDI unveils an exclusive collaboration with Moonboot brand for a selection of bold show boots with feminine lace-up details presenting two variations, one in legendary tobacco FF logo pattern and another one in signature yellow grosgrain ribbons with FENDI Tech logo.

FENDI X KWAY

Fendi lance aussi une collaboration avec la marque K-Way®, connue pour ses légendaires coupe-vent réversibles en nylon. L'esthétique luxueuse et créative de la Maison romaine rencontre la fonctionnalité intemporelle de K-Way®, avec une gamme de pièces pour femmes, hommes et enfants.

-/ FENDI is launching a collaboration with the K-Way® brand, known for its legendary reversible nylon windbreakers. The luxurious and creative aesthetics of the Roman House meets the timeless functionality of K-Way®, with a range of pieces for women, men and children with a cool and urban look.



JIMMY CHOO X TIMBERLAND

Jimmy Choo réinterprète l'incorrupible et intemporelle boots Timberland en la sublimant de cristaux Swarovski. Une collab aussi glamour qu'éco-responsable puisque pour chaque paire vendue, Timberland s'engage à planter un arbre.

-/ Jimmy Choo reinterprets the timeless Timberland boots by sublimating them with Swarovski crystals. A collaboration as glamorous as it is eco-responsible: for each pair sold, Timberland commits to plant a tree.



FUSALP X CHLOÉ

Deux maisons françaises à la renommée internationale associent leur savoir-faire et leurs styles forts pour une collection skiwear. Des pièces outwear, mailles et accessoires aussi confortables que chic, un brin vintage à porter en ville comme sur les pistes.

-/ Two French houses with international renown combine their know-how and strong styles for a skiwear collection. Outwear, knitwear and accessories as comfortable as they are chic, with a touch of vintage to be worn in town as well as on the slopes.



TIME INSTRUMENTS
FOR URBAN EXPLORERS

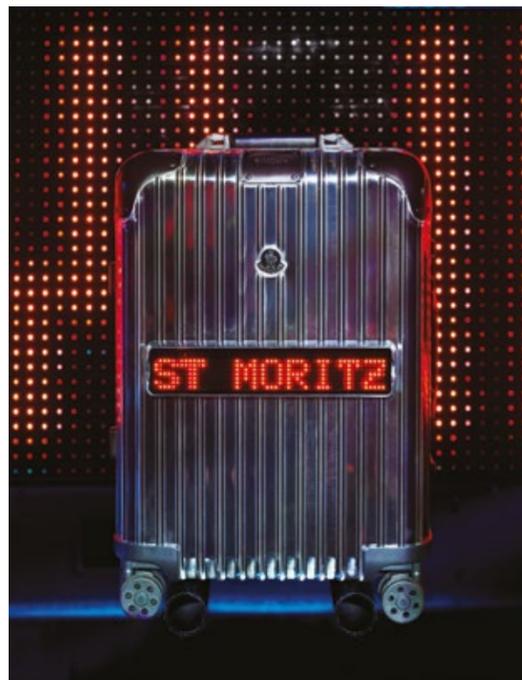
Bell & Ross

MONCLER X RIMOWA

Les deux marques unissent leurs forces afin de partager leur vision commune du voyage de luxe d'aujourd'hui.

MONCLER RIMOWA "REFLECTION" allie l'expertise technique de chaque maison et de leur gamme de matières techniques respectives pour créer une valise en édition limitée en aluminium miroir, dotée d'une collection d'accessoires exclusifs permettant de voyager de manière unique.

-/ The two brands are joining forces to share their common vision of today's luxury travel. MONCLER RIMOWA "REFLECTION" combines the technical expertise of each house and their respective range of technical materials to create a limited edition suitcase in mirrored aluminum with a collection of exclusive accessories for a unique travelling experience.



CAPSULE SKI DIOR HOMME

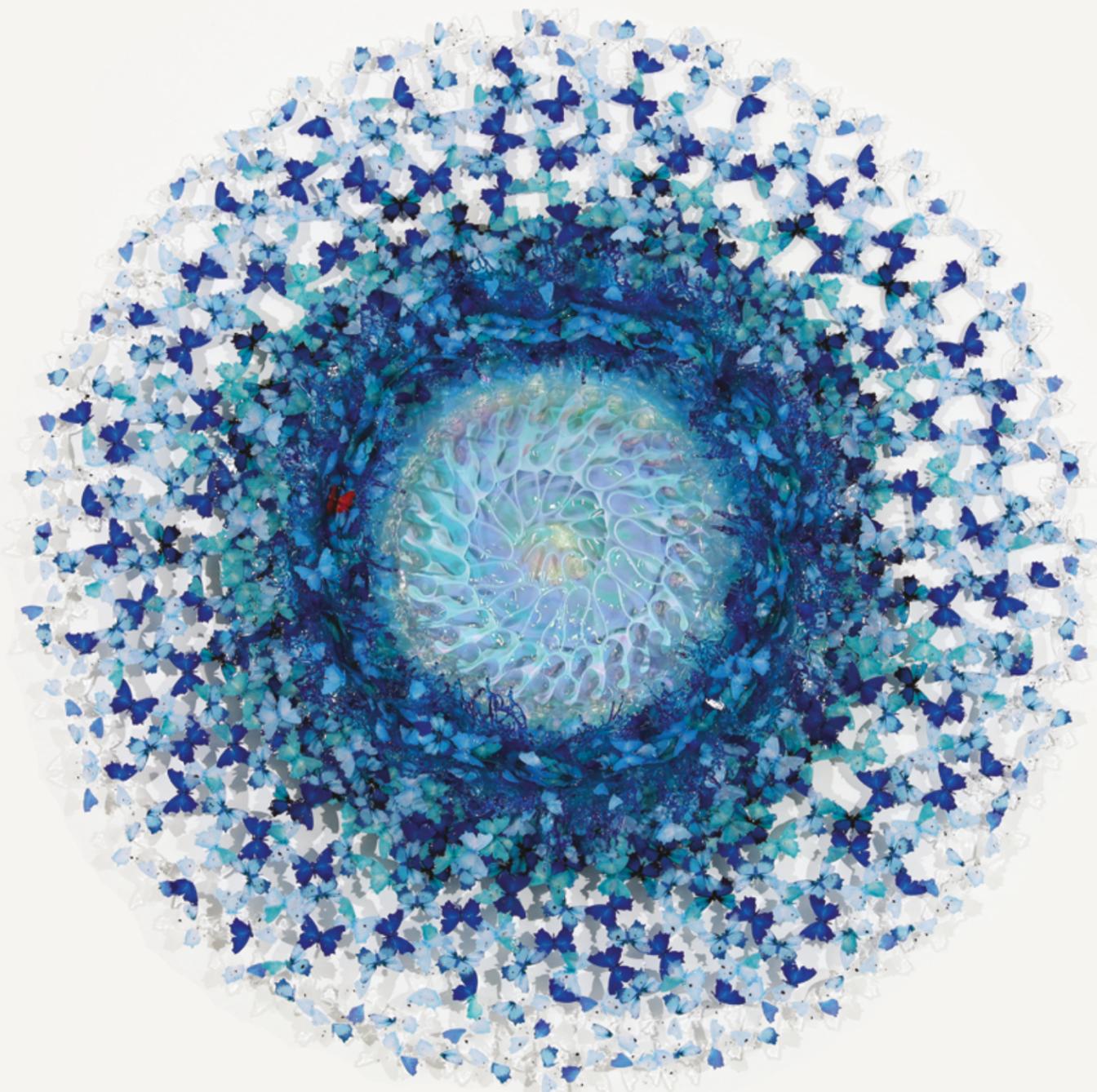
La maison Dior dévoile la toute première Ski Capsule, une collection inédite de prêt-à-porter, de skis, de snowboards et d'accessoires, imaginée par Kim Jones, le Directeur Artistique des collections homme. Pour un équipement haute performance, la marque japonaise Descente a collaboré à la gamme de prêt-à-porter, l'artisan suisse AK SKI a conçu les skis et snowboards et les suédois POK les casques et masques. Chaque maison, experte en son domaine, a offert son savoir-faire et sa technologie de pointe à cette Ski Capsule. Une panoplie aussi technique que lookée, au design épuré, en édition limitée. Des objets de désir, pour l'élégance et la pratique des sports d'hiver, à découvrir à partir de novembre, dans une série de boutiques Dior à travers le monde.

-/ Dior unveiled the very first Ski Capsule, a new collection of ready-to-wear, skis, snowboards and accessories designed by Kim Jones, Artistic Director of the men's collections. For high-performance equipment, the Japanese brand Descente worked on the ready-to-wear line, the Swiss craftsman AK SKI designed the skis and snowboards and the Swedish POK designed the helmets and masks. Each house, expert in its field, offered its know-how and cutting-edge technology to this Ski Capsule. A range of skis as technical as they are stylish, with a refined design, in limited edition. Objects of desire, for elegance and the practice of winter sports, to be discovered from November onwards, in a series of Dior boutiques around the world.

BELAIRFINEART
GENEVA

ANNALÙ

*Metamorphic shapes , imaginary architecture, lyrical and evocative...
The assemblage and alchemy of synthetic resins, glass, paper and materials.*



DREAMCATCHER SKI, 2020 - RESIN GLASS, INK, PAPER ASH, MURANO GLASS - ONE OF A KIND ORIGINAL ARTWORK - 160 X 160 X 15 CM

PERMANENTLY AT BEL-AIR FINE ART - GENEVA

7, RUE DE LA CORRATERIE - 1204 GENEVA - GENEVA@BELAIRFINEART.COM - +41 22 310 16 67

BELAIRFINEART.COM

LA MALLE AUX TRÉSORS

La maison Boghossian présente des trésors inédits à l'approche des fêtes de fin d'année, pour perpétuer la formidable tradition d'offrir le plus beau, le plus merveilleux, à ceux que l'on aime.

-/ The Boghossian House presents new treasures, as we approach the festive season, to perpetuate the wonderful tradition of offering the most beautiful, the most marvelous, to those we love.



HAUTE JOAILLERIE

De splendides pièces uniques, fruits du mariage réussi entre gemmes exceptionnelles et design incomparable.

- Une parure romantique en or blanc sertie de pierres de couleurs semi-précieuses dont des aquamarines, morganites, tourmalines, tanzanites et béryls. De quoi offrir un motif unique sur fond de couleurs pastel.

-/ HIGH JEWELRY

Splendid and unique pieces, resulting from the successful marriage between exceptional gems and incomparable design.

- A romantic set in white gold set with semi-precious colored stones including aquamarines, morganites, tourmalines, tanzanites and beryls. A unique pattern on a pastel colored background.

KISSING

Autant de créations surprenantes faites de combinaisons uniques de pierres précieuses sur fond d'harmonie de formes et de couleurs. Les gemmes se superposent, s'embrassent afin de créer la magie.

- Pendants d'oreilles en or blanc dont le motif géométrique est créé par l'association de diamants taille rose et taille baguette avec des cabochons d'émeraudes.
- Bracelet en or blanc et diamants avec comme pierre de centre un diamant ovale serti sur une morganite montée sur un anneau lui-même serti de diamants taille poire.



-/ KISSING

So many surprising creations made of unique combinations of gemstones against a background of harmony of shapes and colors. The gems are superimposed, embracing each other to create magic.

- White gold earrings whose geometric pattern is created by a combination of rose-cut and baguette-cut diamonds with emerald cabochons.
- White gold and diamond bracelet with an oval diamond set over a morganite as a center stone, mounted on a ring itself set with pear cut diamonds.



INLAY

Ou l'art de serti une pierre dans une autre afin de créer un trésor auquel Dame Nature n'avait pas pensé...

- Des boucles d'oreilles de forme marquise en or blanc pour lesquelles des diamants triangulaires ont été sertis dans un bloc de turquoise, avant d'être suspendues à deux aquamarines.
- Une bague en or jaune dont la pierre de centre est un diamant rond de 4,1 carats délicatement serti dans une opale verte et cerclé d'émeraudes et de brillants.

-/ INLAY

The art of setting one stone into another to create a treasure that Mother Nature hadn't thought of...

- Marquise shaped white gold earrings, for which triangular diamonds were set in a block of turquoise, before being suspended from two aquamarines.
- A yellow gold ring with a 4.1 carat round diamond as its center stone, delicately set in a green opal and circled with emeralds and brilliants.

MERVELLES

Une collection magique pour laquelle chaque gemme est disposée une à une, côte à côte, se touchant presque, donnant ainsi l'impression de flotter sans l'aide de métal.

- Pendants d'oreilles Icicles en or blanc sertis de 138 diamants déclinés ici dans une taille "Small" inédite.

-/ MERVELLES

A magical collection in which each gem is arranged one by one, side by side, almost touching each other, giving the impression of floating without the help of metal.

- White gold Icicles earrings set with 138 diamonds, here in an original "Small" shape.



Boghossian
Rue du Rhône 42, 1204 Genève
+41 22 900 00 30
<http://www.boghossianjewels.com>

LES NŒUDS DE HOUSE OF GENEVA

Faisant partie de la collection Jet d'Eau, les boucles d'oreilles Numéro 1 signées House of Geneva mettent en majesté la perfection joaillière au fil des plus belles pierres, d'un savoir-faire unique et d'une réelle responsabilité sociale. Un hommage rendu à la splendeur de Genève inspiré de ses symboles. C'est ainsi qu'elle n'utilise que des diamants d'une exceptionnelle pureté faisant ainsi écho au mythique jet d'eau.

-/ Part of the Jet d'Eau collection, the Number 1 earrings by House of Geneva are the epitome of jewelry perfection thanks to the most beautiful stones, a unique know-how and a real social responsibility. A tribute to the splendor of Geneva inspired by its symbols. For this reason, it uses only diamonds of exceptional purity, echoing the mythical water jet.



1.

Deux diamants taille poire antique, respectivement de 4,18 et 4,02 carats, de Type IIa, de couleur et clarté D et IF. Soit d'une couleur, d'une pureté et d'une transparence proches de la perfection. Une catégorie de gemmes d'excellence qui ne représentent que 2% de la production mondiale de diamants.

-/ Two antique pear cut diamonds, respectively 4,18 and 4,02 carats, Type IIa, D and IF color and clarity. That is to say of a color, purity and transparency close to perfection. A category of gem excellence that represents only 2% of the world's diamond production.

2.

Des nœuds fluides sertis de 550 diamants de tailles variées sélectionnés un à un donnant l'effet d'un ruban délicatement noué comme savent si bien le faire les petites mains dans les ateliers de haute couture. Un travail de longue haleine fait à la main qui aura demandé plus de 16 semaines de travail tout en faisant appel aux différents métiers de la joaillerie.

-/ Fluid knots set with 550 diamonds of various sizes selected one by one, giving the effect of a delicately tied ribbon, as seamstresses are so good at making in haute couture workshops. A long-term handmade work that will have required over 16 weeks of work while calling upon the various trades of jewelry.



House of Geneva s'engage à ne sélectionner que des matériaux provenant de sources responsables. En d'autres termes, exclusivement des diamants naturels dont la création prend plusieurs millions d'années et de l'or éthique. Gemmes et or sont extraits, minés, raffinés de manière responsable et deviennent sources de revenus fiables pour de nombreux pays en développement, soutenant les communautés locales et les exploitations à échelle réduite.

-/ House of Geneva is committed to selecting only materials from responsible sources. In other words, only natural diamonds that take several million years to be created and ethical gold. Gems and gold are mined, processed and refined responsibly and become a reliable source of income for many developing countries, supporting local communities and small-scale enterprises.

www.houseofgeneva.com

PARFUMS D'EXCEPTION

Flacons précieux ou fragrances revisitées, ces parfums se transforment en bijoux qui se portent à même la peau... Notre sélection des petits et grands plaisirs à s'offrir.

-/ Precious bottles or revamped fragrances, these perfumes turn into jewels to be worn next to the skin... Our selection of small and big pleasures to offer oneself.



FENDI

La Maison Fendi lance sa nouvelle ligne de parfums FENDIFRENESIA Pink Baguette en collaboration avec Francis Kurkdjian, qui souligne l'élégance subtile et l'audace des sacs baguettes. Visionnaire, Francis Kurkdjian a commencé sa carrière à l'âge de 15 ans. Sa discipline et sa persévérance ont conduit au succès international de la Maison éponyme, qui s'appuie sur l'excellence et la modernité grâce à l'exploration de nouveaux territoires olfactifs.

L'Eau de Parfum Rose **FENDIFRENESIA** créée autour du cuir inspirant Cuoio Romano Selleria accompagne la Baguette Fendi, la Nano Baguette et le porte-cartes édition spéciale. Ce parfum fluide unisexe donne au parfum traditionnel du cuir une nouvelle dimension.

-/ FENDI

The House of Fendi launches its new fragrance line FENDIFRENESIA Pink Baguette in collaboration with the House of Francis Kurkdjian, which emphasizes the subtle elegance and audacity of baguette bags. A visionary, Francis Kurkdjian began his career at the age of 15. His discipline and perseverance led to the international success of his brand, which is based on excellence and modernity through the exploration of new olfactory territories.

The FENDIFRENESIA Rose Eau de Parfum created around the distinguished and inspiring Cuoio Romano Selleria leather accompanies the Fendi Baguette, the Nano Baguette and the special edition card holder. This fluid unisex scent gives the traditional leather scent a new dimension.



VALMONT

Fruit d'années d'excellence, la nouvelle ligne de parfums Valmont est destinée à ceux qui aiment les plus belles odeurs de la vie. Nichée au cœur des paysages alpins et baignée de l'air frais des montagnes, la Maison Valmont sait mieux que personne marier l'innovation et l'éveil des sens dans ses parfums.

Mica D'Oro I dans Storie Veneziane de Valmont est un hommage à la ville de Venise. Exprimant de riches senteurs de chantilly et de vanille avec un soupçon de rhum, sa magie vous rendra accro à la tentation.

-/ VALMONT

Stemming from years of excellence and luxury care, the new line of Valmont perfumes is for those who love the most beautiful scents of life. Nestled in the heart of the alpine landscapes and bathed in the fresh mountain air, the House of Valmont knows better than anyone how to marry innovation and the awakening of the senses in its fragrances. Mica D'Oro I in Storie Veneziane de Valmont is a tribute to the city of Venice. Expressing rich scents of whipped cream and vanilla with a hint of rum, its magic will get you addicted to temptation.



AZALEO

Fondé par l'influenceuse lifestyle suisse Soraya Bakhtiar, Azaleo nous fait partager les voyages, l'amour de l'astrologie et les aventures spirituelles de sa créatrice. Véritable melting-pot de cultures, la marque les capture ici pour les verser dans un flacon de parfum végétalien et "cruelty-free".

Sun to Soul, Bois Bohème, Voile de Lune, les trois parfums peuvent être mélangés et assortis ou portés seuls afin de créer une expérience exclusive. Les odeurs de magnolia, d'agrumes italiens et d'ambrox sont à découvrir au fil de ce voyage céleste.

-/ AZALEO

Founded by the Swiss lifestyle influencer Soraya Bakhtiar, Azaleo invites us to share the travels, the love of astrology and the spiritual adventures of its creator. A veritable melting pot of cultures, the brand captures them here, to pour them into a bottle of vegan and "cruelty-free" perfume.

Sun to Soul, Bois Bohème, Voile de Lune, the three fragrances can be mixed and matched or worn alone to create an exclusive experience. The scents of magnolia, Italian citrus and ambrox are to be discovered along this celestial journey.



SERGE LUTENS

L'iris, le santal, la vanille, les senteurs douces et délicates de Marrakech ont ouvert Serge Lutens à de nouveaux horizons, le conduisant à ouvrir sa première boutique de parfum à Paris en 1992. Pour Serge Lutens, l'odeur est un outil d'identification unique.

Périlleusement Vôtre nous emmène dans un voyage de réflexion et d'introspection. L'homme contre son destin. L'union de la rose et de l'oud sensuel ouvre la voie à un épanouissement complet.

-/ SERGE LUTENS

Iris, sandalwood, vanilla, the sweet and delicate scents of Marrakech opened Serge Lutens to new horizons, leading him to open his first perfume boutique in Paris in 1992. For Serge Lutens, smell is a unique identifying tool. Perilously Vôtre takes us on a journey of reflection and introspection. Man against his destiny. The union of the rose and the sensual oud opens the way to complete fulfillment.



NIHILO

L'héritage de la Révolution française et l'idéologie d'avant-garde sont profondément ancrés dans la philosophie de cette marque parisienne. L'innovation d'EX NIHILO en matière de personnalisation du luxe et l'adoption de matières uniques offre un regard nouveau et original sur l'industrie de la parfumerie telle qu'on la connaît.

Gold Immortals réveille un paradis de rêve à travers ses notes primaires de Poire et de Bergamote qui s'épanouissent dans un bouquet de pivoines délicates.

-/ NIHILO

The legacy of the French Revolution and avant-garde ideology are deeply rooted in the philosophy of this Parisian brand. EX NIHILO's innovation in luxury personalization and the adoption of unique materials offers a new and original perspective on the perfume industry as we know it.

Gold Immortals awakens a dream paradise through its primary notes of Pear and Bergamot that blossom in a bouquet of delicate peonies.

CAPTURE TOTALE SUPER POTENT SERUM

Rares et puissantes, les cellules mères représentent 0,2% de nos cellules cutanées et sont à l'origine de la vitalité de la peau. Grâce à 20 ans de recherche, la science dior a découvert qu'avec l'âge leur potentiel énergétique diminue de 50%. Le super potent serum relance cette énergie cellulaire dès la première application pour favoriser la transformation visible de la qualité de peau.

-/ Rare and powerful mother cells represent 0.2% of our skin cells and are the sources of the skin's vitality. Thanks to 20 years of research, dior science discovered that with age, their energy potential diminishes by 50%. The super potent serum boosts this cellular energy from the first application to encourage the visible transformation of skin quality.

#diorcapturetotale - #superpotentserum - @dior skincare
www.dior.com

SUPER INGRÉDIENTS, SUPER NATURALITÉ

Au cœur de la formule, un ingrédient au pouvoir revitalisant exceptionnel, transcendé par la science dior.

Le longoza est cultivé dans les jardins dior de madagascar. Cette fleur extrémophile, surnommée « plante éternelle », est capable de repousser même sur les terres brûlées. Un rigoureux procédé d'éco-transformation garantit à ses graines un potentiel de vitalité hors du commun.

L'extrait de longoza* agit comme une onde d'énergie dans la peau : il est connu pour relancer le pouvoir de revitalisation des cellules mères, cœurs battants de l'épiderme.

L'acide hyaluronique acétylé nouvelle génération potentialise la bio cellular technology à l'origine de la puissance de capture totale.

Hydratation multipliée par 3

Son très faible poids moléculaire facilite l'assimilation de la formule par la peau. L'effet « repulpant » est instantané. La peau est lissée et ultra-fraîche.

Résistance multipliée par 10

Ses propriétés physico-chimiques (quadruple acétylation) le protègent des enzymes cutanées pouvant le dégrader. Sa durée de vie dans la peau est ainsi décuplée.

Synergie optimisée

La fluidité naturelle entre les couches cellulaires induite par l'acide hyaluronique facilite leur multiplication et amplifie la puissance de revitalisation du longoza.

Lancé en janvier 2020, le super potent serum s'impose actuellement comme le sérum chez Dior le plus efficace et le plus convaincant sur le territoire de l'anti-âge. Dans le monde entier, les femmes l'essaient, l'aiment, l'achètent et l'adoptent.

-/ SUPER INGREDIENTS, SUPER NATURAL

At the heart of the formula lies an ingredient with extraordinary revitalizing power that dior science has amplified.

Longoza is cultivated in the dior gardens in madagascar. This extremophile flower, nicknamed the "eternal plant," is capable of growing back even on scorched earth. A rigorous eco-transformation process guarantees that the seeds have extraordinary potential for vitality.

Longoza extract acts like a wave of energy in the skin, and is known to boost the revitalizing power of mother cells, which are the powerhouses of the epidermis.*

Next generation acetylated hyaluronic acid maximizes the potential of the bio cellular technology that lies behind the power of capture totale.

Three time the hydration

Its very low molecular weight helps the skin absorb the formula. The "plumping" effect is instantaneous, the skin is smoothed and ultra-fresh.

Ten times the resistance

Its physio-chemical properties (quadruple acetylation) protect it from cutaneous enzymes that can damage it. Its life expectancy in the skin is therefore multiplied tenfold.

Optimized synergy

The natural fluidity between cellular layers brought about by hyaluronic acid facilitates their multiplication and amplifies the longoza's revitalizing power.

Launched in january 2020, the super potent serum is currently established as the most effective and the most compelling serum in the anti-aging field. Throughout the entire world, women try it, like it, buy it and endorse it.



GISELE BÜNDCHEN, LA SUPER FÉMINITÉ

Dans la dernière campagne réalisée spécialement pour le super potent serum, gisele Bündchen impose une nouvelle facette de sa personnalité. un supermodèle pour le meilleur des sérums anti-âge global. Plus forte, pleine d'assurance, magnétique. Regard direct, peau vibrante d'énergie. le pouvoir de la beauté par dior.

-/ GISELE BÜNDCHEN, SUPER FEMININITY

In the latest campaign created especially for the super potent serum, gisele Bündchen establishes a new facet of her personality. a supermodel for the best complete anti-aging serum". Stronger, full of confidence, she is captivating. Her gaze is direct, her skin is vibrant, full of life. the power of dior beauty.

COTE MAGAZINE FACE TO FACE

ABDALLAH CHATILA & M3 GROUPE - LUCIE PEREYRE DE NONANCOURT - BANQUE J. SAFRA SARASIN
ADIANT CAPITAL, INVESTIR POUR LA PLANÈTE - KARIM HOURIE, AU MILIEU SE CACHE UN DIAMANT



Starsky et Hutch avec Paul Michael Glaser et David Soul en 1975, © Bridgeman.

ABDALLAH CHATILA & m3 GROUPE, Repenser la restauration genevoise.

Diversifier et faire monter en gamme l'offre de restauration à Genève, pour en faire une destination gastronomique au même titre que Paris, Lyon ou Londres, voilà le dernier défi d'Abdallah Chatila. Nous avons rencontré le bouillonnant fondateur de m3 GROUPE à l'occasion de l'inauguration de Home, le nouveau restaurant situé au coeur de Meyrin Centre.

-/ Abdallah Chatila's latest challenge is to diversify and upgrade the range of restaurants in Geneva to make it a gastronomic destination on par with Paris, Lyon and London. We met the ebullient founder of m3 GROUPE upon the inauguration of Home, the new restaurant located in the heart of Meyrin Centre.

Comme la plupart des bâtisseurs, voire des visionnaires, Abdallah Chatila parle de son dernier projet en date comme s'il s'agissait de son propre enfant : avec passion, conviction, mais aussi beaucoup de lucidité.

L'IDÉE DERRIÈRE HOME

«Notre idée de départ était relativement simple : nous voulions créer un établissement qui, au-delà de la restauration, serait constamment en activité, du petit-déjeuner au *late dinner*. Un lieu confortable où partager des moments, des plats entre amis ou en famille, regarder un match de foot ou faire un karaoké, et dans lequel chacun, quelle que soit sa tranche d'âge ou sa position sociale, se sentirait comme à la maison. D'où le nom «Home», qui s'est imposé très naturellement...

Cette intention se reflète d'ailleurs dans la cuisine qui y est servie : Des plats simples, mais réalisés sous la direction d'un chef étoilé, servis comme s'ils avaient été faits à la maison... avec la touche d'un cuisinier de génie !

En l'occurrence, notre chef étoilé n'est autre que Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015 ex Chef Exécutif de l'hôtel The Peninsula Paris et Chef Exécutif de l'École Ducasse.

Pour que l'établissement soit un vrai lieu de vie tout au fil de la journée, nous avons mis en place un coin petit-déjeuner, un coin pâtisserie, un coin animation destiné aux enfants...

UNE CARTE GÉNÉREUSE, UN VASTE ATELIER CULINAIRE

« En fait, Home propose deux cartes : l'une servie toute la journée (tapas, finger-food), l'autre dédiée aux repas, comprenant un large choix de plats. Nous avons à coeur de proposer une qualité de produits irréprochable, à des prix raisonnables et abordables, qui sont d'ailleurs appliqués à l'ensemble de nos établissements.

“DES PLATS SIMPLES, MAIS RÉALISÉS SOUS LA DIRECTION D'UN CHEF ÉTOILÉ, SERVIS COMME S'ILS AVAIENT ÉTÉ FAITS À LA MAISON... AVEC LA TOUCHE D'UN CUISINIER DE GÉNIE !”

Dans notre atelier culinaire de quelque 4'000 m² à Plan-les-Ouates, nous avons une équipe dédiée à la conception des menus pour les divers établissements, la préparation des plats, leur design. Ils permettent d'assurer des standards de qualité constants dans l'ensemble des restaurants, même si les menus diffèrent de l'un à l'autre. Le contrôle qualité est au coeur des préoccupations de chacun.

Le service est naturellement primordial lui aussi. Nous avons créé l'académie m3 : un centre de formation dirigé par M. Alain Brunier, ancien directeur de l'école hôtelière de Genève. Il ne s'agit pas de faire concurrence aux écoles hôtelières, mais plutôt de véhiculer nos valeurs à l'ensemble de notre

personnel, une sorte de label de qualité maison.

Nous voulons aller jusqu'au bout de notre concept, et nous nous entourons de spécialistes de la lumière, des odeurs, de la musique. Cela peut paraître étrange, mais tous ces éléments qui contribuent à l'atmosphère d'un lieu s'étudient, ils ne peuvent être laissés au hasard.»

UNE OFFRE À 360°

Le fondateur de m3 GROUPE poursuit :

«Nous souhaitons que notre secteur de la restauration devienne un pilier du m3 GROUPE. Nous ambitionnons d'être un «game changer» dans ce domaine. Et ce, grâce à de substantiels investissements dans la qualité de l'offre, du service, du personnel, et aussi de par notre démarche globale, associée à un souci constant du détail. Mais chez nous, les certitudes n'ont pas cours : nous nous remettons sans cesse en question, cherchons toujours à nous améliorer !

Nous visons notamment le B2B, et sommes en mesure de proposer aux entreprises des packages all-in-one, incluant nos activités de ménage, immobilières, de sécurité et évidemment de restauration. Notre large palette de restaurants, aussi bien en termes de déploiement sur le terrain que de types de cuisine, nous permet d'apporter une réelle plus-value aux entreprises qui recourent à nos services.

Les hôteliers font appel à nous car nous avons une



-/ Like most builders, even visionaries, Abdallah Chatila talks about his latest project as if it were his own child: with passion, conviction, but also a lot of lucidity.

THE IDEA BEHIND HOME

“Our initial idea was relatively simple: we wanted to create a place that, beyond the restaurant side, would be constantly in operation, from breakfast to late dinner. A comfortable venue where one could share moments, eat with friends or family, watch a soccer match or do karaoke, and where everyone, regardless of age or social position, would feel at home. Hence the name “Home”, which came about very naturally ...

This purpose is also reflected in the cuisine served there: simple dishes, but made under the direction of a starred chef, served as if they were made at home... with the touch of a genius cook!

In this case, our starred chef is none other than Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015, Ex Executive Chef of The Peninsula Paris hotel and Executive Chef of the Ecole Ducasse. To make the restaurant a real place to live throughout the day, we have set up a breakfast corner, a pastry corner, an animation corner for children...

A GENEROUS MENU, A VAST CULINARY WORKSHOP

“In fact, Home offers two menus: one served all day long (tapas, finger-food), the other dedicated to meals, with

a wide choice of dishes. We have at heart to offer an impeccable quality of products, at reasonable and affordable prices, which are moreover applied to all our establishments.

“SIMPLE DISHES, BUT MADE UNDER THE DIRECTION OF A STARRED CHEF, SERVED AS IF THEY WERE MADE AT HOME... WITH THE TOUCH OF A GENIUS COOK!”

In our some 4'000 m² culinary workshop in Plan-les-Ouates, we have a team dedicated to creating the menus for the various establishments, preparing the dishes and their design. They ensure consistent quality standards across all the restaurants, whose menus differ from one to another. Quality control is at the heart of everyone's concerns.

Service is naturally essential too. We have created an m3 academy : an Academy's training center headed by Mr. Alain Brunier, former director of the Geneva Hotel School. Our aim is not to compete with hotel schools, but rather to convey our values to all our staff, a sort of in-house quality label.

We want to take our concept to fruition, and we surround ourselves with specialists in light, smells and music. It may seem strange, but all these elements that contribute to the atmosphere of a place are to be carefully studied, they can't be left to chance”.

A 360° OFFER

The founder of m3 GROUPE continues : “We want

our catering sector to become a pillar of the m3 GROUPE. Our ambition is to be a “game changer” in this field. And this is thanks to substantial investments in the quality of our offer, service and personnel, and also thanks to our global approach, combined with a constant attention to detail. But certainties have no place here: we are constantly questioning ourselves, always looking for ways to improve!

We focus on B2B, and are able to offer companies all-in-one packages, including our cleaning, real estate, security and of course catering activities. Our wide range of restaurants, both in terms of deployment in the field and types of cuisine, allows us to bring real added value to the companies that hire our services.

“WE WANT OUR CATERING SECTOR TO BECOME A PILLAR OF THE M3 GROUP. OUR AMBITION IS TO BE A “GAME CHANGER” IN THIS FIELD.”

Hoteliers call on us because we have a global perspective that they sometimes have difficulty finding, due to a lack of structure and adapted skills. It is also a matter of scale.

They know very well how to focus on certain aspects of their offer, but do not necessarily have the structural resources that would allow a genuine overview. One example is the FnB (family & business) part, which breathes real life into an establishment, beyond just catering and accommodation. We provide them with solutions in this respect, with a price/quality ratio that we are proud of”.

perspective globale qui leur fait parfois défaut, faute de structure et de compétences adaptées. C'est également un problème d'échelle.

“NOUS SOUHAITONS QUE NOTRE SECTEUR DE LA RESTAURATION DEVIENNE UN PILIER DU GROUPE M3. NOUS AMBITIONNONS D'ÊTRE UN «GAME CHANGER» DANS CE DOMAINE.”

Ils savent très bien se focaliser sur certains aspects de leur offre, mais n'ont pas nécessairement les ressources structurelles permettant une véritable vue d'ensemble. Citons par exemple la partie FnB (family & business), qui insuffle une vraie vie à l'établissement, au-delà de la seule restauration et de l'hébergement. Nous leur apportons de vraies solutions à cet égard, avec un rapport qualité-prix dont nous sommes fiers.»

LA CHARTE M3, LA CONSCIENCE SOCIALE ET ÉCOLOGIQUE EN PREMIÈRE LIGNE

« Notre charte est primordiale pour chacun des collaborateurs du groupe. La conscience sociale nous semble essentielle. En premier lieu, nous allons reverser 1 % du chiffre d'affaires de nos restaurants à Partage et aux Colis du Coeur. Nous voulons aussi faire profiter différentes associations caritatives des prix avantageux sur les achats de denrées alimentaires, dont nous bénéficions en tant que grand groupe, et donner la priorité aux demandeurs d'emploi inscrits au chômage pour ce qui est des engagements.

Dans certains restaurants, jusqu'à 60 % de nos employés sont directement recrutés auprès des caisses de chômage, car nous voulons donner sa chance à chacun, tout en offrant des conditions de travail et de salaire agréables et attractives.

L'écologie aussi nous tient à coeur ; nous ne proposons par exemple pas d'eau minérale, mais uniquement de l'eau filtrée, ce qui permet d'éviter des monceaux de déchets inutiles, et également d'alléger la facture pour nos clients. En outre, à chaque repas, nous leur proposons d'emporter avec eux ce qu'ils n'ont pas réussi à finir sur place, toujours dans cette optique de lutte contre le gaspillage. C'est une démarche étonnamment encore assez peu répandue aujourd'hui à Genève.

En outre, nous allons créer une usine afin d'y fabriquer nos propres jus à partir de produits locaux, à savoir produits dans le Grand Genève. A terme, nous avons pour objectif de ne plus commercialiser de produits de grande consommation, au profit d'une offre plus saine et qualitative.

Cette philosophie équitable et durable est profondément ancrée dans les valeurs de m3 GROUPE.»

ECO-SYSTÈME ET PARTENARIATS

« Nos acheteurs ont notamment pour mission de conclure des partenariats avec des agriculteurs et paysans locaux, ayant eux-mêmes une charte de qualité bien précise à respecter», poursuit Abdallah Chatila.

« C'est un véritable éco-système que nous sommes en train de mettre en place, qui va évidemment se refléter aussi sur notre service traiteur.

“CETTE PHILOSOPHIE ÉQUITABLE ET DURABLE EST PROFONDÉMENT ANCRÉE DANS LES VALEURS DE M3 GROUPE.”

Nous allons développer des marques in house, mais également conclure des accords avec certaines grandes marques internationales, qui vont encore nous apporter en crédibilité grâce à leur renommée.

UNE OFFRE ADAPTÉE À GENÈVE ?

Certes, a priori on peut s'interroger quant à l'ampleur du projet pour un canton tel que Genève, aux dimensions somme toute modestes. Pour Abdallah Chatila, la réponse est sans ambiguïté :

«On constate que les Suisses voyageant à l'étranger sont prompts aux dépenses gastronomiques, pourquoi ne le font-ils pas chez eux ? Pour nous, le problème ne réside pas tant dans la demande que dans l'offre. Nous sommes convaincus que la clientèle genevoise mérite mieux que l'offre existante. Nous aspirons à offrir une diversité culinaire haut de gamme, tels qu'on en trouve dans les grandes villes du monde, ce qui va également contribuer à attirer des entreprises étrangères et à doper la compétitivité locale. Prenons l'exemple de Megève, dont les touristes apprécient le charme, mais dont l'offre en matière de restauration a été souvent critiquée. L'ouverture du Four Seasons, l'émulation au niveau

des grands groupes que cela a créé, a permis de métamorphoser le Megève culinaire en trois ans à peine. Les visiteurs de Gstaad ou Courchevel ont commencé à y affluer.

Nous voulons nous en inspirer à Genève, en proposant une cinquantaine de restaurants de grande qualité, mais avec une variété de choix pour tenir compte du caractère international de Genève. Nous voulons ouvrir tous les horizons gastronomiques en diversifiant l'offre culinaire (espagnole, italienne, thaï, indienne etc...)»

“LA FORCE D'UN GROUPE COMME M3, C'EST QUE NOUS POUVONS PRENDRE DES RISQUES, OSER, ÊTRE UNE VÉRITABLE FORCE DE PROPOSITIONS.»

AUJOURD'HUI ET DEMAIN

A l'heure actuelle, nous possédons 9 établissements dans le canton. Au premier trimestre 2021, nous en comptons 21, pour aboutir à 50 à la fin de l'année, avec le passage de 300 collaborateurs actuellement à quelque 1'500 au début 2022. Les autorités nous soutiennent, et naturellement se réjouissent des créations d'emplois que nous allons engendrer, en particulier en cette période peu propice.

Nous souhaitons être présents dans toutes les communes, pas seulement les plus riches et privilégiées. Nous appellerons cela un nivellement par le haut !

Nous avons effectué d'énormes investissements dans les établissements que nous avons rachetés, notamment Le Sesflo ou le Vallon, qui sont des restaurants «de proximité», parce que nous sommes guidés par l'excellence. Et non pas au sens précieux et élitiste du terme, mais vraiment pour ce qui a trait à la qualité du service, la valeur ajoutée pour nos clients.

De même, il est important de comprendre que nous ne sommes pas en train de mettre en place une sorte d'immense usine alimentaire, mais bien au contraire d'utiliser la masse critique dont nous disposons, ce formidable creuset de talents et de compétences au service de l'excellence dont nous parlions.

La force d'un groupe comme m3, c'est que nous pouvons prendre des risques, oser, être une véritable force de propositions.»

THE M3 CHARTER, SOCIAL AND ECOLOGICAL AWARENESS ON THE FRONT LINE

“Our charter is essential for each of the group's employees. Social awareness seems essential to us. First of all, we are going to donate 1% of our restaurants group's sales to Partage and Colis du Coeur. We also want to pass on to various charities the preferential prices on food purchases, which we get as a large group, and give priority to registered unemployed jobseekers in terms of hiring.

In some restaurants, up to 60% of our employees are recruited directly from unemployment agencies, because we want to give everyone a chance, while offering pleasant and attractive working and salary conditions.

Ecology is also important to us; for example, we do not offer mineral water, but only filtered water, which avoids unnecessary heaps of waste and also reduces the bill for our customers. In addition, we offer them to take away what they didn't get to eat on the spot, always in order to fight against waste. This is an approach that is surprisingly still not very widespread today in Geneva.

Also, we are going to create a factory to make our own juices from local products, i.e. produced in Grand Geneva's area. In the long term, our objective is to no longer market consumer products, in favor of a healthier and more qualitative offer.

This fair and sustainable philosophy is deeply rooted in m3 GROUP'S values”.

ECO-SYSTEM AND PARTNERSHIPS

“Our buyers have a particular mission to enter into partnerships with local farmers and growers, who themselves have a very specific quality charter to respect,” Abdallah Chatila continues.

“It's a real eco-system that we are in the process of setting up, which will obviously also be reflected in our catering service. We are going to develop in-house brands, but also enter into agreements with some major international brands, which will bring us even more credibility thanks to their reputation.

AN OFFER TAILORED TO GENEVA?

Admittedly, at first glance one might wonder about the scope of the project for a canton such as Geneva, which is quite modest in size. For Abdallah Chatila, the answer is unambiguous:

“We can see that Swiss people travelling abroad are prone to gastronomic spending, why don't they do it at home?”

“THIS FAIR AND SUSTAINABLE PHILOSOPHY IS DEEPLY ROOTED IN M3 GROUP'S VALUES”.

For us, the problem lies not so much in demand as in supply. We are convinced that the Geneva clientele deserves better than the existing offer. We aspire to offer the kind of high-end culinary diversity found in the world's major cities, which will also help to attract foreign companies and boost local competitiveness.



Let's take the example of Megève, whose charm is appreciated by tourists, but whose catering offer has often been criticized.

The opening of the Four Seasons, the emulation among large groups that it has brought about, has made it possible to metamorphose culinary Megève in just three years. Visitors from Gstaad or Courchevel began to flock there.

We want to replicate this in Geneva, offering about fifty high-quality restaurants, but with a variety of choices to take into account the city's international character. We want to open up all gastronomic horizons by diversifying the culinary offer (Spanish, Italian, Thai, Indian etc...)”.

TODAY AND TOMORROW

We currently have 9 establishments in the canton. In the first quarter of 2021, we will have 21, rising to 50 by the end of the year, with the number of employees rising from the current 300 to around 1,500 by the beginning of 2022. The authorities are supporting us, and are naturally delighted with the job creation we will generate, especially in this unfavorable period.

“THE STRENGTH OF A GROUP LIKE M3 IS THAT WE CAN TAKE RISKS, DARE, BE A REAL DRIVING FORCE FOR INNOVATION”.

We want to be present in all municipalities, not just the richest and most privileged ones. We will call this an upward levelling!

We have made huge investments in the facilities we have acquired, such as Le Sesflo and Le Vallon, which are “local” restaurants, because we are guided by excellence. And not in the precious and elitist sense of the word, but really in terms of quality of service, added value for our customers.

Similarly, it's important to understand that we are not setting up some kind of huge food factory, but rather using the critical mass we have, this formidable melting pot of talent and skills in the service of excellence that we were talking about. The strength of a group like m3 is that we can take risks, dare, be a real driving force for innovation”.

LUCIE PEREYRE DE NONANCOURT, L'atout prestige de Laurent-Perrier.

-/ LAURENT-PERRIER'S PRESTIGIOUS ASSET.

Bon sang ne saurait mentir, nous enseigne l'adage populaire... La petite-fille de Bernard de Nonancourt, qui a développé les champagnes Laurent-Perrier pour les amener au degré d'excellence qui les caractérise aujourd'hui, reprend le flambeau familial pour défendre les couleurs de la Cuvée de Prestige. Rencontre.

-/ The granddaughter of Bernard de Nonancourt, who developed Laurent-Perrier champagnes to the degree of excellence that characterizes them today, is taking up the family legacy to uphold the image of the Cuvée de Prestige. Let's meet her.

C'est une femme souriante et rayonnante qui vient à nous. D'elle, elle parle peu. Mais lorsqu'elle se met à nous conter l'histoire de sa famille, on sent toute sa fierté de faire partie d'une formidable aventure qui s'écrit désormais depuis près de 80 ans.

Nous sommes à la veille de la seconde guerre mondiale. L'arrière grand-mère de Lucie, veuve et mère de quatre enfants, fait l'acquisition d'un petit domaine vignoble. L'aîné de ses fils ne revenant malheureusement pas du champ de bataille, c'est au puiné Bernard que sont confiées les rênes de ce domaine, nommé Veuve Laurent-Perrier, en 1948.

Le jeune homme de 28 ans n'a pas d'expérience en matière viticole, mais il apprend vite, se forme sur le tas, et gère une équipe qui se limite à une petite dizaine d'employés. Mais surtout, il a des idées et une ambition : se démarquer dans le paysage quelque peu monotone des vins de champagne.

A l'époque, le champagne est un vin de dessert. Fin stratège, Bernard prend le parti d'en faire une boisson d'apéritif, afin d'arriver dès le début du repas sur les tables, et ainsi devancer ses concurrents. Son champagne à lui sera frais et élégant.

Dans les assemblages, la tendance est à la prédominance du Pinot noir ; lui préférera mettre en avant le Chardonnay. Il décidera en outre de vinifier le champagne dans des cuves en acier inoxydable, et non plus dans les traditionnelles barriques en bois. A la clé, une meilleure préservation des arômes et de la fraîcheur.

Les autres marques proposent des millésimes pour leurs cuvées Prestige ? Bernard de Nonancourt aura quant à lui à coeur de recréer « l'année parfaite », par l'assemblage de 3 grands crus exceptionnels savamment dosés.

-/ It is a smiling and radiant woman who comes to us. She speaks little of herself. But when she begins to tell us the story of her family, we feel how proud she is to be part of a formidable adventure that has been written for the past 80 years or so.

We are on the eve of the Second World War. Lucie's great-grandmother, widow and mother of four children, acquires a small vineyard. Unfortunately, the eldest of her sons did not return from the battlefield, so the reins of this estate, named Veuve Laurent-Perrier, were entrusted to the younger son, Bernard, in 1948.

The 28 year old young man has no experience in winemaking, but he learns quickly, trains on the job, and manages a team of only a dozen employees. But above all, he has ideas and an ambition: to stand out in the somewhat monotonous landscape of champagne wines.

At the time, champagne was a dessert wine. As a fine strategist, Bernard took the decision to make it an aperitif drink, in order to arrive on the tables at the beginning of the meal, and thus get ahead of his competitors. His champagne will be fresh and elegant.

In the blends, the trend is towards the predominance of Pinot Noir; he will prefer to highlight the Chardonnay. He will also decide to vinify his champagne in stainless steel tanks, rather than in traditional wooden barrels. The result is a better preservation of aromas and freshness.

The other brands offer vintages for their Prestige cuvées? As for Bernard de Nonancourt, he will focus on recreating "the perfect year", by blending 3 exceptional vintage wines, skillfully proportioned.



www.laurent-perrier.com

Sa première cuvée « Grand Siècle » voit le jour en 1959. Chez Laurent-Perrier, on ne parle pas de millésime pour désigner cette cuvée prestigieuse, mais d'itérations. Chacune des 24 itérations créées à ce jour sont composées de trois années différentes, toujours dans le respect des plus hauts critères d'exigence propres à la Maison. Elles passent ensuite un minimum de dix années en cave, voire vingt ans pour les « Réserves Grand Siècle ».

Au-delà de sa filiation, Lucie est avant tout une experte en vins, diplômée du célèbre WSET (Wine and Spirit Education Trust) et spécialiste en communication. Si l'on ajoute à cela sa classe naturelle, qui mieux qu'elle pourrait assumer le rôle d'ambassadrice de Grand Siècle pour la Maison Laurent-Perrier ?

Désormais, Lucie va voyager à travers le monde pour faire (mieux) connaître cette cuvée de Prestige, qui est une partie d'elle-même, de son héritage familial et culturel, un amour de ses racines qu'elle transmettra à son tour aux générations futures...

His first vintage "Grand Siècle" was created in 1959. At Laurent-Perrier's, one does not speak of a vintage to designate this prestigious cuvée, but of an iteration.

Each of the 24 iterations created to date are made up of three different years, always respecting the highest standards of the House.

They then spend a minimum of ten years in the cellar, or even twenty years for the "Réserves Grand Siècle".

Beyond her filiation, Lucie is above all a wine expert, a graduate of the famous WSET (Wine and Spirit Education Trust) and a specialist in communication. If we add to this her natural elegance, who better than she could assume the role of ambassador of Grand Siècle for the House of Laurent-Perrier?

From now on, Lucie will travel around the world to make this Prestige cuvée (better) known, like a part of herself, of her family and cultural heritage. A love for her roots that she will in turn pass on to future generations.

BANQUE J. SAFRA SARASIN, Une banque tournée vers la durabilité.

-/ J. SAFRA SARASIN, A BANK FOCUSED ON SUSTAINABILITY.

Banque J. Safra Sarasin, leader du marché et pionnier en matière d'investissements durables depuis plus de 30 ans, fut l'une des premières banques à s'intéresser aux interactions entre l'économie, la durabilité et les aspects sociaux. Interactions qui se reflètent dans ses solutions de placement.

-/ Bank J. Safra Sarasin, pioneer and thought-leader in the field of sustainable investments for more than 30 years, was one of the first banks to focus on the interplay between the economy, the environment and the society. Interactions that are reflected in its investment solutions.

Une banque qui se préoccupe de l'environnement et met l'accent sur la durabilité, ça consiste en quoi ?

Dr Jan Amrit Poser, Chief Strategist and Head Sustainability : En termes simples : sans écosystème sain ni paix sociale, il n'y a pas de rendements, et donc pas de gains pour nos clients. C'est pourquoi promotion de la durabilité et rendements financiers vont de pair.

Quelle est la philosophie de la banque ?

J.A.P : Intégrer le critère de durabilité à notre analyse conduit à de meilleurs résultats, en réduisant les risques et en exploitant les opportunités à long terme. Nous pensons que toutes les entreprises et tous les secteurs ont leur rôle à jouer dans la transition vers un avenir durable.

Quelle catégorie de clients ciblez-vous avec de tels services ?

J.A.P : Nos clients sont des investisseurs à long terme, tels que les familles et les fonds de pension, qui visent à préserver et à accroître la richesse de génération en génération. La durabilité est donc notre objectif pour la viabilité de leurs investissements.

Quels sont vos objectifs et projets pour les mois à venir ?

J.A.P : En mai, nous avons officiellement annoncé notre engagement climatique, pour aligner les investissements sur un résultat neutre en carbone d'ici 2035. En septembre, nous avons approuvé l'engagement de financer la biodiversité. Il est important de fixer des objectifs à long terme et de positionner les portefeuilles sur la bonne trajectoire.

Quel message souhaitez-vous transmettre aux futures générations d'entrepreneurs ?

J.A.P : Les gouvernements alignent leurs systèmes fiscaux et leurs réglementations sur l'Accord de Paris sur le climat et les objectifs de développement durable des Nations Unies. Des opportunités sans précédent s'ouvrent, mais ceux qui ne s'y préparent risquent tout simplement de faire faillite. La transition vers des pratiques commerciales plus durables est l'opportunité d'investissement de toute une vie.

-/ What does it entail, for a bank, to be committed to the environment and focused on sustainability?

Dr Jan Amrit Poser, Chief Strategist and Head Sustainability: *Simply put: without a healthy ecosystem and social peace, there are no yields, and therefore no gains for our clients. That's why promoting sustainability and financial returns go hand in hand.*

What is the bank's philosophy?

J.A.P: *Integrating sustainability criteria into our analysis leads to better results, by reducing risks and exploiting opportunities in the long term. We believe that all companies and sectors have a role to play in the transition to a sustainable future.*

What kind of clients are you targeting with such services?

J.A.P: *Our clients are long-term investors, such as families and pension funds, who aim to preserve and increase wealth from generation to generation. Sustainability is therefore our goal for the viability of their investments.*

What are your objectives and plans for the coming months?

J.A.P: *In May, we officially announced our climate commitment, to align investments with a carbon-neutral result by 2035. In September, we approved the commitment to finance biodiversity. It is important to set long-term objectives and position portfolios on the right trajectory.*

What message would you like to convey to future generations of entrepreneurs?

J.A.P.: *Governments are aligning their tax systems and regulations with the Paris Climate Accord and the United Nations' sustainable development goals. Unprecedented opportunities are opening up, but those who don't prepare for them simply risk going bankrupt. The transition to more sustainable business practices is the investment opportunity of a lifetime.*



ADIANT CAPITAL, Investir pour la planète.

-/ ADIANT CAPITAL, INVESTING FOR THE PLANET.

La prise de conscience collective quant à la nécessité de transformer notre économie pour qu'elle devienne durable est désormais un fait acquis. Mais il y a souvent loin de la théorie à la pratique. Rencontre avec Pierre-Loïc Caijo, fondateur d'Adiant Capital, une société de gestion spécialisée dans l'investissement d'impact, pour qui rendement rime avec durabilité.

-/ The collective awareness as to the need to transform our economy so that it becomes sustainable is now a given. But there is often a long way from theory to practice. We met with Pierre-Loïc Caijo, founder of Adiant Capital, an asset management company specialising in impact investing, for whom profitability rhymes with sustainability.

Créée en 2011 et dirigée par une équipe active depuis près de 20 ans dans l'investissement d'impact, la société se concentre exclusivement sur les marchés des capitaux privés et investit dans les entreprises non-cotées (private equity) et les actifs d'infrastructures.

COTE Magazine : Qu'est-ce que l'investissement d'impact ?

PLC : L'investissement d'impact vise à investir dans des entreprises qui ont des retombées positives et objectivement mesurables sur l'environnement ou la société. Nous nous focalisons sur les thématiques environnementales comme, par exemple, les énergies renouvelables, le transport zéro carbone, l'économie circulaire ou encore la préservation des océans et des sols. A rendement égal, nous pensons qu'un investisseur préfère aujourd'hui faire travailler son capital de façon durable et bénéfique à la planète. Notre mission est de réaliser de tels investissements en concevant pour nos clients des solutions sur mesure.

CM : Pourquoi se limiter à investir sur les marchés privés ?

PLC : Les entreprises cotées en bourse doivent désormais identifier les risques ESG (Environnementaux, Sociaux et de Gouvernance) auxquels elles sont exposées et s'engager à y remédier. Si cette démarche est louable, elle est rarement associée à une véritable remise en question du modèle économique. En achetant un titre coté ESG, seule une fraction de l'investissement sera consacrée à générer un impact positif. L'investissement d'impact dans le non coté permet au contraire que la totalité de l'investissement y soit dédiée – le capital est mieux utilisé. Indépendamment de l'impératif environnemental, je suis convaincu que nous sommes au début d'une importante réallocation du capital institutionnel et privé vers le private equity et l'infrastructure, comme c'est le cas depuis longtemps outre Atlantique où il n'est pas rare que 20-25% des portefeuilles soient consacrés à ces thématiques.

CM : Qui sont vos clients investisseurs et comment travaillez-vous avec eux ?

PLC : Il peut s'agir d'investisseurs institutionnels, de compagnies d'assurance, de banques privées, de caisses de pensions et de family offices. Nous construisons ensemble leur portefeuille d'impact et déployons leur capital dans le cadre de mandats ou via nos produits d'investissement. Notre expertise en infrastructure et en private equity nous permet de couvrir un large spectre de risques-rendements. Par exemple, nous avons conçu pour un groupe industriel Européen un produit d'impact dynamique qui a généré un retour sur investissement de plus de 30%. Plus récemment, suite à un changement réglementaire autorisant les caisses de pensions Suisses à investir dans les infrastructures, nous avons lancé à leur destination un produit de rente dans les infrastructures durables.

Nous avons une conviction forte pour l'investissement d'impact depuis près de 20 ans, ce qui nous positionne de façon unique. Nous offrons à nos clients ce que leurs conseils traditionnels peuvent difficilement répliquer : une capacité à identifier des opportunités hors marché, une maîtrise des aspects technologiques et une solide expérience de terrain nous permettant, par exemple, de superviser la construction de nos infrastructures ou bien de nous impliquer de façon active aux côtés du management des entreprises de notre portefeuille.

CM : Pour finir, quelques mots sur l'impératif environnemental que vous évoquiez ?

PLC : Sur le plan climatique, les états signataires des Accords de Paris de 2015 se sont engagés pour limiter l'augmentation de la température globale à moins de 1,5°C d'ici à 2100. Cela implique une économie totalement neutre en carbone à l'horizon 2065 et représente 4'000 milliards de dollars d'investissements annuels jusqu'en 2050 selon les Nations Unies. Jamais l'humanité n'a été soumise à un défi si colossal. C'est un sujet passionnant et nous mettons tout en œuvre pour apporter notre pierre à ce gigantesque édifice collectif.



-/ Founded in 2011 and led by a team that has been active in impact investing for nearly 20 years, the firm focuses exclusively on private capital markets and invests in non-listed companies (private equity) and infrastructure assets.

COTE Magazine: What is impact investing?

PLC: Impact Investing aims at investing in companies that have a positive and objectively measurable benefit for the environment or society. We focus on environmental topics such as renewable energy, zero-carbon transport, circular economy and ocean and soil preservation. For equal performance, we believe that today's investors would rather make their capital work in a sustainable and beneficial way for the planet. Our mission is to make such investments by designing tailor-made solutions for our clients.

CM: Why focusing on private markets only?

PLC: Listed companies must now identify the ESG (Environmental, Social and Governance) risks to which they are exposed and commit to addressing them. While this approach is commendable, it is rarely associated with a real reassessment of the business model. By purchasing an ESG-listed security, only a fraction of the investment will be devoted to generating a positive impact. On the contrary, impact investing in private companies allows the entire investment to be dedicated to it - the capital is better used. Regardless of the environmental imperative, I am convinced that we are at the beginning of a major reallocation of institutional and private capital towards private equity and infrastructure, as has long been the case across the Atlantic where it is not uncommon for 20-25% of portfolios to be dedicated to these themes.

CM: Who are your investor clients and how do you work with them?

PLC: They can be institutional investors, insurance companies, private banks, pension funds and family offices. We build their impact portfolio together and deploy their capital through mandates or through our investment products. Our expertise in infrastructure and private equity allows us to cover a wide risk/reward spectrum. For example, we designed a dynamic impact product for a European industrial group that generated a 30+% return on investment. More recently, following a regulatory change allowing Swiss pension funds to invest in infrastructure, we launched a sustainable infrastructure income investment product for Swiss pension funds.

We have had a strong conviction for impact investing for nearly 20 years, which uniquely positions us. We offer our clients what their traditional advisors can hardly replicate: an ability to identify opportunities off market, a mastery of technological aspects and solid field experience enabling us, for example, to supervise the construction of our infrastructures or to be actively involved alongside the management of our portfolio companies.

CM: Finally, a few words on the environmental imperative you mentioned?

PLC: In terms of climate change, the signatory states of the 2015 Paris Accords have committed to limiting the increase in global temperature to less than 1.5°C by 2100. This implies a totally carbon-neutral economy by 2065 and represents 4'000 billion dollars of annual investments until 2050 according to the United Nations. Never before has humanity been subjected to such a colossal challenge. It is an exciting subject and we are doing everything possible to make our contribution to this gigantic collective edifice.

KARIM HOURIE,

Au milieu se cache un diamant.

L'enthousiasme suscité par ses créations, au départ destinées à son seul usage personnel, l'a pris par surprise. Rencontre avec un jeune homme aussi élégant et distingué que discret, à l'image de ses bijoux.

-/ The enthusiasm sparked by his creations, initially intended for his own personal use, took him by surprise. Meeting with a young man who is as elegant and distinguished as he is discreet, just like his jewellery.

DAIMONDI

Rue Pierre-Fatio 5, 1204 Genève
+ 41 22 777 05 05
www.daimondi.com

Perfectionniste, Karim Hourie ? Voilà un bel exemple d'euphémisme. C'est presque par hasard, mais par la grande porte, que ce tout récent trentenaire -notamment diplômé de l'institut de hautes études de Glion est entré dans le sérail très fermé de la joaillerie.

-/ A perfectionist, Karim Hourie? That is truly an euphemism. It is almost -/ A perfectionist, Karim Hourie? That is a fine example of euphemism. It is almost by chance, but through the big door, that this recent thirty-something -notably a graduate of the Glion Institute of Advanced Studies- has entered the very closed seraglio of jewellery.

A la faveur d'une rencontre avec un ami de la famille, diamantaire de son état, Karim décide de se faire fabriquer un bijou unique. Les objets stéréotypés, les effets de mode, pas trop le genre de la maison. Il imagine un petit diamant en cage, qu'il porterait au poignet. Il demande à un dessinateur en joaillerie de l'aider à concevoir ce qui n'est alors qu'un projet strictement personnel, sans la moindre visée commerciale.

Thanks to a meeting with a friend of the family, a diamond dealer, Karim decided to have a unique piece of jewellery made. The man is no huge fan of stereotyped objects, nor fashion gimmicks. He imagines a small caged diamond, which he would wear on his wrist. He asks a jewellery designer to help him come up with what is then a strictly personal project, with no commercial aim whatsoever.

Deux ans et plusieurs modèles de prototypes plus tard, le jeune Karim arbore enfin son « Nido d'Ape » (nid d'abeille), petit filet d'or en forme de boule aplatie renfermant un diamant libre, accroché à un bracelet en corde. Il est bien loin d'imaginer le nombre de ses connaissances qui lui demanderont où il s'est procuré cet objet aussi beau qu'atypique.

Two years and several prototypes later, the young Karim finally wears his "Nido d'Ape" (honeycomb), a small gold net in the shape of a flattened ball containing a free diamond, attached to a rope bracelet. Little does he know how many people will ask him where he got this beautiful and unusual object.

Sur les conseils avisés de ses proches, il se met à développer le nid, «Nido», à le décliner en plusieurs formats, et les bracelets évoluent également. Rapidement, c'est une véritable ligne de bijoux, reconnaissables entre mille, qui voit le jour. Daimondi est né.

Following the sound advice of those close to him, he began to develop the nest, "Nido", and to make it available in several sizes, with the bracelets evolving as well. Soon, a real line of jewellery, recognisable among a thousand, was created. Daimondi was born.

Plus qu'une boutique, c'est un salon qui accueille sur rendez-vous les fans de la marque au centre de Genève, entre Rive et les Eaux-Vives. Comme à son habitude, Karim a tenu à se démarquer des conventions, de la rigueur formelle traditionnellement attachées au monde de la joaillerie.

More than a store, it is a salon that welcomes fans of the brand -on appointment- in the centre of Geneva, between Rive and the Eaux-Vives district. As usual, Karim was keen to distance himself from the conventions and formal rigour traditionally attached to the world of jewellery.

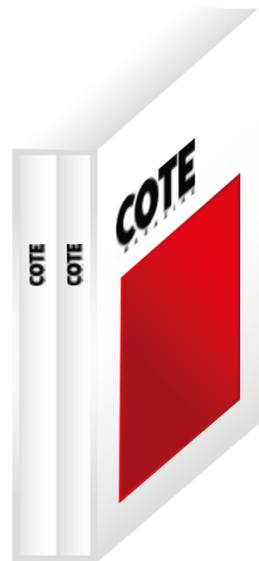
Son modèle phare aujourd'hui, le Bracelet Nido d'Ape sur sa chaîne en or, va indéniablement conquérir les poignets de toutes celles et ceux pour qui luxe rime non pas avec ostentatoire, mais avec classe, exclusivité et finesse. Un cœur de diamant dans un subtil habit de métal précieux...

His flagship model today, the Nido d'Ape Bracelet on its gold chain, will undeniably conquer the wrists of all those for whom luxury rhymes not with ostentation, but with class, exclusivity and finesse. A diamond heart in a subtle precious metal suit...





La Suisse de l'excellence, Un hommage en deux tomes



Cote Magazine rend hommage à l'excellence suisse dans sa globalité. Une aventure éditoriale à découvrir au fil de deux numéros exceptionnels à regrouper dans un coffret collector.

- Cote Magazine pays tribute to Swiss excellence in its entirety. An editorial adventure to be discovered in two exceptional issues to be brought together in a collector's box.

En cette période troublée, notre rédaction a tenu à rendre hommage à l'excellence suisse. Non seulement aux métiers qui font de cette pépite perdue au coeur de l'Europe, un pays à part, mais également à la population dont les talents lui permettent de sortir du lot.

Un hommage au long cours qui nécessite non pas un numéro de Cote Magazine, mais deux ! C'est avec un immense plaisir, et non sans une certaine fierté, que nous vous présentons ce premier tome. Une édition collector qui sera suivie d'un second tome, à paraître le mois prochain.

Deux magazines à regrouper dans un coffret disponible sur commande dès le mois de décembre, qui s'impose comme un cadeau idéal pour les fêtes de fin d'année. Et ce, aussi bien pour tous les amoureux de la Suisse que pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore les innombrables trésors qu'elle recèle.

A découvrir dès aujourd'hui....

La gastronomie suisse dont un succulent plateau de fromages ; le design avec ses célèbres architectes dont le Chau-de-Fonnier Le Corbusier ; les écoles et universités, de l'institut du Rosey à l'École Polytechnique Fédérale de Lausanne, sans oublier la cosmétique helvétique et

la mode, dont la légendaire dentelle de Saint-Gall.

Et en décembre...

L'horlogerie, ses prestigieuses manufactures, ses métiers d'art qui sont un trésor national, une industrie représentant 50 % du marché horloger mondial en termes de valeur ; les établissements financiers, naturellement. Et, pour conclure, les cliniques, ces havres de paix ne ressemblant à aucun autre, aux allures d'hôtels de luxe, proposant le nec plus ultra en termes de médecine spécialisée et d'équipement.

Bonne lecture !

- In these troubled times, our editorial staff was keen to pay tribute to Swiss excellence. Not only to the professions that turn this gem nestled in the heart of Europe into a country apart, but also to the people whose talents make it stand out.

A tribute that we will strive to make as exhaustive as possible and that requires not one issue of Cote Magazine, but two! It is with great pleasure, and not without a certain pride, that we bring this first volume to you.

A collector's edition which will be followed

by a second volume, to be published next month.

Two magazines to be grouped together in a box set available to order from December, making it an ideal gift for the festive season. And this is for all lovers of Switzerland as well as for those who are not yet familiar with the innumerable treasures it harbours.

Discover it today....

Swiss gastronomy, including a succulent cheese platter ; design with its famous architects including Le Corbusier ; schools and universities, from the Institut du Rosey to the Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne, not forgetting Swiss cosmetics and fashion, including the legendary St. Gallen lace.

And in December...

Watchmaking, its prestigious manufactures, its crafts which have become a national treasure, an industry accounting for 50% of the world watch market in terms of value ; financial institutions, naturally. And, to end with, clinics, these havens of peace unlike any other, resembling luxury hotels, offering the ultimate in terms of specialized medicine and equipment.

Enjoy your reading!

COTE
MAGAZINE

SWISS MADE

TOME 1

LA SUISSE DE L'EXCELLENCE - LA SUISSE EN 3 MOTS - CARTE POSTALE - LES INVENTIONS SUISSES - SOINS SWISS MADE - SHOPPING SWISS MADE - MODE SUISSE - LE DESIGN SUISSE - ARCHITECTURE SUISSE - SIX BÂTIMENTS EMBLÉMATIQUES - L'EXCELLENCE DE L'ÉDUCATION - SWISS CHEESE - LE CHOCOLAT SUISSE - 12 DÉLICÉS SWISS MADE



À SUIVRE DANS NOTRE NUMÉRO DE DÉCEMBRE/JANVIER : **TOME 2**

HORLOGERIE, UNE HÉGÉMONIE SUISSE - ANITA PORCHET, L'ARTISANE À L'ÉPREUVE DU FEU - LE GUILLOCHAGE, L'ART PRÉCIEUX QUI DONNE VIE AUX CADRANS DE MONTRES - LES MAISONS HORLOGÈRES SUISSES - L'ART SUBTIL DU GOUACHÉ - LA BANQUE MADE IN SWISS - MODE SUISSE - QUAND ST-GALL FAIT DANS LA DENTELLE... SHOPPING SWISS MADE - FP - UN LABEL COUTURE SUISSE PLURIEL ET COLLABORATIF - LA SANTÉ SWISS MADE



La Suisse de l'excellence

Malgré la forte demande, préserver et faire revivre l'artisanat et les techniques traditionnelles nécessite les efforts concertés d'individus passionnés. Les Suisses attachent beaucoup d'importance à leur place iconique au panthéon des arts et de l'artisanat, et de nombreuses organisations ont été fondées afin de préserver les techniques traditionnelles et les promouvoir auprès des nouvelles générations et du reste du monde. Grâce à ces efforts de valorisation de standards de fabrication élevés, un héritage et un futur sont assurés à cette longue histoire d'excellence.

• Despite the high demand, preserving and reviving traditional crafts and techniques re-quires the concerted efforts of passionate individuals. The Swiss people value their iconic place in the pantheon of arts and crafts, and many organizations have been founded to preserve traditional techniques and promote them to new generations and the rest of the world. Through these efforts to promote high manufacturing standards, a legacy and a future are assured for this long history of excellence.

Le savoir-faire suisse est reconnu dans le monde entier, et si le Swiss Made est toujours synonyme d'excellence, ce n'est pas un hasard. La Suisse a su être un magnifique terreau pour divers métiers d'art et il y a plusieurs raisons à cela.

C'est assez vertigineux, quand on y pense: comment un petit pays comme la Suisse a-t-il réussi à faire rayonner dans le monde entier son savoir faire, aussi fabuleux que méticuleux, en matière d'horlogerie, de joaillerie et de métiers d'art ? Il y a plusieurs raisons à cela bien sûr, car tout ne peut s'expliquer uniquement par la méticulosité, l'amour de la précision et du travail bien fait de tout un peuple.

Tout d'abord, il y a la géographie. La Suisse n'a pas de mer mais elle est située en plein cœur de l'Europe, entourée de pays plus grands qu'elle (en taille) : la France, l'Italie et l'Allemagne. La Suisse a toujours été un lieu de passage, elle est un axe naturel. Le souvenir de ces routes commerciales figure même au cœur du nom de l'une de ses régions. En effet, c'est au Moyen Âge, vers 1150, que l'on a baptisé le Val de Travers, « Vallis traversis », parce que situé sur l'un des principaux axes traversant l'Europe.

Il s'agissait avant tout de routes marchandes, mais il n'y avait pas que des marchandises qui transitaient entre la Franche-Comté et le plateau suisse : ont traversé avec elles les dernières technologies ainsi que les savoirs.

Les habitants du Val-de-Travers ont su tirer bénéfice de ces échanges.

Avant de devenir un des berceaux de l'horlogerie, avec le canton de Genève, le Val de Travers était connu pour la dentelle aux fuseaux. La dentellerie fonctionnait sur le même principe que ce qui allait devenir la fabrique horlogère : le marchand-entrepreneur faisait travailler la population des villages, les femmes en particulier. En 1794, Fleurier comptait 300 dentellières. Pour en savoir plus sur cette activité, on peut découvrir certaines dentelles d'époque au Château de Valangin, au Musée paysan de la Chaux-de-Fonds tout comme au Musée régional du Val-de-Travers.

Outre la dentelle, la Suisse s'est rapidement spécialisée dans la fabrication des indiennes. Ces tissus de coton peints ont été importés en Europe depuis les comptoirs des Indes dès le XVI^e siècle. Lorsqu'au XVII^e siècle, ces toiles ont été interdites à l'importation, la Suisse et en particulier les cantons de Genève, Glaris, Neuchâtel a commencé à en fabriquer à son tour pour répondre à la demande. Encore un métier qui s'est perdu.

La religion fut aussi paradoxalement un élément fertilisateur pour les métiers d'art.

L'horlogerie genevoise a vu le jour au XVI^e siècle. En 1541, sous l'influence de Jean Calvin, le Conseil de Genève a édicté des lois somptuaires interdisant aux habitants de Genève de porter des signes de richesses

ostentatoires, comme les bijoux. Les montres, en revanche, n'y étaient pas soumises, car elles étaient considérées comme des objets utilitaires. Les fabriquer, tout comme les orner, n'était donc pas répréhensible. Cet art a pu ainsi prendre son essor, ainsi que tous les métiers d'ornement y relatifs : la gravure, les émaux, le guillochage, etc. C'est d'ailleurs à Genève que naît la première corporation d'horlogers, en 1601, baptisée la « Maîtrise des horlogers de Genève ».

Les migrations de population ont également eu un effet de booster. Avec l'immigration des Huguenots, suite à la révocation de l'édit de Nantes par Louis XIV, en France, en 1685, certains artisans de grand talent ont importé leur savoir-faire en Suisse. Le XVII^e siècle fut très riche en créativité avec le développement de l'horlogerie dans l'arc Jurassien, de Genève à Schaffhouse.

Aujourd'hui, le savoir-faire suisse se porte bien et de nombreuses écoles se chargent de les transmettre, comme la Haute Ecole d'Art et de Design à Genève qui forme aux métiers de la mode, du bijou, de l'horlogerie, notamment, ou l'ECAL à Lausanne, spécialisée dans le design. Il ne faut pas oublier les nombreuses écoles d'horlogerie et les campus où l'on apprend divers métiers d'art, comme celui du groupe Richemont, à Genève. Les manufactures horlogères et joaillères elles-mêmes dispensent des formations spécifiques dans tous leurs domaines d'excellence. De quoi assurer la pérennité de ces métiers du beau.



• **Swiss know-how is recognized throughout the world, and if Swiss Made is always synonymous with excellence, it is not by chance. Switzerland has been a magnificent breeding ground for various crafts and there are many reasons behind this.**

It's quite staggering, when you think about it: how did a small country like Switzerland manage to spread its fabulous and meticulous know-how in watchmaking, jewelry and crafts around the world? There are several reasons for this, of course, because not everything can be explained solely by the meticulousness, the love of precision and the welldone work of an entire nation.

First of all, there is geography. Switzerland has no sea, but it is located in the heart of Europe, surrounded by larger countries (in size): France, Italy and Germany. Switzerland has always been a place of passage, it is a natural axis. The memory of these trade routes is even at the heart of the name of one of its regions. Indeed, it was in the Middle Ages, around 1150, that the Val de Travers was named "Vallis traversis", because of its location on one of the main axes crossing Europe.

These were above all trade routes, but it was not only goods that transited between the Franche-Comté and the Swiss plateau: the latest technologies and knowledge were also carried along with them. The inhabitants of the Val-de-Travers were

able to benefit from these exchanges.

Before becoming one of the cradles of watchmaking, along with the canton of Geneva, the Val de Travers was known for bobbin lace. The lacemaking industry operated on the same principle as what was to become the watchmaking factory: the merchant-entrepreneur employed villagers, women in particular. In 1794, Fleurier had 300 women lacemakers. To find out more about this activity, you can discover some of the period lacework at the Château de Valangin, at the Musée paysan de la Chaux-de-Fonds and at the Musée régional du Val-de-Travers.

In addition to lace, Switzerland quickly specialized in the manufacture of Indian lace. These painted cotton fabrics were imported to Europe from the Indies as early as the 16th century. When these fabrics were banned from importation in the 17th century, Switzerland - and in particular the cantons of Geneva, Glarus and Neuchâtel - began to manufacture them in turn, to meet the demand. Another profession that has been lost since then.

Paradoxically, religion was also a fertilizing element for the arts and crafts. Geneva watchmaking was born in the 16th century. In 1541, under the influence of Jean Calvin, the Council of Geneva enacted sumptuary laws prohibiting the inhabitants of Geneva from wearing ostentatious signs of wealth, such as jewelry. Watches, on the other hand, were not subject to these laws, as

they were considered utilitarian objects. Manufacturing them, as well as decorating them, was therefore not reprehensible. This art was thus able to take off, as well as all the related ornamental crafts: engraving, enamels, guillochage, etc. Geneva was also the birthplace of the first watchmakers' guild, in 1601, called the "Maîtrise des Horlogers de Genève" (Master Watchmakers of Geneva).

Population migrations also had a booster effect. Following the immigration of the Huguenots, due to the revocation of the Edict of Nantes by Louis XIV in France in 1685, some very talented craftsmen imported their know-how to Switzerland. The 17th century was very rich in terms of creativity with the development of watchmaking in the Jura arc, from Geneva to Schaffhausen.

Today, Swiss know-how is in good shape and many schools are in charge of passing it on, such as the Haute Ecole d'Art et de Design in Geneva, which trains in the fashion, jewelry and watchmaking professions, in particular, or the ECAL in Lausanne, which specializes in design. Not to be forgotten are the many watchmaking schools and campuses where one learns various art professions, such as that of the Richemont group in Geneva.

The watch and jewelry manufacturers themselves provide specific training in all their fields of excellence. This ensures the sustainability of these beautiful crafts.



La Suisse

En trois mots, selon ...

01.

Trois adjectifs qui définissent l'excellence suisse

- Three adjectives that define Swiss excellence



Stan Wawrinka

01. Le meilleur de la classe, la précision et la beauté du travail

- best in class, precision and beautifully crafted

02. La classe, le haut niveau et l'excellence

- class, top calibre and excellence

02.

La qualité de vie en Suisse en trois adjectifs

- The Swiss quality of life in three adjectives.



Vincent Perez

01. Exigeant, perfectionniste, compétitive

- Demanding, perfectionist, competitive

02. Douce, Multiculturelle, chaleureuse

- Smooth, Multicultural, Warm



Alain Prost

01. Efficacité, pragmatisme, flexibilité

- Efficiency, pragmatism, flexibility

02. Beauté de la nature, esprit citoyen, respect de la vie privé

- Beauty of nature, civic-mindedness, respect for privacy



Anouchka Delon

01. Précision, simplicité, détermination

- Precision, simplicity, determination

02. Vraie, douce, légère

- Authentic, sweet, light



Joël Dicker

01. Ambitieuse, perfectionniste, rigoureuse

- Ambitious, perfectionist, rigorous

02. Apaisée, sportive, rayonnante

- Soothed, sporty, radiant

SPG ONE

SWISS FINEST PROPERTIES

CRÉATEURS DE COUPS DE CŒUR



GENÈVE - NYON - LAUSANNE - GSTAAD - VERBIER - MEGÈVE

www.spgone.ch
T +41 (0)58 861 31 00

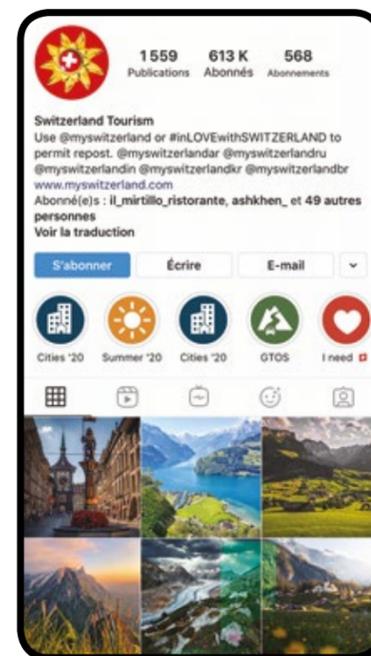
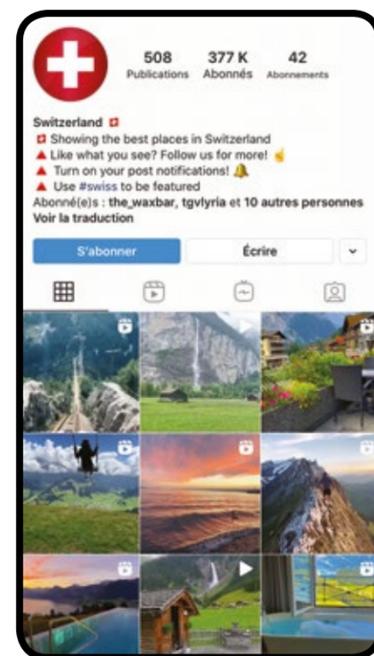
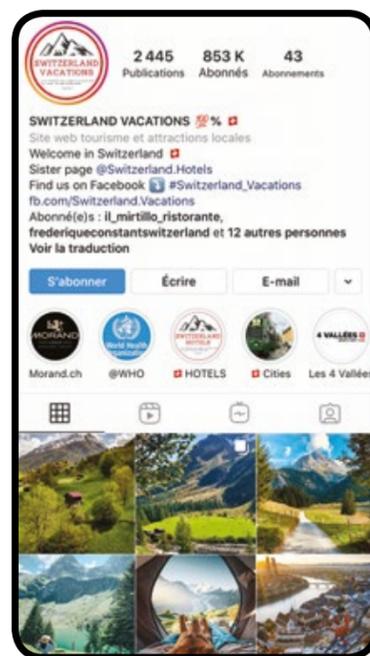
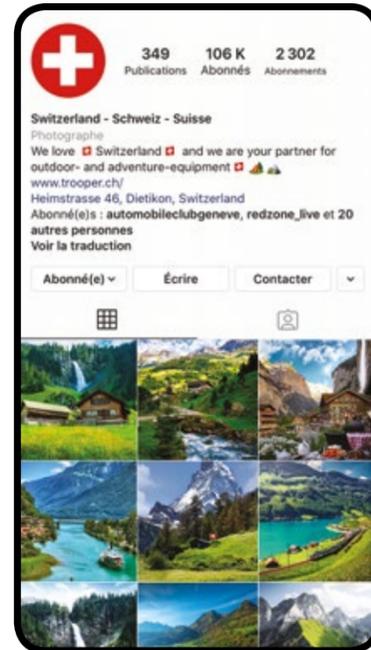
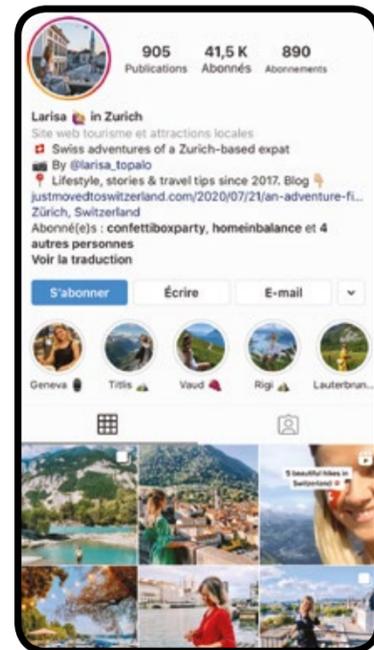
CHRISTIE'S
INTERNATIONAL REAL ESTATE



Carte postale

Ah la Suisse... ses lacs, ses montagnes et ses points de vue vertigineux... Visitez notre pays à travers ces comptes insta qui baroudent exclusivement en Suisse.

- Switzerland... its lakes, mountains and breathtaking views... Visit our country thanks to these insta accounts that exclusively stroll through Switzerland.



From Switzerland With love

Un poil stéréotypés mais indispensables et éternels, ces produits font partie de l'ADN de notre pays et sont célèbres à travers le monde.

- A tad stereotypical but indispensable and eternal, these products are part of our country's DNA and are famous throughout the world.



• Les crayons - Caran d'Ache



• La machine à capsules - CreatistaPro Nespresso



• Le coucou suisse - SwissKoo



• Service à fondue - Le Creuset



• Drapeau Suisse « Brodage – Limited Edition » kellerfahnen.ch



• Le couteau suisse - Victorinox



Les inventions suisses

Ont du génie



L'épluche-légumes Rex

Cet économe, classique des cuisines qu'on retrouve partout a été inventé en Suisse à la fin des années 40, par Alfred Neweczeral. Fils d'un immigrant tchèque, il l'a fait breveter sous le nom de «Rex» ! Le but de cet ustensile précis: économiser la chair des légumes en enlevant jusque ce qu'il faut de peau !

- The Rex vegetable peeler

This peeler, a kitchen classic that can be found everywhere, was invented in Switzerland at the end of the 1940s by Alfred Neweczeral. This son of a Czech immigrant patented it under the name "Rex"! The purpose of this precise utensil: to save the flesh of vegetables by removing just the right amount of skin!

Le velcro

C'est un Vaudois qui a inventé le velcro en 1941 ! L'ingénieur Georges de Mestral a été inspiré par certaines plantes qui s'agrippent aux vêtements ou aux poils des animaux. C'est lorsque la Nasa s'y intéressera que le velcro deviendra célèbre autour du monde. Son nom est un mot-valise formé avec les termes « velours » et « crochet » (vel-cro).

- Velcro

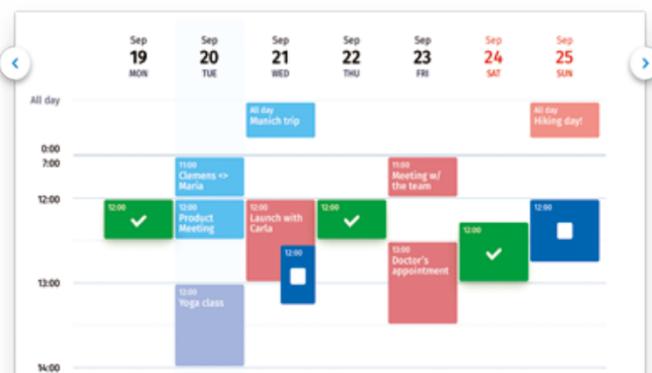
The engineer Georges de Mestral was inspired by certain plants that cling to clothing or animal hair. It is when NASA became interested in it that velcro became famous around the world. Its name comes from the terms "velvet" and "hook" (crochet in french) (vel-cro).

Le doodle

Les Suisses n'ont pas inventé Google, mais ils ont inventé Doodle! C'est cet outil en ligne qui permet d'agender des réunions ou rencontres entre 18 personnes en évitant une avalanche de mails et d'allers-retours. Sur un doodle, chacun inscrit ses disponibilités pour définir une date commune. Eh bien l'idée est née en Suisse en 2007, lancée par Michael Näf and Paul E. Sevinç. Aujourd'hui, 20 millions de personnes utilisent la plateforme chaque mois et Doodle est considérée comme l'une des starts-up suisses les plus célèbres.

- The doodle

The Swiss did not invent Google, but they invented Doodle! It's this online tool that allows you to schedule meetings or encounters between 18 people and avoid an avalanche of emails back and forth. On a doodle, each person writes down his or her availability to define a common date. Well, the idea was born in Switzerland in 2007, launched by Michael Näf and Paul E. Sevinç. Today, 20 million people use the platform every month and Doodle is considered one of the most famous Swiss start-ups.



Les mini-trottinettes

Fin des années 90, la déferlante trottinette s'est abattue sur les centres-villes... On voyait des jeunes comme des hommes en costard arpenter les rues sur leurs engins ! Et cette mode n'est pas tout à fait finie. Tout cela, c'est grâce à l'invention d'un banquier zurichois d'origine néerlandaise, Wim Ouboter ! Il a eu l'idée de bricoler une trottinette pliable, équipée de roues de roller, pour se déplacer plus rapidement durant sa pause de midi et rejoindre son stand de bratwurst (saucisse) préféré...

- Mini scooters

At the end of the 90s, a wave of scooters swept through the city centers... We saw young people, but also men in suits, strolling the streets on their scooters! And this fashion is not quite over yet. All this is thanks to the invention of a Zurich banker of Dutch origin, Wim Ouboter! He came up with the idea of tinkering with a foldable scooter, equipped with roller wheels, to move faster during his lunch break and reach his favorite bratwurst (sausage) stand...

La machine à café à capsules

Eric Favre, ingénieur de Nestlé a inventé cette machine à espresso fonctionnant avec des capsules en 1986 déjà ! Mais à l'époque, la Nespresso est un véritable flop commercial. Trop tôt, les gens n'étaient pas prêts pour une déferlante de capsules... Et voilà que trente ans plus tard, elle fait un tabac.

- The capsule coffee machine

Eric Favre, an engineer at Nestlé, invented this espresso machine working with capsules as early as 1986! But at the time, Nespresso was a real commercial flop. Too soon, people were not ready for a flood of capsules... But now, thirty years later, it is a hit.



Le film plastique (cellophane)

On a tous un petit truc suisse dans sa cuisine... En 1908, le chimiste Jacques E. Brandenberger, Suisse de l'étranger né à Zurich, a breveté la cellophane. Fabriquée à base d'un dérivé de cellulose, ce film plastique transparent sert depuis à emballer les aliments, partout !

- The plastic film (cellophane)

We all have a little Swiss thing in our kitchen... In 1908, the chemist Jacques E. Brandenberger, a Swiss abroad born in Zurich, patented cellophane. Made from a cellulose derivative, this transparent plastic film has been used since then to wrap food everywhere!





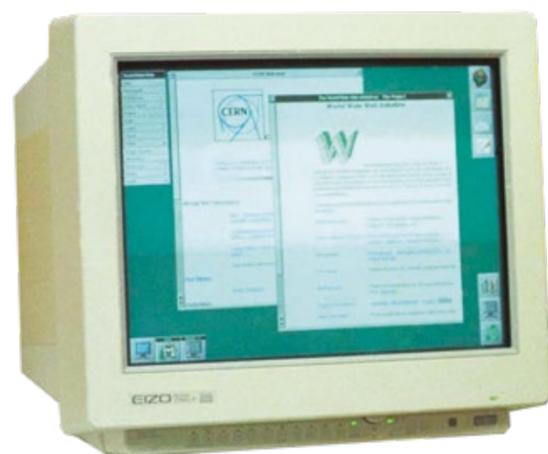
www. Le World Wide Web Tim Berners-Lee at CERN (1989)

La combinaison d'idées britanniques avec le sens pratique suisse semble être promise au succès. Un peu plus d'un siècle après la création de la piste de bobsleigh, un autre Anglais s'est distingué en utilisant les ressources disponibles à Genève pour créer le World Wide Web. Alors qu'il travaillait au CERN, Tim Berners-Lee a inventé le World Wide Web en 1989. S'inspirant du réseau du CERN, mais frustré par le fait que chaque ordinateur stockait l'information avec un login différent, il a créé sa propre version. Le premier site Internet du monde était basé au CERN, sur l'ordinateur de Tim Berners-Lee, et hébergeait des informations sur le mode de fonctionnement de la Toile.

Cet ordinateur NeXT le serveur web d'origine est encore au CERN. En 1993, le CERN a placé le logiciel dans le domaine public; le World Wide Web était né, et la manière dont nous cherchons, parcourons et partageons l'information avait changé à jamais.

- The World Wide Web - Tim Berners-Lee at CERN (1989)
The combination of British ideas with Swiss practicality seems to be proving successful. A little more than a century after the creation of the bobsleigh run, another Englishman stood out by using the resources available in Geneva to create the World Wide Web. While working at CERN, Tim Berners-Lee invented the World Wide Web in 1989. Inspired by the CERN network, but frustrated by the fact that each computer stored information with a different login, he created his own version. The world's first website was based at CERN, on Tim Berners-Lee's computer, and hosted information about how the Web worked.

This NeXT computer the original web server is still at CERN. In 1993, CERN placed the software in the public domain; the World Wide Web was born, and the way we search, browse and share information had changed forever.



La fermeture éclair – Martin Winterhalter (1925)

Les Américains en ont peut-être eu l'idée, mais ce sont les Suisses qui ont perfectionné ce que nous appelons aujourd'hui la fermeture éclair.

Le précurseur de ce système de fermeture a été breveté aux Etats-Unis en 1851. Mais on était encore loin de la fermeture à glissière facile à fermer et à ouvrir que nous connaissons et aimons.

C'est alors qu'un juriste de Saint-Gall entra en scène. En 1923, Martin Winterhalter fut contacté par un Américain qui détenait le brevet de la dernière version de la fermeture originale. Estimant que le système pouvait être amélioré, Martin Winterhalter s'empressa d'investir 10 000 francs pour acquérir le brevet.

En 1925, il avait mis au point une technologie plus perfectionnée et la fermeture éclair était née un dispositif de dents engrenées à l'aide d'un curseur, encore utilisé aujourd'hui.

- The zipper - Martin Winterhalter (1925)
The Americans may have come up with the idea, but it was the Swiss who perfected what we now call the zipper. The precursor of this closing system was patented in the United States in 1851. But it was still a long way to the easy to close and open zipper that we know and use every day.

That's when a lawyer from St. Gallen came into the picture. In 1923, Martin Winterhalter was contacted by an American who held the patent for the latest version of the original zipper. Winterhalter believed that the system could be improved and invested 10,000 Swiss francs to acquire the patent. In 1925, he developed further technology and the zip was born a device consisting of teeth interlocked by means of a slider, which is still in use today.



COTE MAGAZINE BEAUTE / SANTE

ALBERTO MORILLAS LE PARFUM JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS - GOODIES FROM SWITZERLAND WITH LOVE



Brigitte Bardot 1962.



Alberto Morillas, Le parfum jusqu'au bout des doigts

Le maître parfumeur genevois Alberto Morillas a créé des parfums pour les plus grandes marques. Il y a vingt et un ans, il a créé Mizensir, sa propre maison de parfums artisanaux. Contre toute attente, il a commencé par les bougies. Tout est fabriqué à Genève, dans ses ateliers, jusqu'au gel désinfectant parfumé, devenu un best seller planétaire.

- The Geneva master perfumer Alberto Morillas has created perfumes for the most famous brands. Twenty-one years ago, he founded Mizensir, his own artisanal perfume house. Against all odds, he started with candles. Everything is made in his workshops in Geneva, right down to the perfumed disinfectant gel, which has become a worldwide best seller.



Alberto Morillas a grandi à Séville avant de quitter son pays pour faire les Beaux Arts à Genève. C'est par hasard, dans un magazine, qu'il a découvert le métier de parfumeur et a décidé que ce serait son destin. Il est entré en 1970 chez Firmenich, la célèbre entreprise genevoise de parfums et saveurs qui fête cette année ses 125 ans, et n'en est jamais parti.

C'est fascinant d'imaginer que deux des plus grandes entreprises de créations de molécules parfumées sont installées à Genève : Givaudan et Firmenich.

Les Givaudan, qui venaient de Lyon, se sont installés au bord du Rhône et les Firmenich, au bord de l'Arve, « parce qu'il fallait beaucoup d'eau pour créer les molécules », explique Alberto Morillas. Toute cette eau a sans doute joué un rôle dans l'implantation de cette industrie du parfum à Genève.

Alberto Morillas est l'un des plus grands maîtres parfumeur de ce siècle, et en partie du précédent, et son éventail de création s'ouvre à 360 degrés. On lui doit des succès comme **CKOne de Calvin Klein, lancé en 1994**, mais aussi **Le Baiser du Dragon de Cartier, Bulgari Man, Pleasures d'Estée Lauder**, ou encore **le sublime Rose de Caroline de Chopard**.

Au total il a créé pas loin de 400 opus, y compris ceux qui portent le nom de sa marque : **Mizensir**.

« J'ai lancé Mizensir il y a vingt et un ans, relève le maître parfumeur. Je voulais créer une marque de bougies parfumées mais je n'ai pas voulu lui donner mon nom. Je reste créateur pour la marque Mizensir comme pour les autres. » Et malgré ses 70 ans qu'il ne fait pas, il n'a aucune envie d'arrêter.

- Alberto Morillas grew up in Seville before leaving his country to study Fine Arts in Geneva. It was by chance, while reading a magazine, that he discovered the profession of perfumer and decided that this would be his destiny. In 1970, he joined Firmenich, the famous Geneva perfume and flavor company that celebrates its 125th anniversary this year, and never left.

It's fascinating to imagine that two of the biggest companies involved in the creation of perfumed molecules are based in Geneva: Givaudan and Firmenich. The Givaudans, who came from Lyon, settled on the banks of the Rhône and the Firmenich, on those of the Arve, "because it took a lot of water to create the molecules," explains Alberto Morillas. All this water undoubtedly played a role in bringing the perfume industry to Geneva.

Alberto Morillas is one of the greatest master perfumers of this century, and in part of the previous one, and his range of creation opens up to 360 degrees. We owe him successes such as **Calvin Klein's CKOne**, launched in 1994, but also **Cartier's Le Baiser du Dragon, Bulgari Man, Pleasures by Estée Lauder**, and **Chopard's sublime Rose de Caroline**. In total, he has created nearly 400 opus, including those bearing the name of his brand: **Mizensir**.

I launched Mizensir twenty-one years ago," says the master perfumer. I wanted to create a brand of scented candles but I didn't want to give it my name. I remain a creator for the Mizensir brand as for the others. " And despite his 70 years of age which you wouldn't guess he has no intention of retiring.



Avant **Mizensir**, on peut dire que la bougie était un art mineur. Il y avait bien Diptyque, Canovas, et une poignée d'autres, mais « les bougies, à l'époque, en général, c'étaient plutôt des parfums « mass market ». Or je voulais créer des émotions », explique-t-il. C'était la première fois qu'un parfumeur de renom créait des bougies.

« L'art de la bougie est compliqué, relève Alberto Morillas. Un parfum est créé pour être porté sur la peau. L'odeur d'une bougie doit être plus immédiate : l'évocation de ce rêve parfumé se fait dans l'espace. Elle doit bien brûler, elle doit sentir bon froide et chauffée. C'est un savoir-faire que j'ai appris à maîtriser. »

Pendant des années, le maître parfumeur a testé toutes les matières possible dans la cire et il les a brûlées. « Une même molécule ne réagit pas de la même façon dans l'alcool et dans la cire. Certaines s'éteignent, d'autres ne sentent pas bon. Ensuite il a fallu trouver les bonnes associations pour créer une émotion, car contrairement au parfum, qui peut être abstrait, une bougie doit avoir une odeur très figurative », explique-t-il.

Alberto Morillas a vécu à New York, à Paris, mais Genève est son havre de paix. « Je vis près de la campagne, non loin du lac et des montagnes et j'aime retrouver cette simplicité, explique-t-il. Les grandes villes sont excitante, mais pour la création, j'aime retrouver ce que j'appelle « le point zéro », un espace qui rend serein. Quand on est créateur, il suffit de fermer les yeux et l'on peut se transporter n'importe où. »

Pendant le confinement, avec sa fille, le maître parfumeur a eu l'idée de créer un gel désinfectant parfumé, à la bergamote, au figuier, au bois de oud, à la fleur d'oranger... « Nous avons créé notre propre gel, dans les règles de l'art, mais avec une texture particulière et parfumée. C'est devenu un succès planétaire ! Il se vend par centaines de milliers ! Ce geste, qui était une contrainte, nous l'avons transformé en plaisir. Et grâce à cela, tout le monde est passé dans notre boutique rue Verdaine. »

- Before **Mizensir**, we can say that candle making was a minor art. There were Diptyque, Canovas, and a handful of others, but "candles, at the time, in general, were more like mass market perfumes. But I wanted to create emotions," he explains. It was the first time a famous perfumer made candles.

The art of the candle is complicated," says Morillas. A perfume is created to be worn on the skin. The smell of a candle must be more immediate: the evocation of this perfumed dream is made in space. It must burn well, it must smell good, both when cold and when it's warm. It is a know-how that I have learned to master."

For years, the master perfumer tested all possible materials in the wax and burned them. "The same molecule does not react in the same way in alcohol and wax. Some fade away, others don't smell good. Then we had to find the right associations to create an emotion, because unlike perfume, which can be abstract, a candle must have a very figurative smell," he explains.

Alberto Morillas has lived in New York, in Paris, but Geneva is his haven. " I live near the countryside, not far from the lake and the mountains and I like that simplicity," he explains. The big cities are exciting, but for creation, I like to find what I call "ground zero," a space that makes you feel serene. When you're a creator, all you have to do is close your eyes and you can go anywhere."

During the lockdown, with his daughter, the master perfumer had the idea of creating a disinfectant gel scented with bergamot, fig tree, oud wood, orange blossom... " We have created our own gel, according to the rulebook, but with a particular and fragrant texture. It has become a worldwide success! It is sold by hundreds of thousands! This gesture, which was a constraint, we turned it into a pleasure. And thanks to this, everyone came to our store on Rue Verdaine. "



Your Smile, our Signature

Experts in Dental Cares & Dental Aesthetics



Nous vous accueillerons avec le même professionnalisme d'avant la crise du Covid-19, mais avec des mesures sanitaires renforcées, en conformité avec les dernières directives de l'Office Fédéral de la Santé Publique (OFSP) et de la Société Suisse des Médecin- dentistes (SSO).

Nous vous recevons toujours sur rendez-vous, avec des procédures qui permettront à tous d'être protégés et un déroulement des soins dans d'excellentes conditions sanitaires.

We will welcome you with the same professionalism as before the Covid-19 crisis, but with reinforced sanitary measures, in accordance with the latest directives of the Federal Office of Public Health (FOPH) and the Swiss Society of Dentists (SSO).

We will always receive you by appointment, with procedures that will allow everyone to be protected and a course of treatment in excellent sanitary conditions.

www.rhone-dental-clinic.ch
Rue du Rhône 29 / 1204 Geneva / Switzerland / +41 22 310 50 77



Soins SWISS MADE

La Suisse est aussi célèbre pour ses laboratoires cosmétiques au savoir-faire unique. L'environnement pur et préservé de la Suisse constitue le berceau de soins dont la qualité exceptionnelle est le fruit d'une subtile alliance entre des ingrédients alpins et une expertise scientifique de pointe. Sélection des meilleurs soins swiss made.

• Switzerland is also famous for the unique know-how of its cosmetic laboratories. Switzerland's pure and unspoiled environment is the cradle of skin care products whose exceptional quality is the result of a subtle combination of alpine ingredients and cutting-edge scientific expertise. Here is our selection of the best swiss made skin care products.

Crème Anti-Âge Complet Liftant Nuit Eternalp

Cette Crème Anti-Âge Complet Liftant de Nuit est un concentré de technologie anti-âge biotech Conçus, formulés, et produit en Suisse, pour assurer un savoir-faire, une précision et une qualité optimale.

• This Complete Anti-Aging Night Lift Cream is a concentrate of biotech anti-aging technology. Designed, formulated, and produced in Switzerland, to ensure optimal know-how, precision, and quality.



RS 28 Sérum Cellulaire Jeunesse soin anti-âge global - Swiss Perfection

Un sérum anti-âge global, repulpant et hydratant à base de cellular active Irisa, composé de cellules extraites de la racine d'Iris.

• A global anti-aging serum, plumping and moisturizing based on active cellular Irisa, composed of cells extracted from the root of Iris.



Crème gel jour : complexe hydratant Crème gel nuit : complexe défi au temps Contour des yeux La Peau

La gamme de 3 produits LA PEAU utilise le complexe BeCell, un sérum antioxydant/anti-âge très puissant dans toutes ses formulations comme ingrédient actif et de base.

• The range of 3 LA PEAU products uses the BeCell complex, a very powerful antioxidant/anti-aging serum in all its preparations as an active and basic ingredient.



CelluTotal-XT Gommage Corps-XT Cellcosmet

Un duo parfait pour une silhouette affinée et une peau lisse et unifiée.

• A perfect duo for a refined silhouette and a smooth and unified skin.



DetO2x Cream – Valmont

Cette crème oxygénante détoxifiante est une bouffée d'oxygène pour la peau. Sa texture fouettée favorise l'oxygénation des cellules et détoxifie le teint pour en restaurer l'éclat.

• This detoxifying oxygenating cream is a breath of oxygen for the skin. Its whipped texture promotes cell oxygenation and detoxifies the complexion to restore its radiance.

ALLAMAN

C.Cial Littoral Centre
021 807 42 38

BULLE

Grand Rue 36
026 913 13 16

CHAVANNES DE BOGIS

C.Cial de Chavannes de Bogis
022 776 73 74

CRISSIER

C.Cial Lemman Centre
021 635 33 67

FRIBOURG

Boulevard Perolles, 5
026 322 76 78

GENEVE

Route de Florissant, 62
022 347 45 40

Rue du Marché, 18
022 312 12 25

C.Cial Balevert - Av Louis Casaï, 27
022 796 00 53

LAUSANNE

Place Chauderon, 16
021 311 27 33

C.Cial Coop La Caroline - Rue Caroline, 6
021 323 06 06

LA NEUVEVILLE

C.Cial Migros- Chemin des Vergers, 20
032 753 84 44

MEYRIN

C.Cial Meyrin - Av de Feuillasse, 24
022 782 49 50

MONTREUX

C. Cial Migros Le Forum - Place du Marché N°6
021 965 12 46

MORGES

Grande Rue, 8
021 802 30 68

NYON

C.Cial La Combe
022 361 89 74

PAYERNE

C.Cial Coop
026 662 11 26

PETIT LANCY GENEVE

C.Cial Lancy-Onex
022 792 32 82

SIGNY

C.Cial Signy Centre
022 363 03 93

VERSOIX

Rampe de la Gare, 2
022 755 11 41

VESENAZ

Route d'Hermance, 10
022 752 05 15

VEVEY

C.Cial St Antoine
021 923 64 46



www.jeanlouisdavid.com



Jean
Louis
David



Le soin star made in Switzerland : Skin Caviar La Prairie

En 1987, La Prairie révolutionne les soins de la peau avec le lancement de Skin Caviar, le premier système d'encapsulation intégrant des ingrédients actifs, dont l'Extrait de Caviar, dans ses perles pour la peau.

• In 1987, La Prairie revolutionized skin care with the launch of Skin Caviar, the first encapsulation system integrating active ingredients, including Caviar Extract, into its skin pearls.

Depuis le temps des Tsars, le caviar a toujours incarné le plaisir, la démesure et même la décadence. Ces petites perles noires délicates sont le reflet d'un certain art de vivre. La Prairie a puisé son inspiration dans ce mets délicat pour créer une expérience inégalée pour la peau.

Au cœur des Alpes suisses, un petit nombre d'esturgeons de la meilleure qualité sont élevés dans des habitats d'eau de source alpine. S'infiltrant pendant des mois à travers les rochers, cette eau de source est soumise à un procédé de filtration naturel, apportant ainsi la riche minéralité de ce paysage éternel. Une surveillance étroite des conditions signifie que ces étangs constituent un environnement parfaitement équilibré, idéal pour la production du meilleur caviar possible. Les scientifiques de La Prairie ont initié une collaboration avec un cultivateur artisanal helvétique qui consacre son temps, son cœur et son âme à la récolte de ce caviar unique.

Une fois le caviar récolté, le temps est un élément essentiel. C'est pour cette raison que la courte distance entre l'habitat des esturgeons et les laboratoires suisses dans lesquels le processus de transformation des ingrédients a lieu garantit une qualité optimale.

Ainsi, La Prairie poursuit le développement de formules qui vont bien au-delà de l'ordinaire : depuis l'utilisation du Complexe Cellulaire exclusif, jusqu'à l'idée innovante de fusionner le caviar, le platine ou encore l'or à des formules de soin hautement performantes, La Prairie pousse toujours plus loin sa recherche scientifique de pointe pour ouvrir de nouveaux horizons à l'intemporalité de la beauté.



• **Since the days of the Tsars, caviar has always embodied pleasure, excess and even decadence. These small delicate black pearls are the reflection of a certain art of living. La Prairie has drawn its inspiration from this delicacy to create an unparalleled experience for the skin.**

In the heart of the Swiss Alps, a small number of the best quality sturgeons are raised in alpine spring water habitats. Infiltrating for months through the rocks, this spring water is subjected to a natural filtration process, bringing the rich minerality of this eternal landscape. Close monitoring of conditions means that these ponds provide a perfectly balanced environment, ideal for the production of the best possible caviar. Scientists at La Prairie have initiated a collaboration with a Swiss artisanal caviar grower who devotes his time, heart and soul to harvesting this unique caviar.

Once the caviar is harvested, time is of the essence. For this reason, the short distance between the sturgeon habitat and the Swiss laboratories where the processing of the ingredients takes place guarantees optimal quality.

Thus, La Prairie continues to develop formulas that go far beyond the ordinary: from the use of the exclusive Cellular Complex, to the innovative idea of fusing caviar, platinum or gold into high-performance skincare formulas, La Prairie continues to push its cutting-edge scientific research to open new horizons to the timelessness of beauty.



STORIE VENEZIANE By VALMONT



MICA D'ORO I Tentation Addictive

A la fois hypnotisant et enivrant, cet extrait de parfum oriental gourmand interprète la délicieuse addiction des sens aux plaisirs défendus. Encensée en une composition orchestrée autour de rhum au sillage riche et profond, d'affriolante chantilly parfaitement régressive et de vanille immersive... cet opus transcende la tentation.

Storie Veneziane, les extraits de parfum by Valmont.

www.lamaisonvalmont.com

@valmontcosmetics



L'excellence suisse En esthétique

Le Docteur Bertrand Mercadier, éminent spécialiste en chirurgie et médecine esthétique de la place lausannoise, confie à Cote Magazine sa vision de l'excellence suisse dans ces domaines.

• Doctor Bertrand Mercadier, an eminent specialist in surgery and aesthetic medicine in Lausanne, confides to Cote Magazine his vision of Swiss excellence in these fields.

• Dr. Bertrand Mercadier
Le Centre Esthétique de la Paix
Rue de la Paix 4, 1003 Lausanne / +41 21 324 04 44
www.dr-mercadier.ch



Qu'est-ce que l'excellence en matière d'esthétique médicale selon vous ?

La chirurgie et la médecine esthétique ont pour corollaire essentiel un degré éminent de qualité. L'obtention d'un bon résultat en chirurgie ou médecine esthétique est la rencontre entre la correction d'une gêne ou d'un problème rencontré par le patient avec la technique ou les produits disponibles, ainsi que par la vision du médecin ou du chirurgien. Un travail de qualité nécessite une approche unique pour chacun, ce qui passe par une écoute et un examen clinique attentif, puis par le choix de la technique appropriée.

Et la qualité suisse ?

Je dirais que la particularité de la qualité suisse est d'aller très loin dans la recherche de résultats naturels. Parfois, sous l'influence des réseaux sociaux ou le désir de traitements faciles, rapides et économiques, certains patients choisissent des procédures expéditives, excessives et agressives. Au final, ils ne se reconnaissent plus ! C'est l'exact contraire des résultats que nous recherchons. Nous le voyons notamment lors des injections d'acide hyaluronique qui font apparaître dans certains cas des volumes totalement disgracieux au niveau du visage.

Donc, l'excellence suisse en esthétique, c'est un mélange de science et de prudence ?

De science et de conscience. Nous devons garder à l'esprit que tout traitement est susceptible d'engendrer des complications. L'excellence peut être atteinte en respectant l'harmonie et la beauté de chaque personne. Nous ne sommes pas là pour reproduire des choses vues à l'étranger ou sur le net, mais pour obtenir un résultat cohérent et durable dans le temps, et surtout en toute sécurité.

-/ What is excellence in medical aesthetics in your opinion?

The essential corollary of surgery and aesthetic medicine is an eminent degree of quality. Achieving a good result in surgery or aesthetic medicine is the encounter between the correction of a discomfort or problem encountered by the patient with the technique or products available, and the vision of the doctor or surgeon. Quality work requires a unique approach for each person, which involves listening and careful clinical examination, and then choosing the appropriate technique.

What about Swiss quality?

I would say that the particularity of Swiss quality is to go very far in the search for natural results. Sometimes, under the influence of social networks or the desire for easy, quick and economical treatments, some patients choose procedures that are expeditious, excessive and aggressive. In the end, they no longer recognize themselves!

This is the exact opposite of the results we are looking for. We see this in particular with hyaluronic acid injections, which in some cases cause totally unsightly volumes to appear on the face.

So, Swiss excellence in aesthetics is a combination of science and caution?

A combination of science and conscience. We must keep in mind that any treatment is likely to cause complications. Excellence can be achieved by respecting each person's harmony and beauty. We are not meant to replicate things seen abroad or on the net, but to achieve a consistent and lasting result over time, and above all in complete safety.

COTE MAGAZINE DESIGN

LE DESIGN SUISSE - ARCHITECTURE SUISSE - QUARTIER DES BANQUES BY SIGNATURE



Mae West Room. Salvador Dali

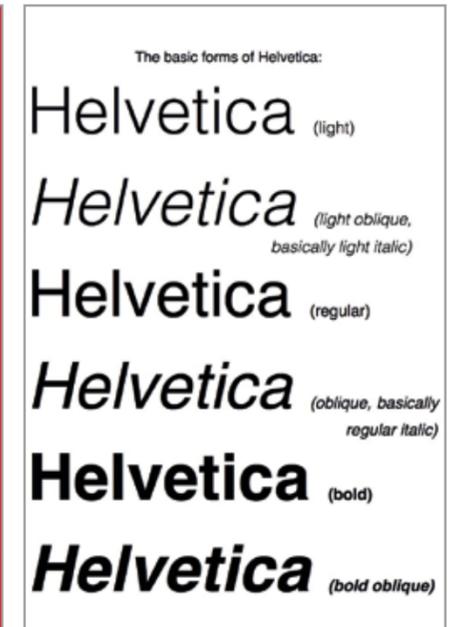


Le design suisse

Située géographiquement au coeur de l'Europe sans pour autant faire partie de l'Union européenne, la Suisse n'est certes pas bien grande (41 285 km²), mais le rayonnement de ses designers, architectes et graphistes les plus célèbres semble inversement proportionnel. Proche du modernisme du Bauhaus voisin, convaincue par le dialogue entre artisanat et industrie prôné par Walter Gropius, la Suisse a, à son tour, ouvert plusieurs écoles remarquables dispensant un enseignement très prisé au niveau international, dont l'Ecole cantonale d'art de Lausanne (ECAL), et la Haute Ecole d'art et de design (HEAD), à Genève.

• Geographically located in the heart of Europe without being part of the European Union, Switzerland is certainly not very large (41,285 km²), but the influence of its most famous designers, architects and graphic artists seems to be inversely proportional. Close to the modernism of the neighboring Bauhaus, committed to the dialogue between craft and industry advocated by Walter Gropius, Switzerland has, in turn, opened several remarkable schools offering internationally prized education, including the Ecole cantonale d'art de Lausanne (ECAL) and the Haute Ecole d'art et de design (HEAD) in Geneva.

Helvetica :



Démocratique par culture, le protestantisme jouant un rôle non négligeable, le design suisse est durable dans tous les sens du terme, et il accompagne le quotidien avec épure et fonctionnalité. S'il ne résiste pas, parfois, à inclure quelques touches de ludisme, voire d'excentricité, il ne tombe jamais dans le registre du décoratif pour le décoratif.

Outre le célèbre couteau multilames (produit par Victorinox), les icônes du design suisse sont, entre autres, le modeste épluche-légumes Rex, l'omniprésente horloge Mondaine, créée en 1944 par Hans Hilfiker, et dont l'ingénieux mécanisme permet aux chefs de gare de tout le pays de se synchroniser en temps réel afin d'assurer la légendaire ponctualité suisse une version montre, exposée au MOMA, existe dorénavant. Côté meubles, il faut citer l'archétypal tabouret **Ulm de Max Bill (1953)** et ces chaises d'extérieur à la silhouette dessinée au millimètre près que sont la **Landi de Hans Coray** (conçue pour l'Exposition nationale suisse de 1939, et aujourd'hui rééditée par Vitra), la **Cicala de Julie Richoz** pour Tectona, ou la **Lausanne d'Adrien Rovero** pour Atelier Pfister (qui a reçu en 2018 le prix suisse de Design). Ou encore loin de l'épure et du cliché ! le canapé paysage Terrazza DS-1025 d'Ubaldo Klug et Ueli Berger pour De Sede. Il y a fort à parier que les systèmes de rangements USM Haller, tout comme les meubles édités par Vitra, équipent les bureaux des décideurs VIP qui sont invités chaque année au Forum économique mondial de Davos.

En tout cas, il est impossible, pour quiconque sur cette planète, de prétendre ne pas connaître le design suisse, puisque les logos de nombreuses marques mondiales **BMW, Knoll, American Apparel, Nestlé, Evian, Lufthansa, Skype, Microsoft...** qui s'affichent en grand sur les murs de Zurich à New Delhi, en passant par Seattle, Genève, Sydney, New York ou Paris, s'écrivent en **Helvetica** ! Cette police de caractères sans empattement, dessinée en 1957 par Max Miedinger et Eduard Hoffmann, a été et reste la référence pour la crème des graphistes et des directeurs artistiques.

• Democratic by culture, with Protestantism playing a significant role, Swiss design is sustainable in every sense of the word and accompanies everyday life with purity and functionality. If it does not resist, at times, to include a few touches of playfulness, or even eccentricity, it never falls into the register of decoration for purely decorative purposes.

In addition to the extremely famous multiblade knife (produced by Victorinox), the icons of Swiss design include the modest Rex vegetable peeler, the ubiquitous Mondaine clock, created in 1944 by Hans Hilfiker, whose ingenious mechanism allows stationmasters across the country to synchronize in real time to ensure legendary Swiss punctuality a watch version, exhibited at WOAgr, now exists.

As for furniture, let's mention the archetypal **Ulm stool by Max Bill (1953)** and the outdoor chairs with a shape designed down to the exact millimetre, such as **Hans Coray's Landi** (designed for the 1939 Swiss National Exhibition, and now republished by Vitra), **Julie Richoz's Cicala** for Tectona, or **Adrien Rovero's Lausanne** for Atelier Pfister (which in 2018 received the Swiss Design Prize). Or the Terrazza DS-1025 landscape sofa by Ubaldo Klug and Ueli Berger for De Sede. The USM Haller storage systems, like the furniture produced by Vitra, are likely to be found in the offices of the VIP decisionmakers who are invited to the World Economic Forum in Davos every year.

In any case, it is impossible for anyone on this planet to pretend to be unfamiliar with Swiss design, since the logos of many global brands such as **BMW, Knoll, American Apparel, Nestlé, Evian, Lufthansa, Skype, Microsoft** which are displayed in large format on walls from Zurich to New Delhi, via Seattle, Geneva, Sydney, New York or Paris are written in **Helvetica**! This sans serif typeface, designed in 1957 by Max Miedinger and Eduard Hoffmann, has been and remains the reference for the crème de la crème of graphic designers and art directors.



Designers

La petite taille du pays couplée à l'intemporalité du « gute Design » suisse laisserait supposer que le nombre de designers se compte, comme les heures, sur le cadran d'une montre. Grosse erreur! Aux côtés de maîtres du modernisme ou des explorateurs des années pop, la jeune génération, bien souvent formée dans ce vivier d'excellence qu'est l'ECAL, part à l'assaut de l'international, sans renier son héritage local.

- The small size of the country coupled with the timelessness of the Swiss "gute Design" would suggest that the number of designers can be counted, like the hours, on the dial of a watch. A huge mistake! Alongside the maestros of modernism or the explorers of the pop years, the young generation, often trained in the breeding ground of excellence that is the ECAL, is taking on the international scene, without denying its local heritage.

- LC2



- LC4



- LC14.01

- Le Corbusier

Architecte, urbaniste, peintre et designer né à La Chaux-de-Fonds, en Suisse, mais naturalisé français, Charles-Edouard Jeanneret dit Le Corbusier est un tel monstre sacré que son talent est revendiqué de part et d'autre du lac Léman. En écho à sa définition de l'architecture comme machine à habiter, sa chaise longue inclinable LC4 (1929), co-créée, comme bon nombre de ses meubles, avec Pierre Jeanneret et Charlotte Perriand, a été surnommée La Machine à repos. C'est l'un des best-sellers de la collection I Maestri de Cassina, tout comme la série de fauteuils et de canapés LC2 (1928) à structure en acier chromé, désormais déclinés en version colorée et outdoor. Une vie au grand air qu'il appréciait dans son cabanon de Roquebrune-Cap-Martin, pour lequel il avait dessiné un simplissime caisson-tabouret en bois, le LC14.01, aujourd'hui édité par Cassina sous le nom forcément séduisant de... Cabanon.

- Architect, urban planner, painter and designer born in La Chaux-de-Fonds, Switzerland, but naturalized French, Charles-Edouard Jeanneret, known as Le Corbusier, is such a sacred monster that his talent is claimed on both sides of Lake Geneva. Echoing his definition of architecture as a machine for living, his reclining deckchair LC4 (1929), co-created, like many of his pieces of furniture, with Pierre Jeanneret and Charlotte Perriand, was nicknamed La Machine à repos. It is one of the best-sellers of Cassina's I Maestri collection, as is the LC2 (1928) series of armchairs and sofas with chrome steel frames, now available in colorful and outdoor versions. A life in the great outdoors that he enjoyed in his Roquebrune-Cap-Martin cabin, for which he had designed a simple wooden stool-cabinet, the LC14.01, now produced by Cassina under the inevitably seductive name of... Cabanon.

- Max Bill

Architecte, designer, peintre, sculpteur, écrivain, éditeur, typographe et graphiste, Max Bill (1908-1994) s'est singularisé dans tous les domaines de la création. Il est, par excellence, le père du design suisse moderne. Cet ancien élève du Bauhaus, à Dessau (Wassily Kandisky et Paul Klee ont été ses professeurs), a dessiné nombre de montres et d'horloges pour Junghans, mais il a, avant tout, cofondé, en 1953, la Hochschule für Gestaltung (Ecole supérieure de la forme) à Ulm. Il a à la fois conçu le campus en béton brut et dirigé le département design de produits et architecture de 1951 à 1956. Réédité par WB Form et Zanotta, son tabouret Ulm (co-développé avec Hans Gugeloy en 1954 pour cette même école) est un classique absolu.

- An architect, designer, painter, sculptor, writer, publisher, typographer and graphic designer, Max Bill (1908-1994) stood out in all areas of creation. He is, par excellence, the father of modern Swiss design. A former student of the Bauhaus in Dessau (Wassily Kandisky and Paul Klee were his teachers), he designed a number of watches and clocks for Junghans, but above all, in 1953, he co-founded the Hochschule für Gestaltung (College of Design) in Ulm. He both designed the rough concrete campus and headed the Product Design and Architecture Department from 1951 to 1956. Reissued by WB Form and Zanotta, his Ulm stool (co-designed with Hans Gugeloy in 1954 for the same school) is an absolute classic.



- Ulm



- Willy Guhl

Ebéniste de formation, ce pionnier du design industriel suisse (1915-2004) revendiquait volontiers en guise d'éthique de création et de fabrication la formule « atteindre le maximum de résultat avec un minimum d'effort ». De ses recherches de nouvelles formes d'assises, il donne naissance à Loop en 1954, iconique chaise ruban d'extérieur en fibrociment pour la firme helvétique Eternit. Simple comme un trait de crayon à main levée et plutôt low cost, cette pièce de design culte a reçu le prix Die Gute Form en 1955, et est exposée au Vitra Design Museum, à Weil am Rhein (Allemagne) et au Museum für Gestaltung à Zurich. Mieux: elle figure toujours au catalogue d'Eternit en 2019, en version 100% écologiquement correcte. Une excellente nouvelle puisque sa production avait cessé dans les années 80 pour cause d'amiante dans sa composition d'alors ; elle n'est restée exposée que deux semaines au MoMa pour cette même raison...

- Trained as a cabinetmaker, this pioneer of Swiss industrial design (1915-2004) willingly claimed, as an ethic of creation and manufacture, the formula "to achieve maximum results with minimum effort." From his research into new seating forms, he gave birth to Loop in 1954, an iconic outdoor ribbon chair in fibrocement for the Swiss firm Eternit. As simple as a pencil stroke and rather low cost, this cult design piece was awarded the Die Gute Form prize in 1955, and is exhibited at the Vitra Design Museum in Weil am Rhein (Germany) and at the Museum für Gestaltung in Zurich. Better yet, it is still in the Eternit catalog in 2019, in a 100% environmentally friendly version. This is excellent news since its production had ceased in the 1980s because of asbestos in its composition at the time; it was only on display for two weeks at MoMa for the same reason...

- Loop





• canapé paysage terrazza DS-1025



• Big-Game

Fondé en 2004, à Lausanne, Big-Game regroupe le Suisse Grégoire Jeanmonod, le Français Augustin Scott de Martinville (formés à l'ECAL) et le Belge Elric Petit (formé à La Cambre, à Bruxelles). Le trio a d'emblée séduit la nouvelle vague d'éditeurs internationaux. Leur chaise **Bold** en tubes et mousse est, encore à ce jour, le best-seller de Moustache, et la simplissime et très graphique **clé USB Pen** qu'ils ont imaginée pour la marque Hong-Kongaise Praxis est utilisée par l'ECAL pour tous ses dossiers de presse. On leur doit également les bancs et les étagères **Ypperlig** de la collection Hay x Ikea, la chaise **Castor** de Karimoku New Standard, le siège pour enfant Little Big de Magis, le fauteuil d'extérieur **Horizon** de Lafuma Mobilier, et une toute nouvelle gamme de couteaux de cuisine pour Opinel, développée avec Alain Ducasse. En fil rouge de leur succès, une vraie maîtrise de la couleur, couplée à la fonctionnalité et à la simplicité graphique des lignes. Suisses, on vous dit, même si seul l'un des trois designers a le passeport de la Confédération !

• Founded in 2004, in Lausanne, Big-Game gathers the Swiss Grégoire Jeanmonod, the French Augustin Scott de Martinville (trained at ECAL) and the Belgian Elric Petit (trained at La Cambre, Brussels). The trio immediately seduced the new wave of international publishers. Their **Bold** chair made of tubes and foam is, to this day, Moustache's best-seller, and the simple and very graphic **USB Pen** drive they designed for the Hong Kong brand Praxis is used by the ECAL for all its press kits. They also designed the **Ypperlig** benches and shelves for the Hay x Ikea collection, the Castor chair by Karimoku New Standard, the Little Big child seat by Magis, the **Horizon** outdoor chair by Lafuma Mobilier, and a brand new range of kitchen knives for Opinel, developed with Alain Ducasse. The common thread of their success is a true mastery of color, coupled with the functionality and graphic simplicity of their lines. Swiss people, as we told you, even if only one of the three designers has a Swiss passport!

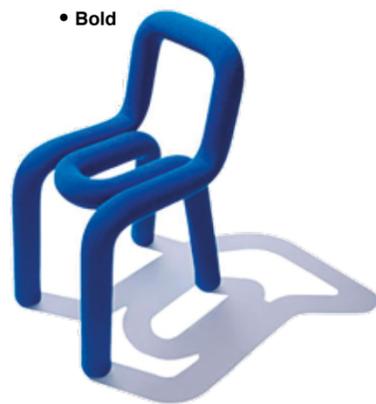
• Susi et Ueli Berger

Non : le design suisse ne se limite pas au modernisme fonctionnel et aux lignes résolument minimalistes ! Les expérimentations ludiques et poétiques sur les formes et les matériaux si caractéristiques des années pop y ont trouvé également toute leur place, comme le prouvent les meubles du couple d'artistes **Susi Berger-Wyss et Ueli Berger** (qui a, par ailleurs, co-signé en 1972, avec Ubaldo Klug, le **canapé paysage Terrazza DS-1025** pour De Sede). Leur chaise **Soft (1967)** en mousse de polyuréthane et vinyle, ainsi que leur **lampe Nuage (1970)**, font partie de la collection du MoMa et du Museum für Gestaltung, à Zurich. L'été passé, ce dernier leur a consacré une grande rétrospective au titre façon onomatopée de BD: PA-DONG ! Les meubles de Susi et Ueli Berger, à l'occasion de la parution d'un vaste catalogue raisonné.

• No: Swiss design is not limited to functional modernism and minimalist lines! Playful and poetic experiments with the forms and materials that are so characteristic of the pop years have also found their place here, as evidenced by the furniture of the artist couple Susi Berger-Wyss and Ueli Berger (who also co-authored the **Terrazza DS-1025 landscape sofa** for De Sede with Ubaldo Klug in 1972). Their **Soft chair (1967)** made of polyurethane foam and vinyl, as well as their **Cloud lamp (1970)**, are part of the MoMa and Museum für Gestaltung collection in Zurich. Last summer, the latter dedicated a major retrospective whose title sounded like one of a comic book: PA-DONG! Les meubles by Susi and Ueli Berger, as part of the release of an extensive catalog raisonné.



• Bold



• USB Pen



• Colucci & Colucci Design

Architecture d'intérieur & Design d'objets
Colucci & Colucci Design, depuis 2018, c'est l'histoire de deux Genevois, un père et de son fils, Claudio & Fabio Colucci, respectivement spécialisés en design produit et architecture d'intérieur. Un duo pour qui le design n'a aucune limite et que rien n'arrête. Ils ont collaboré avec **Vacheron & Constantin, Christofle, Hermès, Ligne Roset, Habitat, Renault**, ou encore **Mövenpick**, et ont également été exposés dans des musées et des galeries tels que **Perrotin, la Fondation Cartier, Beaubourg, le MoMa, le Philadelphia Museum, Mitterand + Cramer, Art Labor, ou Capital Beijing**.

De la maison à l'hôtel, du restaurant au café, des boutiques mondialement déployées au showroom spécifique, du produit industriel au branding, de la scénographie aux stands et vitrines, en passant par ses propres éditions limitées, Colucci & Colucci est un studio de design global qui met un point d'honneur à créer des designs sur mesure.

• Interior Architecture & Object Design

Colucci & Colucci Design, since 2018, is the story of two Genevans, a father and his son, Claudio & Fabio Colucci, respectively specialized in product design and interior architecture. A duo for whom design has no limits and who stop at nothing. They have collaborated with **Vacheron & Constantin, Christofle, Hermès, Ligne Roset, Habitat, Renault, and Mövenpick**, and have also been exhibited in museums and galleries such as **Perrotin, the Fondation Cartier, Beaubourg, MoMa, the Philadelphia Museum, Mitterand + Cramer, Art Labor, and Capital Beijing**.

From homes to hotels, from restaurants to cafés, from globally deployed boutiques to specific showrooms, from industrial products to branding, from scenography to stands and showcases, as well as its own limited editions, Colucci & Colucci is a global design studio that makes it a point of honor to create custom designs.



• Alfredo Häberli

Peu importe qu'il soit né à Buenos Aires : la carrière de ce designer à succès s'est épanouie depuis la Suisse. Son trait de crayon il a été formé à la Haute Ecole du Design de Zurich a présidé aussi bien à la création de canapés et de fauteuils pour la marque helvète De Sede (notamment les modèles **DS-88, DS-110 et DS-373**) et les italiens Moroso et Alias, que de verres pour Iittala (Essence) ou des luminaires pour Luceplan ou Astep. On lui doit la chaise **Jill Wood** pour Vitra. Il a aussi conçu de nombreuses scénographies d'expositions, ainsi que la décoration de l'hôtel **25hours** à Zurich. Derniers lauriers en date : il vient de remporter un **Wallpaper Award 2019** pour les carreaux de ciment Arta dont il a dessiné le motif pour la marque espagnole Hugué.

• It doesn't matter if he was born in Buenos Aires: the career of this successful designer has blossomed in Switzerland. His pencil stroke he was trained at the Zurich University of Design has been used to create sofas and armchairs for the Swiss brand De Sede (including the **DS-88, DS-110 and DS-373** models) and the Italian Moroso and Alias, as well as glasses for Iittala (Essence) or lighting fixtures for Luceplan or Astep. We owe him the **Jill Wood** chair for Vitra. He also designed numerous exhibition scenographies, as well as the decoration of the **25hours** hotel in Zurich. His most recent achievements include winning a **Wallpaper Award 2019** for the Arta cement tiles he designed for the Spanish brand Hugué.



• DS-373





• Adrien Rovero

À peine diplômé de l'ECAL, Adrien Rovero a reçu le prix du Jury lors de la première édition de la **Design Parade** à Hyères, en 2006, ce qui lui a ouvert les portes de la Maison Hermès. Tout en enseignant à l'ECAL de 2006 à 2018, puis à l'université du Québec pour l'année académique en cours, il s'est fait un nom auprès de musées, le Mudac (Lausanne), le Mudam (Luxembourg), le Grand Hornu (Belgique), le Mucem (Marseille), le CAPC (Bordeaux), pour son approche à la fois sensible et rigoureuse de la scénographie. L'attention qu'il porte au dialogue entre paysage et objet se traduit d'ailleurs parfaitement dans les **lampes-hublots** et les **petits bancs en caoutchouc** recyclé façon lave qu'il a conçus pour l'une des habitations de sa compatriote Ruth Ruttimann (agence DreamLiving), à Ténériffe, ou dans sa **chaise d'extérieur en aluminium Lausanne** (Atelier Pfister), qui a remporté un prix suisse de Design en 2018.

• Just after graduating from ECAL, Adrien Rovero received the Jury Prize at the first **Design Parade** in Hyères in 2006, which opened the doors to the House of Hermès for him. While teaching at the ECAL from 2006 to 2018, then at the University of Quebec for the current academic year, he has made a name for himself with museums, the Mudac (Lausanne), the Mudam (Luxembourg), the Grand Hornu (Belgium), the Mucem (Marseille), the CAPC (Bordeaux), for his sensitive and rigorous approach to scenography. The attention he pays to the dialogue between landscape and object is perfectly reflected in the **porthole lamps and small benches** made of recycled lava-like rubber that he designed for one of his compatriot Ruth Ruttimann's homes (DreamLiving agency) in Tenerife, or in his **Lausanne aluminum outdoor chair** (Atelier Pfister), which won a Swiss Design Prize in 2018.



• souffle artemide



• chaise Lausanne

• Atelier Oï

En choisissant d'emprunter les deux lettres « oï » au terme russe « troïka », les fondateurs d'Atelier Oï Aurel Aebi, Armand Louis et Patrick Reymond ont voulu souligner le dynamisme que génère un trio et l'importance de l'approche pluridisciplinaire entre design et architecture. L'énumération de leurs réalisations depuis 1991 atteste de la pertinence du propos : lampes pour Artemide et Foscarini, tables pour B&B Italia, canapés pour Moroso, assises pour la collection **Objets Nomades de Louis Vuitton**, boîtes de rangement en feutre pour USM... Très actif également côté scénographie ou architecture intérieure (les boutiques Rimowa, à Paris et à Londres, un pop-up store pour Pringle of Scotland...), l'Atelier Oï méritait la très jolie exposition Oïphorie que lui a consacrée, en 2018, le Museum für Gestaltung, à Zurich.

• By choosing to borrow the two letters "oï" from the Russian term "troïka", the founders of Atelier Oï Aurel Aebi, Armand Louis and Patrick Reymond wanted to underline the dynamism generated by a trio and the importance of a multidisciplinary approach between design and architecture. The list of their creations since 1991 attests to the relevance of the idea: lamps for Artemide and Foscarini, tables for B&B Italia, sofas for Moroso, seats for **Louis Vuitton's Objets Nomades collection**, felt storage boxes for USM... Also very active in scenography and interior architecture the Rimowa boutiques in Paris and London, a pop-up store for Pringle of Scotland..., the Atelier Oï deserved the very attractive Oïphorie exhibition that the Museum für Gestaltung in Zurich dedicated to it in 2018.

Design suisse

Les marques et éditeurs iconiques

La formule « less is more » va comme un gant au design suisse lorsqu'on vient à parler d'éditeurs et de marques présents aussi bien localement qu'internationalement. Une liste resserrée donc, mais incontournable.

• The "less is more" formula is a perfect fit for Swiss design when it comes to publishers and brands that are present both locally and internationally. A narrow list, therefore, but an essential one.



Le complexe unique d'architecture contemporaine de Vitra traduit toute la philosophie commerciale et culturelle du fabricant de meubles suisse qui s'est entouré des plus grands noms du design pour penser ce site.

• Vitra

Pour tous les amateurs de design, Vitra est l'une des références absolues. La marque suisse a acquis cette position en devenant, dans les années 50, 60 et 70, le licencié européen des Eames et autres figures de proue du modernisme américain. Depuis le tournant des années 80, Vitra développe, édite et commercialise le nec plus ultra des meubles de designers internationaux. C'est le cas de **Jasper Morrison, Ronan et Erwan Bouroullec, Verner Panton, Maarten Van Severen ou Konstantin Grcic**. Tout en rééditant des classiques, à l'instar du mobilier de Jean Prouvé.

Une collection ciblant aussi bien le marché du contact que celui du résidentiel, et qui s'expose, tel un catalogue raisonné, à Weil am Rhein, dans cet écriin architectural dédié qu'est la VitraHaus, imaginée par les architectes bâlois **Herzog & de Meuron**.

• For all design enthusiasts, Vitra is one of the absolute benchmarks. The Swiss brand acquired this position by becoming, in the 50s, 60s and 70s, the European licensee of Eames and other leading figures of American modernism. Since the turn of the 1980s, Vitra has been developing, editing and marketing the ultimate in furniture by international designers.

These include **Jasper Morrison, Ronan and Erwan Bouroullec, Verner Panton, Maarten Van Severen and Konstantin Grcic**. While reissuing classics, such as Jean Prouvé's furniture.

A collection targeting both the personal and residential markets, which is exhibited like a catalog raisonné in Weil am Rhein, in the dedicated architectural showcase that is the VitraHaus, designed by Basel architects **Herzog & de Meuron**.



La Pantone Chair a été créée par Verner Panton en 1960 et est un classique de l'histoire du mobilier.



• USM Haller

La modularité légendaire des meubles de l'entreprise familiale USM (créée en 1855) ne découle pas d'une pseudo stratégie marketing surfant sur « la quête de personnalisation des consommateurs » comme le veulent les formules dont nous sommes aujourd'hui inondés. Mais bel et bien d'un besoin de l'entreprise USM elle-même d'optimiser, au début des années 60, l'aménagement de son nouveau complexe de production et d'administration, situé à Münsingen, près de Berne. L'architecte **Fritz Haller**, à qui avait été confiée la conception du bâtiment, décide alors d'appliquer son système Mini-Midi-Maxi un concept de construction à ossature métallique, imaginé en 1963, s'adaptant à des édifices de différentes tailles pour créer des solutions de rangement flexibles.

- The legendary modularity of the family company USM's furniture (founded in 1855) is not the result of a pseudo-marketing strategy based on "consumers' quest for personalization" as the phrases we are inundated with today suggest. But it was the company's own need to optimize the layout of its new production and administration complex in Münsingen, near Berne, in the early 1960s. The architect **Fritz Haller**, who had been commissioned to design the building, decided to use his Mini-Midi-Maxi system a steel-frame construction concept developed in 1963, which can be adapted to buildings of different sizes to create flexible storage solutions.

Du MoMA à la fondation Louis Vuitton

En 1965, le brevet de la sphère de connexion des, dorénavant classiques structures tubulaires habillées de panneaux de métal thermolaqué, parfait exemple de smart design autorisant des configurations quasi infinies, était déposé.

USM Haller est entré dans la collection permanente du MoMA en 2001. Et a étendu, depuis 1989, son offre aux tables relevables (Kitos), tandis que ses systèmes de rangements continuent de séduire aussi bien les puristes n'écrivant qu'en Helvetica que la fondation Louis Vuitton. Cette dernière en a équipé les bureaux du **vaisseau de verre de Frank Gehry**. Ou encore les bureaux d'Ernst & Young à Zurich, pour ne citer que quelques exemples parmi d'autres.

• From MoMA to the Louis Vuitton Foundation

The patent for the connecting sphere of the now classic tubular structures clad with powder-coated metal panels, a perfect example of smart design allowing almost infinite configurations, was registered in 1965.

USM Haller became part of the permanent MoMA collection in 2001. Since 1989, it has extended its range to include lift-up tables (Kitos), while its storage systems continue to appeal to purists writing only in Helvetica as well as the Louis Vuitton Foundation. The Louis Vuitton Foundation has equipped **Frank Gehry's glass ship desks** with them. Or Ernst & Young's offices in Zurich, to name but a few examples.



• De Sede

Comment ne pas être expert dans le travail du cuir dans un pays qui compte autant de pâturages d'alpages? Et la réputation de De Sede dans la fabrication de fauteuils, de canapés et autres lits de repos dans les plus beaux cuirs, lisses ou grenés, est incontestée. Tout a commencé à Klingnau, près de la frontière allemande, avec un modeste atelier de sellerie maroquinerie. Dès 1962, le travail de capitonnage, **effectué de façon traditionnelle par des artisans précis et rigoureux**, a pris de l'essor et, en 1965, l'entreprise familiale établie par Ernst Lüthy a pris ouvertement le virage du meuble haut de gamme en faisant appel à des designers avant-gardistes, et en adoptant, par la même occasion, le nom de De Sede.

- How can one not be an expert in leather craftsmanship, in a country with so many mountain pastures? And De Sede's reputation for making armchairs, sofas and other recliners in the finest leathers, smooth or grained, is undisputed. It all began in Klingnau, near the German border, with a modest saddlery and leather goods workshop. As early as 1962, the upholstery work, carried out in the traditional way by precise and rigorous craftsmen, took off and, in 1965, the family business established by Ernst Lüthy took an open turn towards high-end furniture by calling on avant-garde designers and adopting the name De Sede at the same time.



Icône du design des années 70, le canapé DS-600 de De Sede est constitué d'éléments indépendants reliés entre eux par une fermeture à glissière. Ici, dans le magnifique lobby du New Hotel Voltaire, le nouvel hôtel du groupe Antoun, à Paris.

Audacieux et glam

Parmi les pièces iconiques qui s'arrachent sur le marché du vintage et qui sont, pour certaines d'entre elles, toujours en production, il faut, bien sûr, citer le canapé DS-600, créé en 1972 par Ueli Berger, Eleonora Peduzzi Riva, Heinz Ulrich et Klaus Vogt. Modulable de façon ingénieuse, car constitué d'éléments indépendants reliés entre eux par des fermetures à glissière et par un système de rotules invisibles, il serpente très sensuellement dans les lobbys d'hôtels et les espaces de coworking, surfant sur le revival seventies. On le trouve aussi dans les intérieurs d'amateurs de design audacieux et glam.

• Bold and glamorous

Among the iconic pieces that are taking over the vintage market some of which are still in production- is, of course, the DS-600 sofa, created in 1972 by Ueli Berger, Eleonora Peduzzi Riva, Heinz Ulrich and Klaus Vogt. Modular in an ingenious way, as it is made up of independent elements connected to each other by zippers and a system of invisible ball-and-socket joints, it meanders very sensually through hotel lobbies and coworking areas, surfing on the 70s revival. It can also be found in the interiors of daring and glamorous design enthusiasts.

Ou encore le canapé **Terrazza DS-1025**, de 1972 lui aussi, imaginé par Ubaldo Klug (formé au design auprès de Willy Guhl) et constitué de sept coussins dégradés. Une silhouette, identifiable entre mille, qui évoque également les courbes des cartes topographiques. Il y a donc fort à parier que les créations plus contemporaines signées Alfredo Häberli, Paolo Piva, Ini Archibong, Werner Aisslinger ou Santiago Calatrava deviendront elles aussi des piliers du catalogue de De Sede.

- Or the **Terrazza DS-1025** sofa, also from 1972, designed by Ubaldo Klug (trained in design at Willy Guhl's studio) and made up of seven gradient cushions. A shape, identifiable among a thousand, that also evokes the curves of topographic maps. It is therefore a good bet that the more contemporary creations by Alfredo Häberli, Paolo Piva, Ini Archibong, Werner Aisslinger and Santiago Calatrava will also become pillars of the De Sede catalog.





Architecture Suisse

Territoire d'exception en matière d'architecture, la Suisse fait figure de modèle. Architectes talentueux, écoles prestigieuses, culture constructive et volonté politique forte ont façonné cette aura que le monde entier lui envie.

Mais ne nous méprenons pas, le coût de la construction suisse et celui des pays scandinaves sur lesquelles tout le monde s'extasie est nettement supérieur à celui de leurs voisins européens. Aussi, quand les architectes étrangers viennent construire en Suisse, la pression est à son maximum tant le degré d'exigence est élevé. Jean Nouvel (à Lucerne), Renzo Piano (à Berne), Sanaa (à Lausanne) ou Shigeru Ban (à Zurich) ont remporté le pari haut la main, livrant des bâtiments remarquables et, pour certains d'entre eux, leur meilleure création.

Nouvelle génération

Parmi les enfants du pays figurent Herzog & de Meuron, Peter Zumthor, Peter Märkli, Diener & Diener, Gigon Guyer ou encore Bernard Tschumi et Mario Botta, pour ne citer qu'eux. Encore méconnue du grand public, la star du moment se nomme Christian Kerez. Idole des étudiants, il était aux commandes du pavillon suisse de la Biennale d'architecture de Venise en 2016. Il tord le cou à cette croyance selon laquelle les architectes suisses préfèrent le faire au dire, versant assez peu dans le discours théorique.

Lui, au contraire, revendique la prise de position critique, au risque de ne pas plaire. La neutralité ne serait donc pas génétique ! D'une manière générale, la nouvelle génération tente de bousculer cette image lisse et parfaite de l'architecture suisse. S'il est un bâtiment culte qui a façonné cette identité sans accroc, il s'agit bien des thermes de Vals livrés en 1996 par Peter Zumthor, référence internationale de cette excellence helvétique. Les années 90 ont ainsi propulsé la Suisse au rang de porte-drapeau du minimalisme architectural qui ne correspond plus tout à fait à la réalité.

• Herzog & de Meuron Elbphilharmonie Hamburg



• Switzerland is an exceptional territory in terms of architecture and is considered to be a benchmark. Talented architects, prestigious schools, a constructive culture and strong political will have shaped this aura that the whole world envies.

But make no mistake, the cost of construction in Switzerland and in the Scandinavian countries on which everyone is raving is much higher than that of their European neighbors.

So when foreign architects come to build in Switzerland, the pressure is at its highest, as the level of expectations is so high. Jean Nouvel (in Lucerne), Renzo Piano (in Bern), Sanaa (in Lausanne) or Shigeru Ban (in Zurich) have won the bet hands down, delivering remarkable buildings and, for some of them, their best creation.

New generation

Among the country's children are Herzog & de Meuron, Peter Zumthor, Peter Märkli, Diener & Diener, Gigon Guyer or Bernard Tschumi and Mario Botta, to name but a few. Still unknown to the general public, the star of the moment is Christian Kerez. A student idol, he was at the helm of the Swiss pavilion at the Venice Architecture Biennale in 2016. He challenges the belief that Swiss architects prefer to do things rather than say them, and that they are not very involved in theoretical discourse.

He, on the contrary, claims to take a critical stance, at the risk of being disliked. Neutrality would therefore not be genetic! Generally speaking, the new generation is trying to shake up this smooth and perfect image of Swiss architecture. If there is one cult building that has shaped this identity without a hitch, it is indeed the thermal baths of Vals delivered in 1996 by Peter Zumthor, an international reference of this Swiss excellence. The 90s have thus propelled Switzerland to the rank of standard bearer of architectural minimalism, which no longer quite corresponds to reality.



SWISS & INTERNATIONAL PROPERTIES
PREMIUM SERVICES & EXCLUSIVE LIFESTYLE



CI Exclusive Properties, partenaire principal du GPHG, partage avec l'horlogerie les valeurs de précision, d'innovation, de transmission du savoir-faire traditionnel et du travail d'équipe.

www.CI-EXCLUSIVE-PROPERTIES.COM

T + 41 (0)22 319 89 15 · CONTACT@CI-EXCLUSIVE-PROPERTIES.COM
COMPTOIR IMMOBILIER SA · COURS DE RIVE 7 · P.O BOX 3753 · 1211 GENÈVE 3

Leading REAL ESTATE COMPANIES OF THE WORLD

EREN FINEST REAL ESTATE

LUXURY REAL ESTATE



• **Herzog & de Meuron, quarante ans de pratique.**

Difficile d'entendre des critiques sur Herzog & de Meuron tant leur aura a dépassé toutes leurs espérances, si espérances ils avaient...

Depuis quatre décennies, **Jacques Herzog et Pierre de Meuron** enchaînent les projets aux quatre coins du monde: l'Elbphilharmonie, à Hambourg; la tour 56 Leonard Street, à New York; la Tate Modern Gallery, à Londres; la CaixaForum, à Madrid; le Beirut Terraces, à Beyrouth... Des projets qui se suivent mais ne se ressemblent pas, tant leur capacité à ne jamais se répéter s'est imposée comme une marque de fabrique. Dans l'ouvrage que Jean-François Chevrier leur a consacré en 2016 De Bâle, Herzog & de Meuron, publié aux éditions Birkhäuser, Jacques Herzog résume: « Je pense que beaucoup de nos collègues vivent dans l'impératif d'exister, d'être vus, et donc de produire des signes distinctifs.

C'est une pression énorme, une vraie terreur. (...) De plus en plus souvent, c'est une différence dans le même, une caricature de différence. Cela crée des architectures caricaturalement égotistes. »

Par leur production, mais aussi par leur attitude, ils font figure de modèle absolu, ayant réussi à marier agence XXL, laboratoire architectural, dimension artisanale et rigueur jamais démentie. Ils ont largement œuvré à façonner cette excellence suisse que les architectes du monde entier observent avec envie.

• **Herzog & de Meuron, forty years of practice.**

One rarely hears critics about Herzog & de Meuron as their aura has exceeded all their possible expectations...

For four decades, **Jacques Herzog and Pierre de Meuron** have been working on projects all over the world: the Elbphilharmonie in Hamburg; 56 Leonard Street Tower in New York; the Tate Modern Gallery in London; the CaixaForum in Madrid; the Beirut Terraces in Beirut... Projects that follow one another but are not alike, given that their ability to never repeat themselves has become a trademark.

In the book that Jean-François Chevrier devoted to them in 2016 - De Bâle, Herzog & de Meuron, published by Birkhäuser Jacques Herzog sums up: "I think that many of our colleagues live in the necessity to exist, to be seen, and therefore to produce distinctive signs. It's an enormous pressure, a real terror. (...) More and more often, it results in differences within the same pattern, a caricature of a difference. This creates caricaturedly egotistical architectures. »

By their production, but also by their attitude, they are an absolute reference, having managed to combine an XXL agency, an architectural laboratory, an artisanal dimension and a rigor that has never been denied. They have worked hard to shape this Swiss excellence, which architects around the world observe with envy.

Deborah Peress & Patrice Reynaud, Quartier des Banques by Signature.

Bien davantage qu'un énième édifice au centre-ville de Genève, le flamant neuf « Quartier des Banques by Signature » est avant tout un rêve d'architecte, celui d'insuffler une nouvelle vie et un nouveau visage à un bâtiment séculaire. En relevant ce défi avec maestria, Deborah Peress & Patrice Reynaud, deux architectes genevois de talent dont c'est ici la première collaboration, ont habilement associé leurs expertises respectives : Patrice, du cabinet Reynaud Gaillard, spécialisé dans le haut-de-gamme et la conception de projets d'envergure, avait notamment en charge de défier les nombreuses contraintes techniques liées à la structure du bâtiment pour donner vie à la vision de son commanditaire, le P Peress Group.

Quant à Deborah, sa mission s'est principalement focalisée sur la conception des intérieurs, la gageure étant de donner une identité propre et très distincte à chacun des 4 étages, tout en respectant une cohérence de l'ensemble. Ici plus qu'ailleurs, on constate à quel point l'architecture est (aussi) l'art de savoir faire les bons choix à chaque étape de la conception.

Deborah Peress & Patrice Reynaud, Quartier des Banques by Signature.

Much more than just another building in downtown Geneva, the brand new "Quartier des Banques by Signature" is above all an architect's dream, that of breathing new life and a new face into an age-old building. Deborah Peress & Patrice Reynaud, two talented Geneva architects whose collaboration here is their first, have skillfully combined their respective expertise to meet this challenge.

Patrice, from the Reynaud Gaillard firm, which specializes in high-end and large-scale project design, was notably in charge of defying the many technical constraints related to the structure of the building to bring the vision of its owner, the P Peress Group, to life.

As for Deborah, her mission was mainly focused on the design of the interiors, the challenge being to give each of the 4 floors their own very distinct identity, while respecting the coherence of the whole. Here more than anywhere else, one must acknowledge that architecture is (also) the art of making the right choices at each stage of the process.

Quartier des Banques by Signature, Réinventer la résidence d'affaires

Le nouvel espace magistral de 3'500 m², situé en plein cœur du quartier des Banques, apparaît d'emblée comme une sorte d'OVNI dans le monde policé et conformiste du « corporate Geneva ». En cela, il ressemble à son initiateur, Philippe Peress, dont la volonté était de créer un lieu de travail et de vie conjuguant art, luxe, convivialité, esthétique, praticité, modularité, exclusivité, des notions rarement associées sous le même toit.

• The new 3,500 m² masterful space, located in the heart of the Banking District, immediately appears as a sort of UFO in the polished and conformist world of "corporate Geneva". In that respect, it bears the mark of its initiator, Philippe Peress, whose desire was to create a place of work and life combining art, luxury, conviviality, aesthetics, practicality, modularity, exclusivity, notions that are seldom associated under the same roof.





• Philippe Peress

Avec le Groupe **Joseph Safra**, le P Peress Groupe acquiert il y a peu la franchise suisse du géant mondial des centres d'affaires et solutions de travail, IWG, qui détient 3'500 espaces à travers le monde, dont 48 en Suisse. Parmi les marques du groupe, Signature, à l'orientation « prestige » affirmée.

En 2018, il rachète le bâtiment qui abritait jusqu'alors la banque ING. **Datant initialement de 1877, cette bâtisse historique fut l'une des premières à avoir été construites après la démolition des fortifications qui entouraient Genève à l'époque.**

Sa rénovation voire sa réinvention totale est confiée au cabinet d'architectes Reynaud & Gaillard, spécialisé depuis près de 40 ans dans la conception d'objets immobiliers de prestige. Deborah Peress, épouse de Philippe et architecte elle aussi, et Patrice Reynaud vont plancher des mois durant sur ce qui s'avérera une véritable pépite architecturale, inédite, multiforme, d'une audace folle....

C'est ainsi qu'au terme de près de 14 mois de travaux, le premier établissement Signature en Suisse, le Quartier des Banques by Signature ouvrait ses portes, en septembre 2020. Et attention, spoiler alert c'est une réussite !

Chacun des 4 étages composant le Quartier des Banques by Signature, eux-mêmes répartis sur deux sections de bâtiment reliées par un sas inondé de lumière, a sa propre identité visuelle, son code de couleurs unique, son ambiance particulière. Leur point commun ? Le raffinement, des choix d'aménagement d'un goût à la fois subtil et toujours juste... et des œuvres d'art, un peu partout.

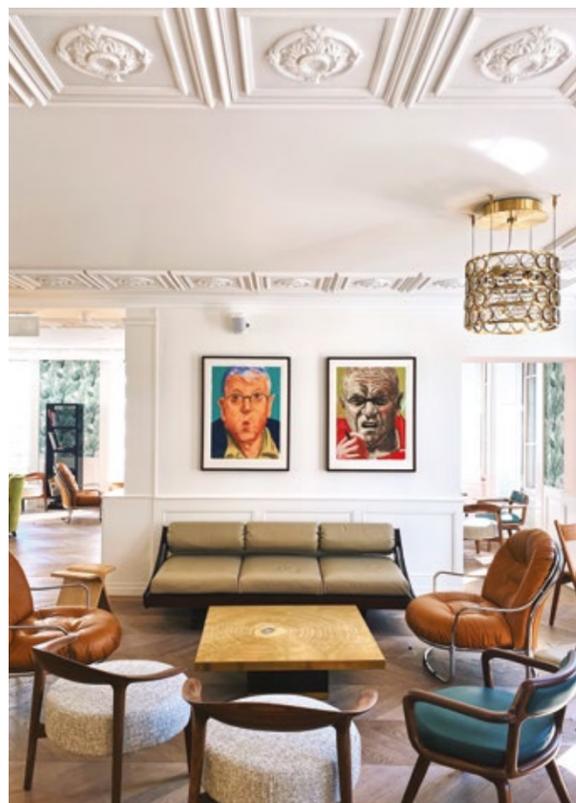
- With the **Joseph Safra** Group, the P Peress Group recently acquired the Swiss franchise of the global giant in business centers and work solutions, IWG, which owns 3,500 spaces around the world, including 48 in Switzerland. Among the Group's brands, Signature, with a strong "prestige" orientation.

In 2018, they bought the building that had previously housed the ING bank. **Initially dating from 1877, this historic building was one of the first to be built after the fortifications that surrounded Geneva at the time were dismantled.**

Its renovation or rather its total reinvention was entrusted to the architectural firm Reynaud & Gaillard, which has specialized for nearly 40 years in the design of prestigious real estate objects. Deborah Peress, Philippe's wife and also an architect, and Patrice Reynaud will spend months working on what will turn out to be an original, multifaceted, wildly daring, true architectural gem...

Thus, after nearly 14 months of work, the first Signature establishment in Switzerland, the Quartier des Banques by Signature, opened its doors in September 2020. And - watch out, spoiler alert it's a hit!

Each of Quartier des Banques by Signature's four floors, themselves spread over two sections of the building connected by a light-flooded inner lobby, has its own visual identity, its unique color code, and its own special atmosphere. What do they have in common? Refinement, design choices with a taste that is both subtle and always appropriate... and works of art, just about everywhere.



Après tout, les lieux portent la marque de la Pace Gallery, Sotheby's, Philippe Cramer ou encore Viabizzuno. Sans oublier Philippe Peress himself, expert et amoureux renommé en art contemporain, figurant notamment au Trustee du Hirshhorn Museum à Washington. On nous confie d'ailleurs qu'il était présent quasiment au quotidien sur le chantier, supervisant, mesurant, conseillant, retouchant... Ce projet lui tient à cœur, on le ressent à chaque instant de notre entretien avec lui. Qualitatif, cosmopolite mais pas élitiste : ces adjectifs semblent correspondre aussi bien aux lieux qu'à leur concepteur.

Difficile de résumer l'esprit Quartier des Banques by Signature en quelques mots, tant le lieu est multiple, aussi bien pour ce qui a trait à l'agencement de ses différentes parties qu'en ce qui concerne les services qu'il offre.

Un environnement de travail unique

Composé de quelque 69 bureaux de tailles diverses, le Quartier des Banques a pour vocation d'offrir aux entreprises et aux indépendants des solutions clés en main (les fournitures de bureau, lignes de téléphone, connexions internet, un service de réception sont inclus), correspondant à leurs réels besoins en termes de surface de travail.

La location des espaces se fait en outre sur la base de durées allant de plusieurs mois à plusieurs années, et surtout modifiables à très court terme. Une modularité particulièrement bienvenue de nos jours !

Parmi les nombreux avantages offerts par les solutions de travail by Signature, on notera la possibilité de domiciliation commerciale des entreprises à Genève, un plus considérable !

- After all, the premises bear the hallmarks of the Pace Gallery, Sotheby's, Philippe Cramer or Viabizzuno. Not forgetting Philippe Peress himself, a renowned expert and lover of contemporary art, who is on the Board of Trustees of the Hirshhorn Museum in Washington.

We are also told that he was present almost daily on the site, supervising, measuring, advising, retouching...

This project is close to his heart, and we feel it at every moment of our interview with him.

Qualitative, cosmopolitan but not elitist: these adjectives seem to correspond as much to the places as to their creator.

It is difficult to sum up Quartier des Banques by Signature's spirit in a few words, as the place is so multifaceted, both in terms of the layout of its various parts and the services it offers.

A unique work environment

With some 69 offices of various sizes, the Quartier des Banques aims to offer businesses and self-employed people turnkey solutions (office supplies, telephone lines, internet connections, reception service are included), corresponding to their real needs in terms of work space.

The spaces can be rented for periods ranging from several months to several years, and above all the leases can be modified at very short notice. A modularity that is particularly welcome nowadays!

Among the many advantages that Signature's work solutions offer is the possibility for companies to have their commercial domiciliation in Geneva, a considerable added value!





Au dernier étage, une salle de co-working accueille celles et ceux qui ont, par exemple, besoin d'un espace de travail durant quelques heures, et à tous les étages, des cabines insonorisées permettent de passer des appels dans un calme et une discrétion absolus.

Nous trouvons également plusieurs salles de conférences, elles aussi de surface variable, à disposition des membres mais également disponibles à la réservation pour les non-membres. Ici, les maîtres-mots sont manifestement la réactivité et l'adaptation optimale aux besoins évolutifs des entreprises d'aujourd'hui et plus encore de demain. En cela, la philosophie qui sous-tend le Quartier des Banques by Signature est à la fois pionnière et visionnaire.

Un lounge de travail qui se transforme en bar

Hormis le personnel des entreprises localisées sur place qui ont d'office accès à toutes les aménités du Quartier des Banques, un numerus clausus de membres a été fixé, garant du caractère de service élevé de ce centre.

Parmi les nombreux avantages et services dont bénéficient les membres, un sublime restaurant-lounge « powered by Philippe Chevrier » au 1er étage leur est réservé du moins jusqu'à 17h30, heure à partir de laquelle l'accès est libre, permettant des réunions de travail dans un cadre moins formel, plus casual et intime.

• On the top floor, a co-working room is available for those who, for example, need a workspace for a few hours, and on every floor, soundproof booths allow calls to be made in absolute calm and discretion.

There are also several conference rooms, also of varying sizes, at the disposal of members but also available for reservation for non-members.

Here, the key words are clearly responsiveness and optimal adaptation to the changing needs of today's (and even more tomorrow's) companies.

In this regard, the philosophy behind the Quartier des Banques by Signature is both pioneering and visionary.

A work lounge that transforms into a bar

Apart from the staff of the companies located on site, who have automatic access to all of Quartier des Banques' amenities, a number of members has been set, guaranteeing the center's high quality service.

Among the many advantages available to members, a sublime restaurant-lounge "powered by Philippe Chevrier" on the first floor for members only at least until 5:30 pm, when access is free, allowing work meetings in a less formal, more casual and intimate setting.

Deborah Peress et Patrice Reynaud, au sommet de leur art



Avant même que soit donné le premier coup de pioche, l'architecte d'origine brésilienne installée en Suisse depuis 2003, Deborah Peress, avait déjà littéralement vu le projet du Quartier des Banques naître sous ses doigts : elle a en effet conçu un design book ultra minutieux comptant pas moins de 120 pages, illustrant jusque dans le moindre détail cette ambitieuse réalisation, design book qui a été respecté à la lettre dans le projet final !

L'association de ses compétences à celles de Patrice Reynaud, célèbre architecte de la place, a engendré une oeuvre qui fera date dans le paysage urbain genevois.

Parmi les maîtres-mots que s'étaient fixés le duo d'architectes : originalité, audace, diversité, pour que jamais la monotonie ne s'installe.

Cette volonté se manifeste dans la sensation de découverte que procure chaque pièce, conçue comme un projet à part entière, avec sa propre expression, son propre langage visuel. Un vrai challenge !

Cela se reflète, par exemple, dans le choix des papiers peints, qui jouent avec les couleurs, les matières, les reliefs, conférant immédiatement une identité très forte et distincte à chaque étage.

Les luminaires ont également fait l'objet d'un travail de sélection minutieux. Jouant notamment sur les formes et les types de suspension, Deborah a comme à son habitude eu à coeur de marier différents styles et moments de l'histoire, pour aboutir à des concepts uniques, chaleureux, riches d'une vraie âme.

Pour Patrice, il était impératif de retrouver la pierre ancienne de ce bâtiment historique, que les transformations successives avaient recouverte, enfouie au fil du temps.

La cage d'escalier centrale a elle aussi été restaurée à l'image de la bâtisse initiale ; l'ascenseur installé par les précédents propriétaires a été retiré puis la cage d'escalier historique restaurée.

Entre respect de la mémoire des lieux et modernité des finitions et des œuvres d'art qui l'habite, le Quartier des Banques by Signature apparaît d'emblée comme un magnifique projet, à la fois hors du temps et totalement ancré dans son époque.



Un lieu de vie

Mais ce n'est pas tout. Une salle de sport équipée des machines dernier cri de Technogym, leader incontesté des installations de fitness, avec coaches virtuels... ou réels, et vestiaires grand luxe ; une salle de cinéma siégeant dans l'ancienne salle des coffres de la banque... Force est de constater que Quartier des Banques by Signature se veut un centre de vie avant d'être un centre d'affaires.

Les heureux membres ont également la chance de bénéficier de tarifs préférentiels au restaurant du rez-de-chaussée, « Monsieur Bouillon », qui n'est autre que la dernière enseigne de Philippe Chevrier justement, ouverte en partenariat avec Grégory Ahr, célèbre créateur de bars et restaurants tendance à Genève depuis plusieurs décennies. Ouvert du petit-déjeuner au «late dinner», Monsieur Bouillon contribue à l'ambiance dynamique et vivante du Quartier des Banques by Signature.

Et déjà, la famille suisse « by Signature » est sur le point de s'agrandir : un concept similaire sera inauguré sous peu sur la célèbre Bahnhofplatz à Zürich...

Résolument tournées vers demain, les solutions de travail proposées par Quartier des Banques by Signature sont souples et adaptatives, mais aussi centrées sur l'humain, la convivialité, le plaisir, l'échange. L'ambition de ses créateurs est de faire du lieu de travail l'endroit qu'on est impatient de retrouver chaque matin !



• A place to live

But that's not all. A gym equipped with the latest machines by Technogym, the undisputed leader in fitness facilities, with virtual... or real coaches, and luxurious locker rooms; a movie theater sitting in the bank's former vault... It becomes obvious that Quartier des Banques by Signature is a living space before being a business center.

The lucky members also benefit from preferential rates at the first floor restaurant, "Monsieur Bouillon", which is none other than Philippe Chevrier's latest venture, opened in partnership with Grégory Ahr, a well-known creator of trendy bars and restaurants in Geneva for several decades.

Open from breakfast to late dinner, Monsieur Bouillon contributes to the dynamic and lively atmosphere surrounding the Quartier des Banques by Signature.

And already, the Swiss "by Signature" family is about to expand, with a similar concept soon to be inaugurated on the famous Bahnhofplatz in Zurich.

Resolutely focused on the future, the work solutions that Quartier des Banques by Signature offers are flexible and adaptive, but also centered on people, conviviality, pleasure and exchange. The ambition of its creators is to make the workplace the place you look forward to every morning!



• Even before the first sod was turned, Deborah Peress, the Brazilian born architect who has been based in Switzerland since 2003, had literally already seen the Quartier des Banques project come to life under her fingers: she designed an ultra meticulous design book containing no less than 120 pages, illustrating this ambitious project down to the smallest detail, a design book that was respected to the letter in the final project!

The combination of her skills with those of Patrice Reynaud, the famous local architect, resulted in a work that will make history in Geneva's urban landscape.

Among the key words that the architectural duo had set themselves: originality, audacity, diversity, so that monotony would never set in.

This desire is evidenced in the sensation of discovery that each piece provides, conceived as a project in its own right, with its own expression, its own visual language. A real challenge!

This is reflected, for example, in the choice of wallpapers, which play with colors, materials, textures, immediately conferring a very strong and distinct identity to each floor.

The lighting fixtures were also subject to a careful selection process. Playing on the shapes and types of suspension, Deborah has, as usual, been eager to marry different styles and moments of history, resulting in unique concepts, warm, rich of a real soul.

For Patrice, it was imperative to retrieve the ancient stone of this historic building, which successive transformations had covered and buried over time.

The central stairwell was also restored to the image of the original building; the elevator installed by the previous owners was removed and the historic stairwell restored.

Between respect for the memory of the place and the modernity of the finishes and works of art that inhabit it, the Quartier des Banques by Signature immediately appears to be a magnificent project, both timeless and totally anchored in its era.



La pierre naturelle n'a pas de limites... même pour votre piscine !

Réalisation Ultima Courchevel



PIERRES NATURELLES - CARRELAGES - INDOOR & OUTDOOR : HABILLAGE MURAL, SOL, SUR-MESURE, DÉCO JARDIN

Showroom France - 74800 St Pierre en Faucigny, France (Proche Genève) - Tél. +33(0)4 50 03 50 86 - info@group-capri.com
 Showroom Suisse - 1957 Ardon, Suisse (Proche Sion) - Tél. +41(0)27 306 33 73 - info@group-capri.com

Habillage mural sur-mesure Granit Spider Black et piscine Granit Albiana. Photos : David Lutz, Belvedere Architecture Paysages / Stefan Schaub / Thierry Genard



group-capri.com
store-capri.com



Zoom sur 6 bâtiments emblématiques

Territoire d'exception en matière d'architecture, la Confédération fait figure de modèle. De Sanaa à Le Corbusier, tour de Suisse en 6 constructions iconiques.

• An exceptional territory in terms of architecture, the confederation is a model. From Sanaa to Le Corbusier, 6 iconic constructions that make Switzerland shine.

01.

• **Shigeru Ban.**

Les bureaux Tamedia, à Zurich. Plus grand groupe privé de médias en Suisse, Tamedia s'est offert, en 2013, les services de Shigeru Ban afin de réaliser ses bureaux à Zurich, soit 1000 m² en centre ville, au bord de la rivière Sihl. La demande était celle d'un lieu de travail de haute qualité et d'une construction environnementale. Sa structure en bois, aussi spectaculaire qu'innovante, se donne à voir sur quelque 50 mètres de longueur au travers de façades vitrées. Véritable prouesse technique, l'ossature porteuse est réalisée sans renforts métalliques. Pour ce faire, un système d'assemblage spécifiquement dessiné pour le projet a été mis au point. Cette pièce de liaison en bois chevillé permet de relier simplement les poteaux aux poutres. Avec ses sept niveaux, il était, au moment de sa livraison, le bâtiment en bois le plus important de Suisse.

• **The Tamedia offices in Zurich.** The largest private media group in Switzerland, Tamedia hired Shigeru Ban in 2013 to build its offices in Zurich, 1,000 m² in the city center, on the banks of the Sihl River. The demand was for a high-quality workplace and an environmentally friendly construction. Its spectacular and innovative wooden structure can be seen over a length of some 50 meters through glass facades. A true technical feat, the load-bearing framework is made without metal reinforcements. To achieve this, an assembly system specifically designed for the project was developed. This connecting piece made of pegged wood makes it possible to simply connect the posts to the beams. With its seven storeys, it was, at the time of delivery, the most important wooden building in Switzerland.



02.

• **Sanaa**

Le Rolex Learning Center, à Lausanne. Considéré comme « le » chef d'œuvre de Sanaa, le Rolex Learning Center a été inauguré en 2010 sur le site de la prestigieuse Ecole polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL). Il abrite plusieurs fonctions collectives de l'école, comme la bibliothèque, un restaurant ou encore des locaux associatifs et administratifs. Il tient son nom du célèbre horloger suisse très investi dans l'architecture et principal partenaire de l'opération. Pour quiconque en franchira les portes, le bâtiment imaginé par les Japonais Kazuyo Sejima et Ryue Nishizawa offre une expérience architecturale incroyable. Il superpose deux nappes de béton de 120 x 160 m, percées de patios. Entre les deux, les espaces intérieurs s'enchaînent sans cloison ni obstacle, dans une impressionnante fluidité. Dans cet édifice très cinématographique, Jean Marie et Arnaud Larrieu ont tourné L'amour est un crime parfait, en 2014.

• **The Rolex Learning Center in Lausanne.** Considered "the" masterpiece of Sanaa, the Rolex Learning Center was inaugurated in 2010 on the site of the prestigious Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne (EPFL). It houses several of the school's collective functions, such as the library, a restaurant, as well as association and administrative premises. It takes its name from the famous Swiss watchmaker, who was heavily involved in architecture and was the main partner in the operation. For anyone who walks through its doors, the building designed by Japanese architects Kazuyo Sejima and Ryue Nishizawa offers an incredible architectural experience. It superimposes two 120 x 160 m concrete slabs pierced by patios. Between the two, the interior spaces follow one another without partitions or obstacles, in an impressive fluidity. In this very cinematic building, Jean-Marie and Arnaud Larrieu shot Love is a Perfect Crime in 2014.



03.

• **Renzo Piano**

Centre Paul Klee, à Berne. Consacrer le génie de Paul Klee avec un bâtiment qui abriterait les œuvres du peintre, c'est le défi que Renzo Piano a brillamment relevé en 2005. En périphérie de Berne, sur un magnifique terrain, avec les Alpes en toile de fond, l'architecte génois a réalisé un édifice tout en courbes, inspiré par le paysage environnant. Le bâtiment se déploie sous la forme de trois collines en structure d'acier qui abritent les différents espaces : au milieu, un lieu d'exposition des œuvres ; au nord, une salle polyvalente, un auditorium et un musée pour les enfants ; au sud, la recherche et l'administration. La lumière est filtrée par des écrans translucides sur la façade située à l'ouest, tandis que la toiture aux lignes inhabituelles est revêtue de feuilles d'acier inoxydable. Elle est, dit-on, visible pendant dix secondes depuis l'autoroute

• **Paul Klee Center, Bern.** To consecrate the genius of Paul Klee with a building that would house the painter's works, that was the challenge that Renzo Piano brilliantly took up in 2005. On the outskirts of Bern, on a magnificent piece of land with the Alps as a backdrop, the Genoese architect designed a building with curves, inspired by the surrounding landscape. The building unfolds in the form of three steel structure hills that house the different spaces: in the middle, a place for exhibiting works; on the northern part, a multipurpose room, an auditorium and a children's museum; on the south side, research and administration. Light is filtered by translucent screens on the west façade, while the unusually shaped roof is clad with stainless steel sheets. It is said to be visible for ten seconds from the highway..



04.

• **Jean Nouvel.**

Centre de culture et de congrès, à Lucerne. En 2000, Jean Nouvel livre le KKL Luzern, le centre de culture et de congrès de cette ville très touristique. Posté au bord du lac des Quatre Cantons, le bâtiment comprend, entre autres, une salle symphonique de 1 900 places et une salle multiusage de 900 places, le tout protégé par un immense toit incliné en cuivre. L'architecte français signe à Lucerne l'un de ses projets les plus puissants, toujours aussi contemporain vingt ans plus tard. L'édifice s'est imposé comme un symbole de la petite ville suisse.

• **Culture and congress center in Lucerne.** In 2000, Jean Nouvel delivered the KKL Luzern, the culture and congress center of this very touristy city. Located on the shores of Lake Lucerne, the building includes, among other things, a 1,900-seat symphony hall and a 900-seat multi-purpose hall, all protected by a huge sloping copper roof. The French architect signed in Lucerne one of his most powerful projects, which is still as contemporary as ever twenty years later. The building has established itself as a symbol of the small Swiss city.





05.

• Le Corbusier

Le pavillon Le Corbusier, à Zurich. Dernière oeuvre réalisée par le maître du mouvement moderne, le pavillon Le Corbusier rouvre ses portes le 11 mai prochain, après d'importants travaux de restauration. Situé au bord du lac de Zurich, ce petit bijou achevé en 1967 était une commande privée de la galeriste et collectionneuse d'art Heidi Weber. Le Corbusier a délaissé le béton au profit du verre et de l'acier pour concevoir cette oeuvre d'art totale, mais, disparu en 1965, il ne l'aura pas vue achevée. Unique musée consacré au travail de l'architecte, le pavillon appartient désormais à la ville de Zurich.

• **The Le Corbusier Pavilion in Zurich.** The last work by the master of the modern movement, the Le Corbusier Pavilion will reopen its doors on May 11th, after extensive restoration work. Located on the shores of Lake Zurich, this small jewel completed in 1967 was a private commission from gallery owner and art collector Heidi Weber. Le Corbusier abandoned concrete in favor of glass and steel to design this total work of art, but, having disappeared in 1965, he did not see it completed. As the only museum dedicated to the architect's work, the pavilion now belongs to the city of Zurich.



06.

• Peter Zumthor.

Les thermes de Vals. Unanimement considérés comme un chef d'oeuvre, les thermes que Peter Zumthor a construits à Vals, au cœur des Grisons, furent achevés en 1996, à proximité d'un complexe hôtelier des années 60, racheté par la commune qui souhaitait développer l'activité thermique. Semi enterré, le bâtiment se caractérise par son enveloppe de 60'000 modules de quartzite provenant des carrières voisines. A l'intérieur, l'atmosphère minérale joue avec la lumière et le clair obscur. Après la visite, les passionnés d'architecture pourront passer la nuit au 7132 Hotel attenant, dans une chambre signée Kengo Kuma, Tadao Ando ou Morphosis.

• **The Vals thermal baths.** Unanimously regarded as a masterpiece, the thermal baths that Peter Zumthor built in Vals, in the heart of Graubünden, were completed in 1996, close to a hotel complex from the 1960s, bought by the commune which wanted to develop the thermal activity. The semi-buried building is characterized by its envelope of 60,000 quartzite modules from nearby quarries. Inside, the mineral atmosphere plays with light and chiaroscuro. After the visit, architecture enthusiasts can spend the night at the adjoining 7132 Hotel, in a room designed by Kengo Kuma, Tadao Ando or Morphosis.



COTE MAGAZINE EDUCATION

INSTITUT LE ROSEY - SOMMET EDUCATION L'EXCELLENCE DU SERVICE - FOCUS SUR 6 ECOLES SUISSES



School in 1950.



Institut le Rosey, toujours au firmament

Nous avons rencontré Christophe Gudin, directeur général de l'Institut Le Rosey et héritier d'une longue tradition d'excellence. Digne représentant de la 5ème génération de propriétaires du Rosey, ce jeune homme souriant nous parle de la philosophie et de l'actualité de cet Institut que le monde entier nous envie.

• We met with Christophe Gudin, Managing Director of Institut Le Rosey and heir to a long tradition of excellence. A worthy representative of the 5th generation of Le Rosey owners, this smiling young man shared with us the philosophy and the latest news about this Institute that is the envy of the whole world.

Cote Magazine : Qu'est-ce qui, selon vous, fait la différence et le succès jamais démenti du Rosey depuis sa création en 1880 ?

CG : Pour commencer, nous ne sommes pas à proprement parler une école internationale, mais une école suisse à vocation internationale, la nuance n'est pas anodine. Nous avons un quota de 10 % d'étudiants par zone géographique, ce qui permet d'éviter la création de communautés en circuit fermé au sein de l'institut, de fonctionner en vase clos. Etre en minorité impose d'aller au-devant des autres, ce qui est une pierre de touche de notre philosophie. Cela nous permet aussi de bénéficier d'une diversité culturelle quasi unique.

Pour ce qui est de notre succès, je pense que le cadre de vie sur le campus que nous offrons aux étudiants est exceptionnel, et que la qualité de nos enseignants ainsi que la variété des matières proposées sont inédites. Par exemple, tous nos cours sont dispensés en français et en anglais, mais pas moins de 26 langues sont enseignées à un niveau littéraire.

Enfin, je note que l'adjectif qui revient le plus souvent à propos du Rosey dans la bouche de celles et ceux qui l'ont fréquenté est qu'il s'agit d'une école «heureuse».

CM : Combien d'élèves accueillez-vous chaque année, et combien de candidatures recevez-vous ?

CG : Nous avons une capacité d'environ 400 élèves, et recevons en moyenne 4 candidatures par place disponible. A noter que le plus grand nombre de demandes d'admission provient de Chine et que nos quotas rendent l'admission d'élèves chinois

particulièrement compétitive. Je fais partie, avec 7 à 8 autres de nos responsables, de la commission d'admission qui étudie les dossiers et prend, en général, les décisions en deux rounds, respectivement en décembre et février.

Une particularité de notre système est que nous ne versons pas de commissions à d'éventuels agents, ni n'acceptons de donations, ce afin de conserver la plus grande objectivité possible.

CM : Vous parlez de la vie sur le campus, il s'agit d'un campus dédoublé...

CG : En effet, outre le campus de Rolle, le Rosey a ses quartiers d'hiver à Gstaad depuis 1916.

Je crois que l'ambiance y est plus chaleureuse encore, et que ce changement de décor va lui aussi dans le sens d'encourager les élèves à savoir s'adapter. C'est une formidable expérience, décrite comme inoubliable par les anciens, dont je suis. Trois de nos camps d'été ont d'ailleurs lieu à Gstaad, respectivement en juin, juillet et août.

CM : Les camps d'été 2020 se sont achevés assez récemment, dans des conditions qu'on imagine un peu spéciales cette année ?

CG : Malheureusement, seuls des enfants européens ou déjà sur place ont pu y participer, du fait des restrictions de déplacements. Habituellement, on note entre autre, et toujours soumise à des quotas une forte présence américaine, mexicaine, japonaise ou chinoise. Mais ces camps ont été marqués par une ambiance toute particulière ; les enfants enfin déconfinés s'en sont donné à coeur joie !



Les matinées sont dédiées à l'enseignement, les après-midis au sport et aux activités artistiques. Les enfants choisissent eux-mêmes leur programme -différent chaque jour- parmi la pléiade d'options proposées : ski nautique, tennis, beach-volley, cours de cuisine, de photo, de robotique... et même des entraînements de foot avec des coaches du Real Madrid. Les soirées, enfin, sont consacrées aux activités sociales et à l'evening entertainment, avec des shows de moto-cross, de sports extrêmes etc...

Pendant les week-ends, nous emmenons les enfants à la découverte de différents lieux en Suisse, en particulier en lien avec la nature.

Dès 2021, notre SAT Camp sera déplacé à la Régent International School de Crans-Montana, qui est une école-sœur.

CM : Que conseillez-vous aux parents, notamment à l'étranger et en Chine, qui souhaitent maximiser les chances de leur enfant d'être admis au Rosey ?

CG : L'association Swiss Learning, dont un bureau est présent à Shanghai, est un bon point de départ. Elle aide les parents à orienter leurs enfants vers les écoles suisses de renom, pas uniquement

le Rosey, et constituent un intermédiaire de communication fiable et efficace. Il existe également des agents en Chine, spécialisés dans le montage des dossiers de candidature qui peuvent être utiles lorsque la langue fait barrière. Mais je le souligne encore une fois, nous ne payons pas de commission et ne prenons nos décisions que sur des bases que je qualifierais d'égalitaires.

Quant à optimiser les chances de succès d'une candidature au Rosey, il faut savoir que nous nous basons certes sur les résultats académiques, mais aussi sur le cursus «extra-curriculaire», les activités et intérêts de l'enfant.

CM : Enfin, en termes de ressources humaines, que représente le Rosey ?

CG : Nous employons l'équivalent de 280 personnes à plein temps, dont la moitié sont des enseignants. Tout est fait en interne, nous ne recourons pas à des sous-traitants pour la restauration, comme c'est souvent le cas sur des campus. L'encadrement personnalisé des étudiants est donc assuré, c'est une de nos priorités et de nos fiertés.



• **Cote Magazine: In your opinion, what makes Le Rosey's difference and the unfailing success it has enjoyed since its creation in 1880?**

CG: To begin with, we are not strictly speaking an international school, but a Swiss school with an international dimension, the nuance is not insignificant. We have a quota of 10% of students per geographical zone, which avoids having closed-circuit communities within the institute, operating in a vacuum. Being a minority means having to reach out to others, which is a touchstone of our philosophy. It also allows us to benefit from an almost unique cultural diversity.

As far as our success is concerned, I believe that the campus life we offer students is exceptional, and that the quality of our teaching staff and the variety of subjects on offer are unprecedented. For example, all our courses are taught in French and English, but no less than 26 languages are taught at a literary level. Finally, I note that the adjective that comes up most often about Le Rosey in the mouths of those who have attended it is that we are a "happy" school.

CM: How many students do you welcome each year, and how many applications do you receive?

CG: We have a capacity of about 400 students, and receive an average of 4 applications for every available place. It should be noted that the largest number of applications comes from China and that our quotas make the admission of Chinese students particularly competitive.

I, along with 7 or 8 other members of our management team, sit on the Admissions Committee, which examines the applications and generally makes

decisions in two rounds, in December and February respectively.

A particularity of our system is that we do not pay commissions to agents, nor do we accept donations, in order to maintain the greatest possible objectivity.

CM: You were talking about campus life, there is actually two campuses...

CG: Indeed, in addition to the Rolle campus, Le Rosey has had its winter quarters in Gstaad since 1916. I believe that the atmosphere is even warmer there, and that this change of scenery also encourages the students to adapt. It's a great experience, described as unforgettable by the alumni, including myself. Three of our summer camps are held in Gstaad, in June, July and August.

CM: The 2020 summer camps ended quite recently, in conditions that we assume were a bit special this year?

CG: Unfortunately, only children from Europe or already on site were able to take part, due to travel restrictions. Usually there is a strong American, Mexican, Japanese or Chinese presence, which is always subject to quotas. But these camps have been marked by a very special atmosphere; the children, who were finally released from lockdown, had the time of their lives!

The mornings are dedicated to teaching, the afternoons to sport and artistic activities. The children choose their own programme - different every day - from the plethora of options on offer: water skiing, tennis, beach volleyball, cooking, photography, robotics... and even football training with Real Madrid coaches.

Finally, the evenings are dedicated to social activities and evening entertainment,

with motocross and extreme sports shows, etc... On weekends, we take the children on a discovery tour of various places in Switzerland, particularly in connection with nature.

As from 2021, our SAT Camp will be moved to the Regent International School in Crans-Montana, which is a partner school.

CM: What advice would you give to parents, particularly abroad and in China, who wish to improve their child's chances of being admitted to Le Rosey?

CG: The Swiss Learning association, which has an office in Shanghai, is a good starting point. It helps parents to direct their children to renowned Swiss schools, not just Le Rosey, and is a reliable and effective communication intermediary.

There are also agents in China who specialize in putting together applications, which can be useful when language is a barrier. But I would like to emphasize once again that we do not pay any commission and only make our decisions on what I would call an equal basis.

As for optimizing the chances of a successful application to Le Rosey, we base our decisions not only on academic results, but also on the child's 'extra-curricular' activities and interests.

CM: And finally, how many people currently work for Le Rosey?

CG: We employ an equivalent of 280 full-time staff, half of whom are teachers. Everything is done in-house, we don't use subcontractors for catering, as is often the case on campuses. We are therefore able to provide personalized student supervision, which is one of our priorities and one of our prides.

* Ces offres ne sont ni transférables, ni cessibles, ni échangeables en espèces ou escomptes de caisse. Les offres ne s'appliquent qu'aux achats d'enceintes Beoplay M3 (d'une valeur de CHF 300), Beoplay M5 (d'une valeur de CHF 650), Beosound 1 (à partir de CHF 1'650), Beosound 2 (à partir de CHF 2'250), Beosound Balance (d'une valeur de CHF 2'250), Beoplay A9 (à partir de CHF 2'750) et Beosound Edge (à partir de CHF 3'750). Ces offres sont valables pour tous les coloris et toutes les variantes. La durée de validité de ces offres s'étend du 15 avril au 31 août 2020, dans la limite des stocks disponibles chez le distributeur. Ces offres ne sont pas cumulables avec d'autres promotions.



Emplissez chacune de vos pièces de musique, en profitant de notre offre spéciale sur les enceintes domestiques.

Pour l'achat de deux enceintes, bénéficiez d'une remise de 10 % sur vos deux produits. Pour l'achat de trois enceintes ou plus, bénéficiez d'une remise de 15 % sur tous vos produits.*

FAITES-EN L'EXPERIENCE DANS VOTRE MAGASIN
BANG & OLUFSEN LE PLUS PROCHE

BANG & OLUFSEN



Sommet Education L'excellence du service

**L'hôtellerie est considérée comme
«l'industrie du bonheur».**

- The hotel business is regarded as “the industry of happiness”.



• **Campus de Glion**

Il s'agit de créer des souvenirs pour une nouvelle génération, consciente de l'importance des expériences plutôt que de celle de la possession matérielle. Sommet Education propose ainsi un enseignement, fondé sur le modèle suisse, immersif et pratique avec d'un taux de recrutement de 94 % dès la fin du cursus.

Sommet Education, basé à Lausanne, est un groupe d'éducation unique, spécialisé en management hôtelier et dans le domaine des arts culinaires, qui s'engage à offrir une expérience étudiante exceptionnelle et à développer les talents de l'industrie du service aux clients.

Ses institutions en management hôtelier, Glion et Les Roches avec des campus en Suisse, Espagne, Chine et au Royaume-Uni, accueillent des étudiants de premier et second cycles universitaires venus de plus de 100 pays et offrent une éducation fondée sur le modèle dual suisse : la rigueur académique et l'apprentissage pratique dans un environnement multiculturel.

Ses institutions en arts culinaires et pâtisserie (École Ducasse) offrent des Bachelors, des programmes de reconversion, des formations professionnelles continues et des cours pour particuliers au travers de trois écoles en France et des partenariats à l'étranger.



• **Ducasse Paris Cuisine**

Sommet Education est le seul groupe ayant deux institutions classées dans le top 3 mondial des meilleurs établissements d'enseignement supérieur en management hôtelier et parmi les trois premières mondiales selon le critère de réputation auprès des employeurs au QS World University Rankings by Subject 2020, le classement des universités et hautes écoles discipline par discipline.

Depuis le mois d'octobre, Sommet Education, propose aux étudiants un nouveau Bachelor basé sur un programme de Bachelor « phygital », conçu notamment pour les étudiants internationaux qui, dans le contexte actuel, sont confrontés à des restrictions de voyage.

Le premier semestre du programme combinera expériences numériques et présentielles pour leur permettre de commencer leur formation de Bachelor à distance.

Christopher Gulli, Doyen des Arts Pratiques de Glion Institut des Hautes Etudes ajoute :

“Avec cette solution unique et flexible, notre objectif est d'aider les jeunes professionnels à acquérir les compétences pratiques indispensables et à obtenir leur diplôme sans délai dans le contexte actuel.”



• **Campus Ducasse Paris terrasse restaurant**

it is about creating memories for a new generation, aware of the importance of experiences rather than material possession. Sommet Education thus offers an education, based on the Swiss model, both immersive and practical, with a 94% recruitment rate at the end of the program.

Sommet Education, based in Lausanne, is a unique education group, specializing in hotel management and the culinary arts, committed to providing an exceptional student experience and developing talent in the customer service industry.

Its hotel management institutions, Glion and Les Roches with campuses in Switzerland, Spain, China and the United Kingdom, welcome undergraduate and graduate students from over 100 countries and offer an education based on the Swiss dual model: academic rigor and practical learning in a multicultural environment.

Its institutions in culinary arts and pastry (École Ducasse) offer Bachelors degrees, retraining programs, continuous professional training and private tuition through three schools in France and partnerships abroad.

Sommet Education is the only group with two institutions ranked in the top 3 worldwide in hotel management and among the top 3 worldwide in terms of employer reputation in the QS World University Rankings by Subject 2020, the ranking of universities and colleges based on disciplines.

Since October, Sommet Education has been offering students a new Bachelor's degree program based on a «phygital» Bachelor's degree program, especially designed for international students who, in the current context, face travel restrictions.

The first semester of the program will combine digital and face-to-face experiences to enable them to begin their Bachelor's degree program at a distance. Christopher Gulli, Dean of Practical Arts at Glion Institut des Hautes Etudes comments:

«With this unique and flexible solution, our goal is to help young professionals acquire the practical skills they need to graduate promptly in today's environment.»



Focus

Sur 6 écoles Suisses

Réputées pour la qualité et l'exigence de leurs filières, les écoles et universités suisses attirent des étudiants du monde entier. Sélectives et très coûteuses, elles forment l'élite internationale.

- Renowned for the quality and high standards of their courses, Swiss schools and universities attract students from all over the world. Selective and very expensive, they form the international elite.



Université de Genève

L'université publique de Genève peut se prévaloir de siècles d'excellence depuis sa fondation en 1559 par Jean Calvin. Avec plus de 17'000 étudiants, elle peut s'enorgueillir d'une atmosphère multiculturelle, et accueille l'une des plus anciennes facultés de traduction et d'interprétation au monde (FTI). Les formations proposées à la FTI ouvrent directement les portes à la coopération internationale ainsi qu'aux métiers en relation avec la communication, les médias, les relations publiques, l'administration, les tribunaux, la traduction naturellement ou encore l'enseignement et la recherche. Cet établissement, peu coûteux pour ses étudiant(e)s, met en avant le mérite et le travail. Ici, chacun(e) peut se faire sa place au soleil s'il/elle s'en donne les moyens.

• The public university of Geneva can boast centuries of excellence since its foundation in 1559 by Jean Calvin. With more than 17,000 students, it can be proud of its multicultural atmosphere and is home to one of the oldest translation and interpretation faculties in the world (FTI). The courses offered at the FTI open the doors directly to international cooperation as well as to professions related to communication, media, public relations, administration, courts, translation obviously or teaching and research. This institution, which is really affordable for its students, emphasizes merit and hard work. Here, everyone can make their place in the sun if they give themselves the means to do so.



L'institut Le Rosey

L'institut le Rosey, créé en 1880 dans un ancien château à Rolle, accueille plus de 400 élèves de 60 nationalités différentes, dans un cadre de rêve propice à l'apprentissage. Le site, qui occupe pas moins de 28 hectares, regroupe une remarquable infrastructure comprenant des terrains de sport, une salle de concert de 1'000 places qui accueille des orchestres et des compagnies de théâtre, et une bibliothèque riche de milliers d'ouvrages dans une vingtaine de langues différentes. De décembre à mars, l'institut se déplace à Gstaad pour offrir aux élèves l'opportunité de découvrir les Alpes Suisses et pratiquer les sports d'hiver. L'enseignement bilingue permet aux étudiants de passer le baccalauréat français et international, leur ouvrant la voie aux 25 meilleures universités du monde telles qu'Oxford ou Cambridge.

• The Institut le Rosey, created in 1880 in an old castle in Rolle, welcomes more than 400 students of 60 different nationalities, in a dream setting conducive to learning.

The site, which occupies no less than 28 hectares, has a remarkable infrastructure including sports fields, a 1,000-seat concert hall which hosts orchestras and theater companies, and a library with thousands of books in some twenty different languages. From December to March, the institute travels to Gstaad to offer students the opportunity to discover the Swiss Alps and practice winter sports. Bilingual education allows students to pass the French and International Baccalaureate, paving the way to the 25 best universities in the world such as Oxford or Cambridge.



HEAD : Haute École d'art et de design de Genève

Née en 2006 de la fusion de la Haute École d'Arts Appliqués et de l'École supérieure des Beaux-Arts, la **Head Genève** a su faire sa place parmi les meilleures écoles d'art et de design en Europe. Dirigée par Jean-Pierre Greff, l'école offre aux étudiants un contexte privilégié pour développer leurs créativité et leur réflexion. Avec 700 étudiants dont 40% d'étrangers, elle affirme l'importance du rôle multiculturel dans l'environnement créatif.

En plein cœur de Genève, elle occupe trois bâtiments pédagogiques et l'édifice historique de l'École des arts industriels. Ses diplômés se voient décerner des Bachelors et Masters en architecture d'intérieur, arts visuels, cinéma, design graphique et design horloger, mode ou accessoires.

• Born in 2006 from the merger of the Haute École d'Arts Appliqués and the École supérieure des Beaux-Arts, Head Geneva has made its place among the best art and design schools in Europe. Headed by Jean-Pierre Greff, the school offers students a privileged context in which to develop their creativity and reflection. With 700 students, 40% of whom are foreigners, it affirms the importance of the multicultural role in the creative environment. In the heart of Geneva, it occupies three pedagogical buildings and the historic building of the School of Industrial Arts. Its graduates are awarded Bachelors and Masters degrees in interior architecture, visual arts, cinema, chart and watch design, fashion or accessories.



EPFZ ou ETH : École polytechnique fédérale de Zurich

Pendant alémanique de l'EPFL, fondée en 1855, l'**école polytechnique fédérale de Zurich** accueille aujourd'hui 20'000 étudiants et 530 professeurs du monde entier. Elle a formé 21 lauréats du Prix Nobel, parmi lesquels un certain Albert Einstein, et peut être fière de sa 6ème place au Classement mondial des universités QS, les cinq premières places étant occupées par des établissements américains, hormis Oxford. Ses étudiants acquièrent des compétences scientifiques et techniques de tout premier niveau. Au fil de ses 16 départements, elle propose des thèmes de recherche stimulants et innovants tels que le changement climatique et l'étude du risque, mais mise aussi sur des filières telles que les sciences agronomiques, les technologies de la santé et les sciences naturelles interdisciplinaires. Elle participe à de nombreux projets en coopération avec des scientifiques et universités d'envergure internationale.

• The German-speaking counterpart of the EPFL, founded in 1855, the Swiss Federal Institute of Technology in Zurich today welcomes 20,000 students and 530 professors from all over the world.

It has trained 21 Nobel Prize laureates, including a certain Albert Einstein, and can be proud of its 6th place in the QS World University Ranking, with the top five places occupied by American institutions, except for Oxford. Its students acquire scientific and technical skills of the highest level.

In its 16 departments, it offers challenging and innovative research topics such as climate change and risk studies, but also focuses on fields such as agricultural sciences, health technologies and interdisciplinary natural sciences. It participates in numerous projects in cooperation with international scientists and universities.



EPFL : École Polytechnique fédérale de Lausanne

Fondée à Lausanne en 1853, l'EPFL est une université technique spécialisée dans le domaine de la science. Elle est internationalement reconnue comme un moteur majeur en matière de recherche, de formation et d'innovation. Classée parmi les meilleures écoles technologiques au monde, elle propose 13 programmes de Bachelor et 24 programmes de Master, suivis par quelque 10'000 étudiants de 125 nationalités différentes. Sur le gigantesque site de l'école, qui est une véritable petite ville en soi, les possibilités de collaboration entre la communauté de chercheurs et le secteur privé sont quasi infinies. Le parc scientifique accueille des grandes entreprises mondiales qui mettent à disposition leur savoir-faire et leurs ressources pour faire fonctionner à plein la synergie avec le milieu académique de l'EPFL. Des associations de compétences qui donnent lieu à des avancées techniques ou scientifiques souvent spectaculaires, et saluées par la communauté scientifique internationale.

• Founded in Lausanne in 1853, the EPFL is a technical university specialized in the field of science. It is internationally recognized as a major driving force in research, education and innovation.

Ranked as one of the world's leading technological schools, it offers 13 Bachelor's and 24 Master's programs, attended by some 10,000 students of 125 different nationalities.

On the school's gigantic site, which as such is a small town in itself, the possibilities for collaboration between the research community and the private sector are almost infinite. The science park is home to major global companies that make their know-how and resources available to make the synergy with the academic community of EPFL work to the fullest. Associations of skills that give rise to technical or scientific advances that are often spectacular, and which are hailed by the international scientific community.



HSG, Saint-Gall

Egalement fierté nationale, la HSG est spécialisée dans les domaines du droit, des sciences sociales et de l'économie ; elle fait partie des hautes écoles les plus reconnues de Suisse, et largement au-delà. Créée en 1898 en tant qu'école de commerce, elle accueille aujourd'hui quelque 8'500 étudiants et conserve son excellente réputation grâce à sa large palette de formations pratiques et de programmes, tous marqués du sceau de l'exigence. En 2017, elle était classée première au monde pour son Master en management. La HSG a réussi à se bâtir une notoriété internationale et une réputation d'excellence grâce à son master en «Strategy and International Management», qui lui permet de se hisser en tête du classement des Masters de management du Financial Times et d'y demeurer depuis sept ans, devant HEC et l'ESSEC.

• Also a national pride, the HSG specializes in the fields of law, social sciences and economics and is one of the most recognized universities in Switzerland and far beyond. Founded in 1898 as a business school, today it welcomes around 8,500 students and maintains its excellent reputation thanks to its wide range of practical training courses and programs, all of which meeting the highest standards. In 2017, it was ranked first in the world for its Master's degree in management. The HSG has succeeded in building an international reputation for excellence thanks to its Master's degree in "Strategy and International Management", which has enabled it to move to the top of the Financial Times' Masters in Management ranking and to remain there for the past seven years, ahead of HEC and ESSEC.

ACADÉMIE EUROPÉENNE DE Coaching

L'École de Coaching n°1 en Suisse

*" Réussir, c'est entraîner
dans son sillage la réussite des autres."*

Frank Buffard
Directeur AEC Suisse

**Devenez Coach Professionnel
et Personnel certifié.**

Formation « Master Coach Professionnel »
Diplôme Européen de Coaching niveau Bachelor

**GENEVE
LAUSANNE
ZURICH**

ACADÉMIE EUROPÉENNE DE COACHING

Rue de la Cité 1 - 1204 Genève

+41 22 561 85 85 - contact.aec.suisse@gmail.com

www.academie-europeenne-coaching.com

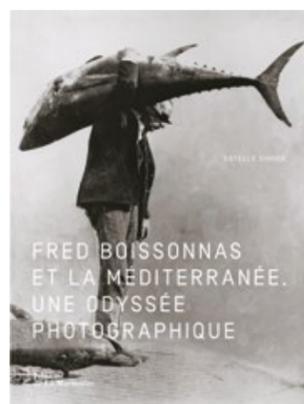


La sélection Payot

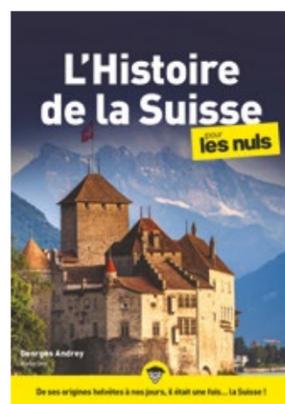
Des livres 100% suisses

Depuis sa création à Lausanne en 1875, la librairie Payot propose le meilleur de l'édition internationale. Autant d'excellentes pages à découvrir dans la douzaine de magasins Payot ouverts en Suisse romande dont cette sélection 100% suisse.

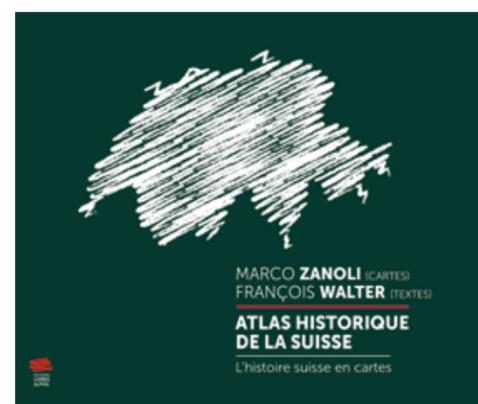
• Since its creation in Lausanne in 1875, the Payot bookshop has been offering the best in international publishing. So many excellent pages to discover in the dozen or so Payot shops open in French-speaking Switzerland, including this 100% Swiss selection.



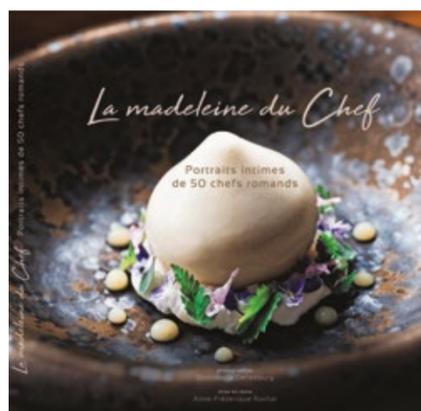
• Estelle Sohier
« Fred Boissonnas et la Méditerranée, une odyssée photographique »
La Martinière, 2020
190 pages



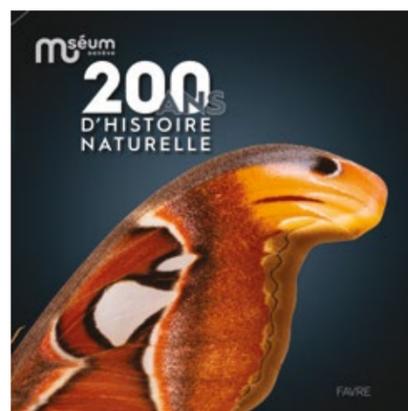
• Georges Andrey
« L'Histoire de la Suisse pour les nuls »
First Éditions, 2020
588 pages



• François Walter et Marco Zanoli
« Atlas historique de la Suisse L'histoire suisse en cartes »
Éditions Alphil, 2020
148 pages



• Dominique Derisbourg, Anne-Frédérique Rochat
« La madeleine du Chef »
TirageUnique.com, 2020
61 pages.



• Emmanuel Haymann
« Museum Genève, 200 ans d'histoire naturelle »,
Favre, 2020
286 pages



• Candice Valero
« Juste du Goût en terres genevoises »
édition II, 2020
144 pages

COTE MAGAZINE FOOD

12 DÉLICIES SWISS MADE - SWISS CHEESE - BARRY CALLEBAUT LE GÉANT DU CHOCOLAT SUISSE



Natalie Wood and Leigh Snowden at a Wil Wright's Ice Cream Parlor, 1955, © Michael Ochs.



12 délices Swiss Made

C'est dans les rayons de nos Migros et Coop nationales ou sur les étals des marchés locaux que nous trouvons ces pépites typiquement suisses, que les touristes emportent dans leur valise.

• We find these typically Swiss nugget, which tourists take away in their suitcases, on the shelves of our national Migros and Coop stores or on the stalls of local markets.



La double crème de gruyère



Les Sugus



Les vermicelles au marron



Le birchermüesli



L'Ovomaltine



Le parfait



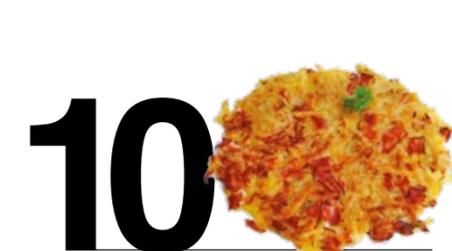
Les glaces Mövenpick



Invention suisse !



La viande des Grisons



Les Rösti



Le Cenovis



La tresse



Denise's
ART OF BURGER
by Philippe Chevrier

« LES BURGERS LES PLUS CRÉATIFS DE GENÈVE »
CET AUTOMNE, DECOUVREZ LE BURGER CHASSE

BUNS AUX GRAINS DE COURGE, ÉPAULE DE CERF CONFITE AU FOIE GRAS, SALADE DE CHOUX ROUGE ET POMME GRANNY SMITH,
VINAIGRETTE DE CIDRE, CHUTNEY DE COINGS AUX OIGNONS, SAUCE CHASSE AU CHOCOLAT NOIR ET AIRELLES.
SERVI AVEC UNE POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET À LA CANNELLE, CHIPS DE TOPINAMBOUR ET CONFITURE AUX AIRELLES.

SUR PLACE - À L'EMPORTER - TRAITEUR
LUNDI - SAMEDI, DE 9H À 22H

GLOBUS FOOD HALL / PLACE DU MOLARD / RUE DU RHÔNE 48 / GENÈVE / +41(0)58 578 52 47

WWW.DENISES-BURGER.CH



Swiss cheese

L'autre pays du fromage

La Suisse aussi pourrait faire sien ce slogan publicitaire. Car si elle est loin de la France et ses 1 200 variétés (voire 1 800 selon certains), la Suisse en compterait tout de même pas moins de 750 !

- Switzerland too could make this advertising slogan its own. For although it is far from France and its 1,200 varieties (even 1,800 according to some), Switzerland still has no less than 750 of them!



C'est dans les montagnes que sont fabriqués les meilleurs fromages suisses.

Qu'on se le dise une fois pour toutes : le Gruyère n'a pas de trous, c'est l'Emmental qui en a, et tous deux sont bien des fromages suisses, les plus connus, les plus produits, les plus exportés aussi. Emmental et Gruyère sont, d'une certaine façon, les blockbusters de la production fromagère helvétique, une fierté nationale presque au même titre que l'industrie horlogère.

D'ailleurs, le célèbre Jean-Claude Biver (ancien patron de la branche horlogerie de LVMH) conjugue sa passion des montres à celle du fromage, produisant dans sa ferme un gruyère d'alpage que seuls ses

Qu'on se le dise une fois pour toutes: le Gruyère n'a pas de trous

amis, relations et invités aux événements du groupe ont pu déguster. En 2017, c'est l'horloger H. Moser & Cie qui présentait au SJHH, à Genève, la Swiss Mad Watch, une montre en... fromage (du vacherin Mont d'Or intégré à un matériau composite), d'une valeur de 1 million d'euros! Elle a été créée pour protester contre la législation du Swiss Made laquelle augmentait de 50 à 60 % le taux de composants suisses, un pourcentage jugé insuffisant. Si le calvinisme est à l'origine de l'industrie horlogère, les montagnes sont, bien sûr, la raison de la production de fromages. A cause d'une topographie impropre à la culture, les montagnards se sont tournés vers l'élevage ovin et bovin, et logiquement vers la production laitière. Du

fromage, on en fabrique depuis l'Antiquité, mais les traces de la production et de la commercialisation du Gruyère, par exemple, remontent au XIIe siècle. Au XVIIe, alors que son exportation connaît un essor considérable, son nom est officialisé. Il entre dans le Dictionnaire de l'Académie française en 1762 et devient cette dénomination désignant, à tort, au fil du temps, à peu près tous les fromages à pâte pressée cuite et à croûte lavée. La convention internationale de Stresa de 1951, qui règle l'emploi des appellations d'origine et des dénominations de fromages, stipule que le nom « Gruyère » peut être employé en France et en Suisse, alors que celui d'« Emmental » doit être réservé à la Suisse.

Un petit suisse... normand ! Du fromage, les Suisses eux-mêmes en consomment en grande quantité: 21,73 kg par personne en 2018. Les deux tiers de leur consommation sont produits sur le territoire.

Et, contrairement à ce qu'on pourrait penser; ce n'est pas le gruyère, avec ou sans trous, qu'ils préfèrent, mais les fromages frais : la mozzarella, le séré (fromage blanc) ou le mascarpone... pas tous fabriqués en Suisse. Le petit-suisse

Son goût diffère selon qu'il ait écouté du Mozart ou du Led Zeppelin.

n'a, d'ailleurs, rien de suisse, lui non plus. Le petit cylindre de fromage frais est né dans une ferme normande. Sa recette aurait été mise au point par un jeune

vacher suisse qui y travaillait.

C'est le Français Charles Gervais qui, s'inspirant de cette histoire, lui a donné son nom et a développé ce produit. Mais revenons aux fromages suisses. Dans la foulée de la première ordonnance de 1997 sur les AOP (appellations d'origine protégée) et IGP (indications géographiques protégées), fut fondé, en 1999, le Switzerland Cheese Marketing (SCM), organisme de promotion des fromages de Suisse. Depuis 2001, le SCM attribue, tous les deux ans, **des Swiss Cheese Awards** aux meilleurs fromages artisanaux.

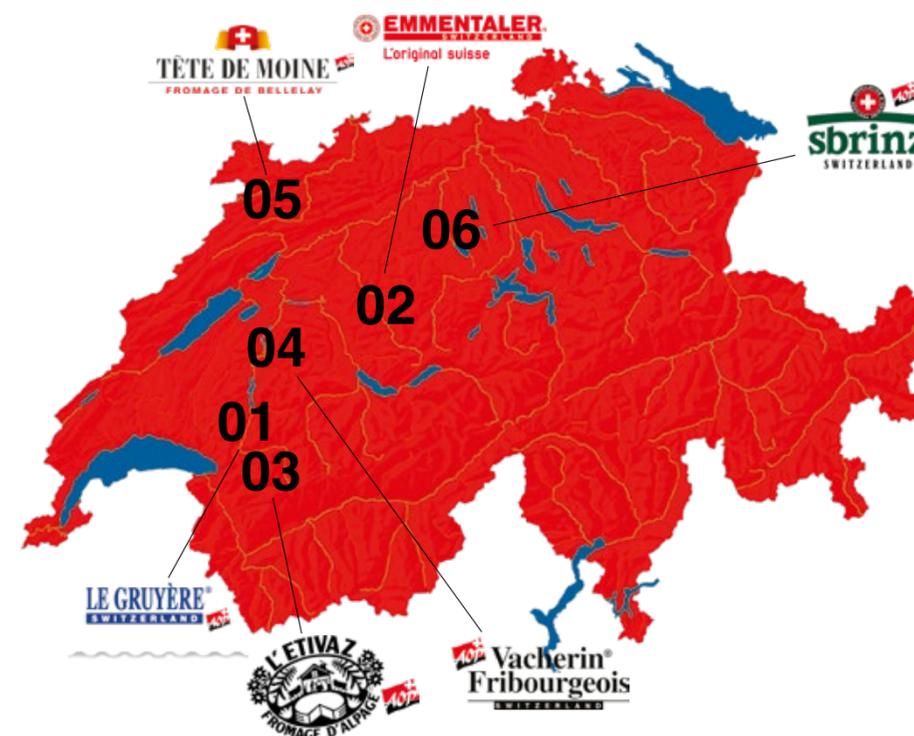
En 2018, le grand gagnant le Swiss Champion est le gruyère d'alpage AOP de la fromagerie La Bassine.

Rien d'étonnant car c'est dans les montagnes que sont fabriqués les meilleurs fromages suisses.

Un fromage d'alpage est forcément fait à partir de lait cru ; il est produit lors de l'estive lorsque les vaches paissent dans les montagnes.

Peut-être est-il aussi baigné dans une ambiance musicale. En effet, une récente étude, aussi sérieuse que loufoque, a été réalisée par la Haute Ecole des Arts, à Berne, afin de vérifier si la musique avait un impact sur le goût du fromage.

Le résultat, tombé en mars 2018, est sans appel : oui, l'emmentaler AOP est sensible à la musique. Aux musiques, devrait-on dire, car son goût diffère selon qu'il ait écouté du Mozart ou du Led Zeppelin.



- Let's say it once and for all: Gruyère has no holes, Emmental has them, and both are Swiss cheeses, the best known, the most produced, and the most exported as well. Emmental and Gruyère are, in a way, the blockbusters of Swiss cheese production, a national pride almost as much as the watch industry.

In fact, the famous Jean-Claude Biver (former head of the LVMH watchmaking branch) combines his passion for watches with his passion for cheese, producing a Gruyère cheese on his farm that only

Let's say it once and for all: Gruyère has no holes,

his friends, acquaintances and guests at the Group's events were able to taste. In 2017, the watchmaker H.Moser & Cie presented the Swiss Mad Watch, at the SJHH in Geneva, a watch made... of cheese (Mont d'Or vacherin integrated into a composite material), worth 1 million euros! It was created to protest against the Swiss Made legislation, which increased the percentage of Swiss components by 50 to 60%, a percentage considered insufficient. If Calvinism is at the origin of the watch industry, the mountains are, of course, the reason behind the production

of cheese. Because of a topography unsuitable for cultivation, mountain people turned to sheep and cattle breeding, and logically to milk production. Cheese has been made since ancient times, but traces of the production and marketing of Gruyère, for example, date back to the 12th century. In the 17th century, when its export boom was considerable, its name was made official. In 1762, it was included in the Dictionary of the French Academy and became the name that, wrongly, over time, was used to designate almost all pressed cooked and washed rind cheeses. The international convention of Stresa of 1951, which regulates the use of appellations of origin and cheese names, stipulates that the name "Gruyère" can be used both in France and Switzerland, while the name "Emmental" must be reserved for Switzerland.

A Petit Suisse from... Normandy! The Swiss themselves consume cheese in large quantities: 21.73 kg per person in 2018. Two thirds of their consumption is produced in Switzerland. And, contrary to what one might think, it is not Gruyère cheese - with or without holes - that they prefer, but fresh cheeses: mozzarella, quark or mascarpone... not all made in Switzerland. And there's nothing Swiss about the Petit Suisse. The small cylinder of

its taste differs depending on whether it has listened to Mozart or Led Zeppelin.

fromage frais was born on a Norman farm. Its recipe is said to have been developed by a young Swiss cowherd who worked there. It was the Frenchman Charles Gervais who, inspired by this story, gave it his name and developed this product. But let's come back to Swiss cheeses. In the wake of the first ordinance of 1997 on PDOs (protected designations of origin) and PGIs (protected geographical indications), the Switzerland Cheese Marketing (SCM) was founded in 1999 as an organization to promote Swiss cheeses. Since 2001, the SCM has been awarding **Swiss Cheese Awards** to the best artisanal cheeses every two years.

In 2018, the big winner the Swiss Champion is the PDO Alpine Gruyère from the La Bassine cheese dairy.

No wonder, because the best Swiss cheeses are made in the mountains.

An alp cheese is necessarily made from raw milk; it is produced during the summer months when the cows graze in the mountains.

Perhaps it is also bathed in a musical atmosphere. Indeed, a recent study, as serious as it is zany, was carried out by the University of Arts in Bern to check whether music has an impact on the taste of the cheese. The result, which came out in March 2018, is indisputable: yes, Emmentaler PDO is sensitive to music. To music, one should say, because its taste differs depending on whether it has listened to Mozart or Led Zeppelin.



Zoom sur 6 fromages

01



Le Gruyère tient son nom de l'ancien comté de Gruyère, situé dans la partie sud de l'actuel canton de Fribourg. Le gruyère AOP est produit artisanalement dans les cantons de Vaud, de Neuchâtel, de Berne et du Jura. Fabriqué à partir de lait cru de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver, le gruyère AOP est vendu sous trois types de saveurs: le doux Classic (5 mois minimum), le plus corsé Réserve (10 à 18 mois) et le plus typé Alpage (de 5 à 15 mois). **Swiss Cheese Award 2018:** Le gruyère AOP de la fromagerie Châttonnaye Le gruyère d'alpage AOP de la fromagerie La Bassine

• Le Gruyère takes its name from the former county of Gruyère, located in the southern part of the current canton of Fribourg. Gruyère AOP is produced by craftsmen in the cantons of Vaud, Neuchâtel, Bern and Jura. Made from the raw milk of cows fed on grass in summer and hay in winter, Gruyère AOP is sold in three types of flavors: the mild Classic (5 months minimum), the full-bodied Reserve (10 to 18 months) and the more typical, Alpine (5 to 15 months). **Swiss Cheese Award 2018:** The Gruyère PDO from the Châttonnaye cheese dairy. The Gruyère cheese from the La Bassine cheese dairy.

02



Le fromage à trous ! Né dans la vallée de l'Emme, dans le canton de Berne, l'Emmentaler AOP suisse n'était autrefois fabriqué qu'en été dans les alpages. C'est lors de son affinage qui peut durer entre 4 et 12 mois que ses trous se forment. Pour les plus âgés (12 mois minimum), l'affinage s'effectue en caves naturelles: Il est alors appelé Emmentaler des grottes. **Swiss Cheese Award 2018:** Emmentaler AOP de la fromagerie Neudorf

• The cheese with holes! Born in the Emme valley in the canton of Bern, Swiss Emmentaler PDO cheese was once only made in the summer on the mountain pastures. It is during its maturing period, which can last between 4 to 12 months, that its holes are formed. For the oldest (at least 12 months), the cheese is matured in natural caves: It is then called cave Emmentaler. **Swiss Cheese Award 2018:** Emmentaler PDO from the Neudorf cheese dairy.

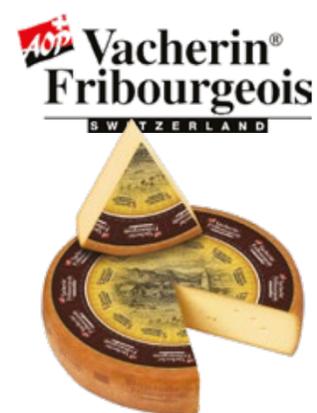
03



Inscrit au registre fédéral des appellations d'origine protégée (AOP) depuis 2000, l'étivaz est un fromage au lait cru à pâte pressée cuite fabriqué uniquement au feu de bois dans des exploitations d'estivage des Préalpes vaudoises, en particulier au Pays-d'Enhaut. Après un minimum de 5 mois d'affinage, certaines meules sont encore affinées pendant plusieurs mois afin de donner un fromage à pâte extra-dure qui sera débité en rebibes (copeaux) pour la vente. **Swiss Cheese Award 2018:** L'étivaz AOP de l'alpage La Sottanuaz-Les Tesailles.

• Listed in the Federal Register of Protected Designations of Origin (PDO) since 2000, l'étivaz is a raw milk cheese with a pressed paste cooked only over a wood fire in summer farms in the Vaud Pre-Alps, particularly in the Pays-d'Enhaut. After a minimum of 5 months of maturing, some blocks are further matured for several months to produce an extra-hard cheese that will be cut into rebibes (shavings) for sale. **Swiss Cheese Award 2018:** etivaz PDO of the alpine pasture La Sottanuaz-Les Tesailles.

04



Selon la durée de son affinage (de 9 à 25 mois), il existe cinq variétés (Classic, Extra, Rustic, Alpage; Montagne) de ce fromage AOP. Il est produit dans le comté de Fribourg, comme le gruyère avec lequel il compose la fondue « moitié-moitié ». Mais il peut aussi en être l'ingrédient unique - auquel cas, pour cette fondue au Pur vacherin, il est conseillé de le faire fondre à la bougie plutôt qu'au réchaud classique. **Swiss Cheese Award 2018:** Vacherin fribourgeois AOP de la fromagerie Granvillard.

• There are five varieties (Classic, Extra, Rustic, Alpine; Mountain) of this PDO cheese, depending on the length of its maturing period (from 9 to 25 months). It is produced in the Fribourg county, like the gruyère cheese with which it is used to make the "half and half" fondue. But it can also be its sole ingredient - in which case, for this Pure Vacherin fondue, it is advisable to melt it with a candle rather than with a classic stove. **Swiss Cheese Award 2018:** Vacherin fribourgeois AOP from the Granvillard cheese dairy.

05



Ce sont les moines de l'abbaye du Bellelay, dans le Jura bernois, qui créèrent cette petite meule de 800g. Sa dénomination est connue depuis 1790, mais on en trouve la mention de fromage dès 1192, utilisé, à l'instar de nombreux fromages suisses, comme monnaie d'échange. Préparé dans des cuves en cuivre, il est affiné pendant 75 jours minimum sur des planchettes d'épicéa. Quant à la girole, ce système permettant de le racler en rosette, ce n'est qu'en 1981 qu'elle fut inventée. **Swiss Cheese Award 2018:** tête-de-moine AOP de la fromagerie des Franches-Montagnes.

• The monks of the Bellelay Abbey in the Bernese Jura created this small 800 g cheese wheel. Its name has been known since 1790, but the mention of the cheese can be found as early as 1192, when it was used, like many Swiss cheeses, as a commodity. Prepared in copper vats, it is matured for a minimum of 75 days on spruce planks. As for the girole, this system allowing it to be scraped into a rosette, it was only invented in 1981. **Swiss Cheese Award 2018:** tête de moine PDO from the Franches Montagnes cheese dairy.

06



Proche du parmesan par sa texture, le sbrinz est un fromage à pâte dure affiné pendant au moins 18 mois, après avoir été plongé dans un bain de sel. C'est l'un des fromages de Suisse les plus friables; on ne le découpe donc pas au couteau, mais à l'aide d'un ciselet. **Swiss Cheese Award 2018:** sbrinz AOP de la fromagerie Flüeler.

• Sbrinz is a hard cheese with a texture similar to that of Parmesan cheese. It is matured for at least 18 months after being immersed in a salt bath. **Swiss Cheese Award 2018:** sbrinz PDO from Flüeler Cheese Dairy.



ORFÈVE, la jeune chocolaterie genevoise aux traditions ancestrales

Basée à Genève, Orfève est une manufacture de cacao et chocolat qui maîtrise toutes les étapes de production du chocolat (sélection des fèves de cacao fin, torréfaction, cassage & vannage, broyage & affinage, conchage, tempérage & moulage, maturation du chocolat) de la fève jusqu'à la tablette.



Fondée par François-Xavier Mousin et Caroline Buechler, ORFÈVE est le premier fabricant artisanal 100% bean-to-bar de Suisse Romande.

Leurs sourceurs parcourent le monde pour identifier et rapporter les meilleures fèves, issues des meilleurs terroirs et achetées directement aux exploitants. Cultivées de manière responsable pour l'homme et pour la nature, les fèves sont issues de plantations familiales ou de petites coopératives qui garantissent un revenu équitable et des conditions de travail équilibrées. Les méthodes de production d'Orfève, fidèles aux pratiques anciennes, sont toutes artisanales et douces, afin de préserver la noblesse et l'originalité de leurs cacaos fins.

Chocolat noir

Orfève produit des tablettes 100% origine et millésimées afin de mettre en valeur les variétés de cacao les plus rares et les plus précieuses.

Sélection des fèves de cacao fin

Tri

Chaque sac de fèves de cacao fin livré à la manufacture est soumis à un test qualité rigoureux. Les fèves sont ensuite soigneusement triées à la main et toutes celles qui ne correspondent pas aux critères de qualité sont retirées : adieu

fèves plates, cassées, germées ou doubles !

Torréfaction

Les fèves sont torréfiées par petits lots afin d'adapter précisément les températures et durées aux particularités de chaque variété et de chaque récolte. Et ce à la température la plus basse possible afin de préserver la richesse des arômes originels.

Cassage & vannage

Les coquilles des fèves sont délicatement brisées dans un casse-cacao avant d'être séparées des graines par un flux d'air. Une opération répétée jusqu'à quatre fois pour chaque lot, afin de garantir que seules les précieuses graines de cacao, appelées le grué, sont conservées. Plus le vannage est complet, et plus douce sera la tablette de chocolat.

Broyage & affinage

Le grué de cacao est lentement et progressivement écrasé par deux meules en granit. C'est l'étape où l'alchimie opère. Il faut plusieurs heures et des milliers de tours pour que le grué se transforme en une liqueur de cacao odorante et onctueuse. Durant cette opération délicate, la température monte progressivement par l'effet du frottement des fèves avec les pierres.

- Based in Geneva, Orfève is a cocoa and chocolate factory that masters all the stages of chocolate production (selection of fine cocoa beans, roasting, breaking & winnowing, grinding & refining, conching, tempering & moulding, chocolate maturation) from the bean to the bar.

Conchage

Une fois affinée, la liqueur de cacao est brassée durant plusieurs jours. C'est le conchage, réalisé également sur pierre, avec douceur et lenteur. Durant ces longues heures, sont progressivement rajoutés le sucre et le beurre de cacao, en fonction des recettes, pour qu'ils se mélangent délicatement et que les arômes s'affinent jusqu'à leur pleine expression.

Tempérage & moulage

Avant d'être moulé en tablettes, le chocolat va être réchauffé, puis refroidi avant d'être à nouveau réchauffé, selon une courbe propre à chaque recette. Cette étape, appelée tempérage, lui permet d'être visuellement homogène et cassant en bouche, en favorisant une cristallisation optimale.

Maturation du chocolat

Comme un grand vin, le chocolat mûrit pendant deux semaines au moins dans la cave d'Orfève, pour se stabiliser et terminer sa cristallisation. Cette maturation permet à tous les arômes de s'équilibrer et de s'épanouir avant que les tablettes soient emballées pour quitter la manufacture.

Chaque point de vente, parmi la trentaine distribuant Orfève en Suisse romande, reflète ce souci d'éthique et de développement durable.

- **Founded by François-Xavier Mousin and Caroline Buechler, ORFÈVE is the first artisanal 100% bean-to-bar manufacturer in French-speaking Switzerland.**

Their brokers travel the world to identify and bring back the best beans, from the best terroirs and bought directly from the farmers.

Cultivated in a responsible way for man and nature, the beans come from family plantations or small cooperatives that guarantee a fair income and balanced working conditions.

Orfève's production methods, faithful to ancient practices, are all artisanal and gentle, in order to preserve the nobility and originality of their fine cocoa beans.

Dark chocolate

Orfève produces tablets that are 100% origin and vintage in order to highlight the rarest and most precious varieties of cocoa.

Selection of fine cocoa beans

Sorting

Each bag of fine cocoa beans delivered to the factory undergoes a rigorous quality test. The beans are then carefully sorted by hand and all those that do not meet the quality criteria are removed: goodbye flat, broken, sprouted or double beans!

• Roasting

The beans are roasted in small batches in order to precisely adapt the temperatures and durations to the particularities of each variety and each harvest. This is done at the lowest possible temperature in order to preserve the richness of the original aromas.

Breaking & winnowing

The shells of the beans are delicately broken in a cocoa breaker before being separated from the seeds by a flow of air. An operation that is repeated up to four times for each batch to ensure that only the precious cocoa seeds, called the grué, are retained. The more complete the winnowing, the sweeter the chocolate bar will be.

Crushing & refining

The cocoa grué is slowly and progressively crushed by two granite millstones.

This is the stage where the alchemy takes place. It takes several hours and thousands of turns for the grué to transform into a fragrant and smooth cocoa liquor. During this delicate operation, the temperature gradually rises due to the effect of the rubbing of the beans with the stones.

Conching

Once matured, the cocoa liquor is brewed for several days. This is the conching, also carried out on stone, softly and slowly. During these long hours, the sugar and cocoa butter are gradually added, according to the recipes, so that they blend delicately and the aromas are refined until they reach their full expression.

Tempering & moulding

Before being moulded into tablets, the chocolate will be reheated, then cooled before being reheated again, according to a curve specific to each recipe. This stage, called tempering, allows it to be visually homogenous and brittle in the mouth, favouring optimal crystallisation.

Maturation of the chocolate

Like a great wine, the chocolate matures for at least two weeks in the Orfève cellar, to stabilise and complete its crystallisation. This maturation allows all the aromas to balance and blossom before the bars are packed to leave the factory.

Each point of sale, among the thirty or so distributing Orfève in French-speaking Switzerland, reflects this concern for ethics and sustainable development.

Route de la Maison-Carrée 32
1242 Satigny – Suisse
www.orfeve.com

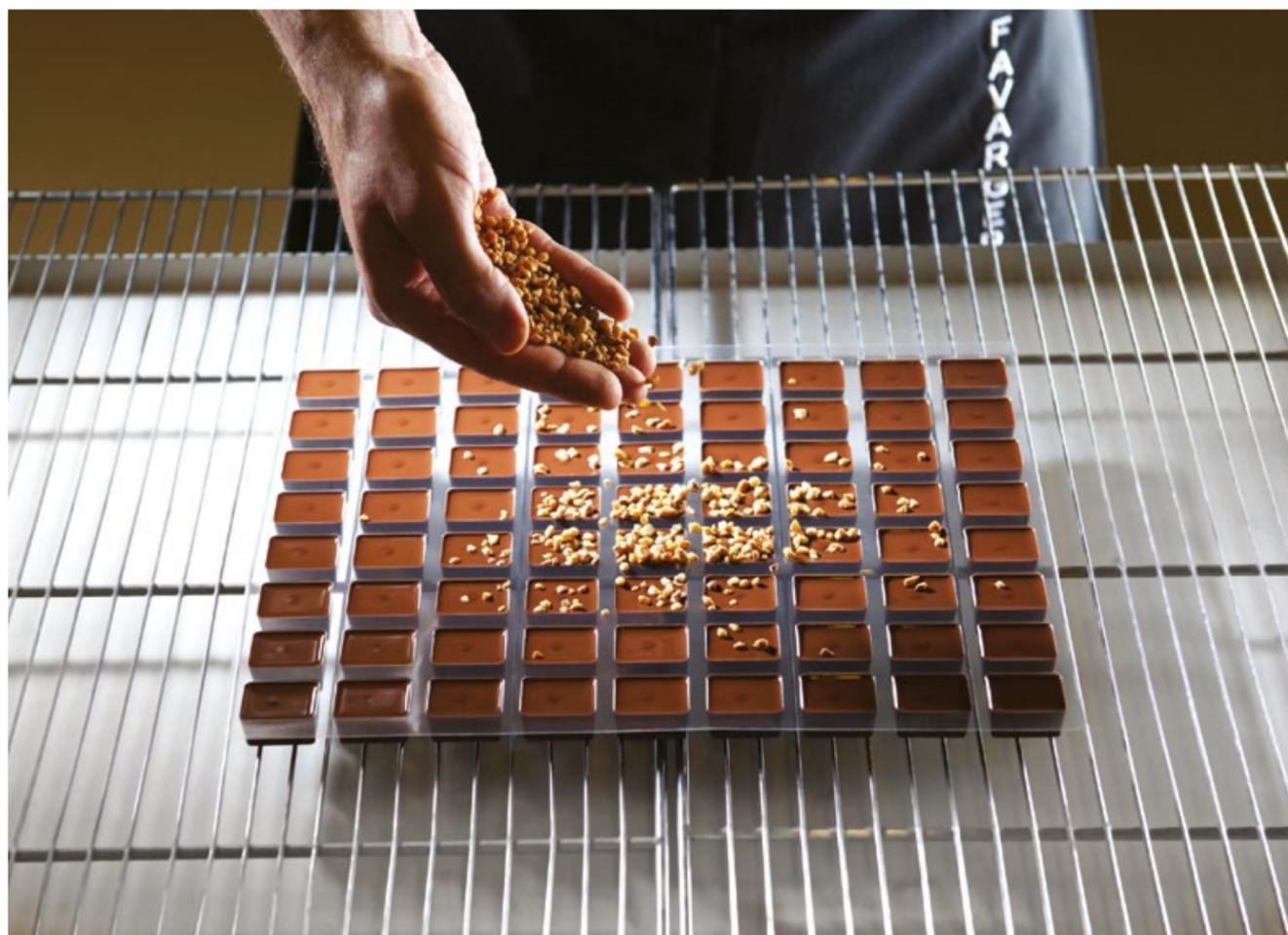


Le chocolatier Favarger

La plus ancienne fabrique de chocolat du canton

Aux mains de Luka Rajic depuis une quinzaine d'années, la maison Favarger, basée à Versoix, a été fondée en 1826 par Jean-Samuel Favarger. Celle que l'on surnomme «la plus grande des petites maisons chocolatières de Suisse romande» est aussi l'une des dernières fabriques de chocolat du canton de Genève.

- Headed by Luka Rajic for about fifteen years, the Favarger house, based in Versoix, was founded in 1826 by Jean-Samuel Favarger. The one that is nicknamed "the largest of the small chocolate houses in French-speaking Switzerland" is also one of the last chocolate factories in the canton of Geneva.



Une cinquantaine d'employés s'affairent à produire chaque année près de 500 tonnes de chocolat suisse, avec des produits 100 % naturels sans huile de palme.

Le chocolat est fabriqué de manière artisanale et semi-artisanale, de la torréfaction au conchage en passant par le broyage.

Le chocolat Favarger est profondément ancré en Suisse et se traduit par des produits de grande qualité. Le lait et le sucre de betterave notamment sont suisses. Les fèves de cacao sont soigneusement choisies et torréfiées au sein de la Manufacture, tout comme les noisettes et amandes.

Les spécialités Favarger

Avelines

Créés en 1922, les Avelines constituent un point essentiel de l'histoire de la Manufacture Favarger, devenant très rapidement son produit emblématique.

Le nom Avelines trouve son origine dans le mot espagnol avellana, qui désigne la noisette.

Nougelines

Dès 1932, les bouchées de chocolat Nougelines rejoignent les rangs des créations Favarger pour amplifier davantage les succès de la Manufacture.

Pâtes à tartiner et fondues

La Manufacture Favarger propose des pâtes à tartiner artisanales qui représentent une façon ludique et originale de déguster le chocolat suisse.

L'ART SUISSE DU BONHEUR

Depuis près de deux cent ans, la maison Favarger fabrique un chocolat d'exception à partir d'ingrédients 100% naturels. Véritable emblème du canton de Genève, elle perpétue un savoir-faire artisanal et traditionnel pour offrir le meilleur du chocolat suisse.

- Around fifty employees are busy producing nearly 500 tons of Swiss chocolate every year, with 100% natural products free of palm oil.

The chocolate is made in a traditional and semi-artisanal way, from roasting to conching and grinding.

Favarger chocolate is deeply rooted in Switzerland and results in high quality products. The milk and beet sugar in particular are Swiss. Cocoa beans are carefully selected and roasted in the factory, as are hazelnuts and almonds.

Favarger specialties

Avelines

Created in 1922, the Avelines are an essential point in the history of the Favarger Manufacture, very quickly becoming its emblematic product.

The name Avelines originates from the Spanish word avellana, which means hazelnut.

Nougelines

As early as 1932, Nougelines bites of chocolate joined the ranks of Favarger creations to further amplify the success of the Manufacture.

Spreads and fondues

The Favarger Factory offers home-made spreads that are a fun and original way to savour Swiss chocolate.

THE SWISS ART OF HAPPINESS

For nearly two hundred years, the house of Favarger has been making exceptional chocolate from 100% natural ingredients. A true emblem of the canton of Geneva, it perpetuates a traditional and artisanal know-how to offer the best of Swiss chocolate.

Chemin de la Chocolaterie 2
1290 Versoix
+41 22 775 11 00
www.favarger.com





La Lindt Home of Chocolate

Le nouveau musée du chocolat suisse

Désormais, le monde bénéficie d'une attraction supplémentaire consacrée au chocolat. La nouvelle maison du chocolat, Lindt Home of Chocolate, vient d'être inaugurée à Kilchberg. Le centre de compétences dédié au chocolat, unique en son genre et composé d'un musée interactif, d'un centre de recherche, d'un site de production visible au public et de nombreuses autres expériences, ravira les visiteurs de la Suisse et du monde entier. Le conseiller fédéral Ueli Maurer, le président du conseil d'administration Ernst Tanner et l'ambassadeur de la marque Roger Federer ont dévoilé la pièce maîtresse de la Lindt Home of Chocolate : la fontaine de chocolat de plus de neuf mètres de haut.

- From now on, the world has an additional attraction dedicated to chocolate. The new Lindt Home of Chocolate has just been opened in Kilchberg. The unique Chocolate Competence Center, consisting of an interactive museum, a research center, a production site visible to the public and many other experiences, will delight visitors from Switzerland and around the world. Federal Councillor Ueli Maurer, Chairman of the Board of Directors Ernst Tanner and brand ambassador Roger Federer unveiled the centerpiece of the Lindt Home of Chocolate: the chocolate fountain, which is over nine meters high.

Le principal projet de la Lindt Chocolate Competence Foundation

Objectif : poursuivre le travail des pionniers d'antan du chocolat et de renforcer à long terme la place occupée par la Suisse dans le secteur chocolater. Alors que les pionniers ont créé l'industrie chocolaterie il y a plus de 200 ans, la fondation encourage aujourd'hui l'innovation et donne ainsi un nouvel élan à l'ensemble du secteur. Plus de 100 millions de francs suisses ont été investis dans ce centre de compétences dédié au chocolat.

Pour les professionnels et les fans de chocolat

Outre le centre de recherche avec le site de production visible au public, la Lindt Home of Chocolate comprend également une exposition d'une surface de 1500 mètres carrés qui invite les visiteurs à un voyage dans l'univers du chocolat. Après avoir découvert des faits passionnants sur le thème du chocolat, les visiteurs pourront goûter de nombreux chefs-d'œuvre dans la salle de dégustation. Le centre alliant une flexibilité et une fonctionnalité maximale à une qualité d'exécution exceptionnelle est à la disposition des fabricants de chocolat, des instituts de recherche ainsi que des hautes écoles.

La Lindt Home of Chocolate propose également la plus grande boutique de chocolat Lindt du monde, le premier café Lindt de la Suisse, ainsi qu'une Chocolateria pour des cours de chocolat, tous gérés par la filiale locale Lindt & Sprüngli Schweiz AG.

The Lindt Chocolate Competence Foundation's main project

The aim is to continue the work of the pioneers of chocolate and to strengthen Switzerland's position in the chocolate industry in the long term. While the pioneers created the chocolate industry more than 200 years ago, the foundation is now encouraging innovation and thus giving new impetus to the entire sector. More than 100 million Swiss francs have been invested in this center of competence dedicated to chocolate.

For professionals and chocolate fans

Alongside the research center with the production site visible to the public, the Lindt Home of Chocolate also includes a 1500 square meter exhibition that invites visitors to a journey into the world of chocolate. After discovering exciting facts on the theme of chocolate, visitors will be able to savour numerous masterpieces in the tasting room. The center combines maximum flexibility and functionality with outstanding quality of workmanship and is available to chocolate manufacturers, research institutes and universities. The Lindt Home of Chocolate also features the world's largest Lindt chocolate store, Switzerland's first Lindt café, and a Chocolateria for chocolate lessons, all run by the local subsidiary Lindt & Sprüngli Schweiz AG.

www.lindt.ch

Téléphone : +41 44 716 22 33



• Roger Federer en présence du CEO Ernst Tanner



• Roger Federer, l'ambassadeur de la marque, a activé la fontaine aux côtés du président du groupe, Ernst Tanner, et du ministre des finances



La fabrique Cailler, Que le chocolat coule à flots !

L'histoire du chocolat suisse remonte au début du 19ème siècle, quand François-Louis Cailler importe le savoir-faire italien des Cioccolatieri en Suisse.

- The history of Swiss chocolate goes back to the beginning of the 19th century, when François-Louis Cailler brought the Italian know-how of the Cioccolatieri to Switzerland.



Cette année, Cailler célèbre le 10e anniversaire de la fondation de ses exceptionnels chocolaterie et musée, situés au cœur de la Gruyère. Fondée par Alexandre-Louis Cailler en 1898, la Maison Cailler a partagé l'excellence du savoir-faire suisse en matière de chocolat de qualité en accueillant environ 400'000 visiteurs chaque année depuis son ouverture il y a 10 ans. Son immense succès est dû à l'atmosphère magique et authentique qui règne dans cette partie de la région. Avec une découverte de leur incroyable histoire, un tout nouveau "Cailler Chocolate Lab", une sélection d'ateliers pratiques et de masterclasses, la plus grande maquette de la Gruyère en chocolat et un Escape Game, les visiteurs de toute la région sont bienvenus pour une journée entière d'expériences uniques et très chocolatées !

Ouvert tous les jours

Du 01.04 au 31.10, 10:00-18:00

Du 01.11 au 31.03, 10:00-17:00

Tarifs

Adultes : CHF 15.-

Étudiants, seniors et personnes en situation de handicap CHF 12.-

Enfants jusqu'à 16 ans révolus : Gratuit en famille

www.cailler.ch

- This year, Cailler is celebrating the 10 year anniversary of the foundation of its exceptional chocolate factory and museum located in the midst of the Gruyère region. Established by Alexandre-Louis Cailler in 1898, La Maison Cailler has shared its excellence of swiss quality chocolate savoir-faire by welcoming around 400'000 visitors each year since its opening 10 years ago. Its tremendous success is due to the magical and authentic atmosphere instilled into this part of the region. With a tour of their incredible history, a brand new « Cailler Chocolate Lab », a selection of practical workshops and masterclasses, a view of the largest chocolate mockup of Gruyère and an Escape Game, visitors from all over the region are welcomed for a full day of unique chocolate-filled experiences.

Open every day

From 01.04 to 31.10, 10:00-18:00

From 01.11 to 31.03, 10:00-17:00

Tickets

Adults : CHF 15.00

Students, seniors and disabled persons CHF 12.

Children up to the age of 16 years: Free with the family

www.cailler.ch

Chez Camille Bloch

L'entreprise familiale suisse-allemande fondée par Camille Bloch en 1929 a ouvert ses portes pour faire pénétrer les visiteurs dans son univers gourmand et sucré.

- The swiss German family enterprise founded by Camille Bloch in 1929 have opened their doors to let visitors into their sweet and delicious gourmet world.



Une façon interactive d'apprendre l'histoire de cette famille tout en pouvant produire, goûter et personnaliser votre propre barre Ragusa. Une véritable aventure culinaire pour petits et grands, à Courtelary dans le Jura, et dont les différentes attractions invitent à une journée entière de divertissement. Outre la découverte de leur délicieux univers chocolaté, Chez Camille Bloch propose un brunch dominical agrémenté des meilleurs produits suisses, un bistrot et un parc où vous pourrez profiter de l'air de la montagne suisse et vous restaurer ainsi qu'un tout nouvel « escape game* » pour tous les âges.

Le Parcours Découverte

Mardi – dimanche : 10h00 à 18h00

Lundis ouverts:

- 21.09.2020
- 05.10.2020
- 12.10.2020
- 21.12.2020
- 28.12.2020
- 04.01.2021

Dernière entrée à 17h00
chezcamillebloch.ch

- An interactive way to learn about this family's history while being able to produce, taste and personalize your very own tasteful Ragusa bar.

A true culinary adventure for young children and adults located in Courtelary, Jura and whose various attractions call for a full day of entertainment. Apart from indulging into their delicious chocolate world, Chez Camille Bloch offers a Sunday brunch with the best swiss delicacies, a bistro and park where you can enjoy the swiss mountain air and grab a bite to eat as well as a very new escape game for all ages.

The Discovery Trail

Tuesday - Sunday: 10:00 am to 6:00 pm

Open Mondays:

- 21.09.2020
- 05.10.2020
- 12.10.2020
- 21.12.2020
- 28.12.2020
- 04.01.2021

Last entrance at 5:00 pm
chezcamillebloch.ch



Barry Callebaut

Le géant du chocolat Suisse

Amateurs de chocolat, lorsque vous achetez une nouvelle tablette à 75% de cacao, prenez le temps d'apprécier ses arômes, son goût et la sensation en bouche.

- Chocolate lovers, when you buy a new 75% cocoa bar, take the time to appreciate its aromas, taste and mouthfeel.



Comme pour la découverte d'un grand vin, d'un parfum ou d'un cigare cubain, expérimentez le rituel mis au point par Barry Callebaut, le géant du chocolat zurichois.

Il comporte cinq étapes faisant intervenir vos cinq sens. D'abord, la vue : posez la tablette sur une serviette de table blanche, et examinez son apparence. Ensuite, le toucher : pressez le chocolat entre vos doigts, puis frottez-le pour évaluer sa sensibilité et son rythme de fonte. Suit l'ouïe : approchez le chocolat de votre oreille et, les yeux fermés, cassez-le d'un coup sec. Après cela, l'odorat : frottez le chocolat entre vos doigts avant de les porter à votre nez, et reniflez lentement trois fois, en sentant votre propre odeur entre chaque inspiration, de façon à repartir avec un nez « neutre ». Enfin, le goût : pincez-vous le nez, mordez et laissez fondre, puis libérez le nez et prenez une profonde inspiration. Pressez ensuite le chocolat contre votre palais et explorez la sensation en essayant de distinguer les notes aromatiques.

Barry Callebaut a la même ambition pour le chocolat rose que pour le chocolat blanc

Rencontre du 4ème type

En appliquant ce rituel à la découverte du 4ème type de chocolat rose baptisé Ruby, vous vous apercevrez qu'il est très doux, avec une pointe d'acidité et des notes de fruits rouges.

Cette création de Barry Callebaut est le quatrième type de chocolat à voir le jour, après l'invention du chocolat noir, en Angleterre (1821), puis du chocolat au lait (1875) et du chocolat blanc (1931), en Suisse. Selon la firme de Zurich, Ruby doit sa couleur à une sélection de fèves de cacao particulières ainsi qu'à un procédé de torréfaction spécial. Présenté à Shanghai fin 2017, il est commercialisé en quantités limitées par Kit Kat, Baci, Leonidas, Nestlé (dans la série « Les Recettes de l'atelier »), Fazer, en attendant qu'une flopée d'autres marques l'ajoutent à leur gamme. En effet, Barry Callebaut est un grossiste : l'entreprise livre l'essentiel des deux millions de tonnes de chocolat qu'elle produit chaque année aux fabricants de tablettes et de bouchées,

mais aussi de glaces, de biscuits et de confiseries. Ses principaux clients sont les géants Mondelez (marques Cadbury, Côte d'Or, Toblerone, Milka...), Nestlé (Crunch, Milky Bar, After Eight, Smarties, Kit Kat...), Unilever (Magnum, Ben & Jerry's, Carte d'Or...) et Hershey's (qui possède Cadbury et Kit Kat aux Etats-Unis). Dans la plus grosse usine de chocolat du monde, à Wieze (Belgique), qui produit 900 tonnes de gourmandises par jour, d'énormes lingots défilent en rangs serrés, et un océan brun crémeux est chargé dans des camions-citernes dont la cuve de 22 000 litres est chauffée. Ils partent aussitôt livrer la précieuse marchandise dans les chocolateries du plat pays.

Développement durable: encore un effort.

Pauvreté des cultivateurs, travail des enfants, déforestation, empreinte carbone excessive : les plantations de cacao ont de gros problèmes structurels.

« Depuis 2016, nous consacrons d'énormes moyens financiers et humains pour les résoudre, avec l'objectif que toute notre production soit issue d'un développement durable en 2025 », affirme Leigh Pezzicara, directrice de la communication de Barry Callebaut. Le groupe collecte des données sur les plantations (130000 ont déjà été cartographiées), puis propose à chaque fermier des solutions : usage de fertilisants, plantation d'arbres protégeant les cacaoyers du soleil, création d'un petit élevage (poules, chèvres) et d'un jardin maraîcher, micro-emprunts remboursés lors de la récolte... « La clé, c'est le niveau de vie des planteurs, et il passe par une hausse de la productivité, surtout en Afrique », explique Pablo Perversi, directeur de l'innovation et du développement durable.

Ainsi, non seulement les plantations de la Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao, sont minuscules, mais elles ne délivrent que 400 kg de fèves par hectare, contre 2000 en Equateur. Problème : le gouvernement ivoirien, qui fixe le cours de vente du cacao dans le pays, estime qu'une hausse de la productivité ferait chuter les prix. « Nous discutons avec les autorités, et espérons les convaincre... Le développement 100% durable sera une marche longue. Mais pas question de stopper nos efforts », affirme Pablo Perversi.



Leader du chocolat industriel, Barry Callebaut est la création de Klaus Jacobs, né dans une dynastie du café.

Ce Suisse d'origine allemande fit l'acquisition des marques Suchard, Milka, Toblerone et Tobler en 1982, puis revendit, en 1990, sa firme Jacobs Suchard, devenue un empire du chocolat et du café, à Philip Morris. Il garde néanmoins le spécialiste belge du chocolat de couverture Callebaut, rachète en 1996 le fabricant français Barry, fusionne ces deux marques, avant d'adopter au nouveau groupe la firme Van Houten, en 2000. **Il crée ainsi le leader mondial du chocolat industriel.** Aujourd'hui coté à la Bourse de Zurich, mais contrôlé à 50,1% par la fondation Jacobs créée par Klaus avant son décès, Barry Callebaut possède 59 usines dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euros. « Notre influence s'exerce sur toute l'industrie du chocolat, à travers le lancement de nouveaux produits issus de nos laboratoires de recherche », explique Pablo Perversi, directeur de l'innovation et du développement durable.

A Wieze, l'un des deux principaux centres européens de R&D, on met au point les chocolats du futur.

Les chercheurs s'appuient sur les tendances identifiées par le département marketing : montée des gammes premium « origine unique » ou proposant une expérience multisensorielle, développement du sur-mesure avec des éditions limitées et des ingrédients améliorant l'humeur (tels que les flavonols), respect des ressources avec des produits 100 % naturels et traçables. « Nous avons aussi segmenté le marché par tranches d'âge, des millennials aux seniors », explique Bas Smit, le vice-président marketing.

Si ce groupe B2B affiche une faible notoriété, il n'en est pas moins l'acteur le plus performant de l'une des industries emblématiques de la Suisse.



- Just like when you discover a great wine, a perfume or a Cuban cigar, experiment the ritual developed by Barry Callebaut, the Zurich chocolate giant.

It is made up of five steps involving all five senses. First, the sight: place the tablet on a white napkin and examine its appearance. Next, touch: press the chocolate between your fingers and rub it to assess its sensitivity and melting speed. Hearing: bring the chocolate close to your ear and, with your eyes closed, break it with a sharp blow. After that, smelling: rub the chocolate between your fingers before holding it to your nose, and sniff slowly three times, smelling your own scent between each breath, so that you start again with a "neutral" nose. Finally, taste: pinch your nose, bite and let it melt, then release your nose and take a deep breath. Then press the chocolate against your palate and explore the sensation, trying to distinguish the aromatic notes.

Barry Callebaut has the same ambition for pink chocolate as he has for white chocolate.

Close Encounters of the Fourth Kind

By applying this ritual to the discovery of the 4th type of pink chocolate called Ruby, you will find that it is very soft, with a hint of acidity and notes of red fruits. This creation by Barry Callebaut is the fourth type of chocolate to be created, after the invention of dark chocolate in England (1821), then milk chocolate (1875) and white chocolate (1931) in Switzerland. According to the Zurich firm, Ruby owes its color to a selection of special cocoa beans and a special roasting process. Presented in Shanghai at the end of 2017, it is marketed in limited quantities by Kit Kat, Baci, Leonidas, Nestlé (in the series "Les Recettes de l'atelier"), Fazer, while waiting for a flock of other brands to add it to their range. Indeed, Barry Callebaut is a wholesaler: the company sells most of the two million tons of chocolate it produces each year to manufacturers of bars and snacks, but also ice cream, cookies and candies. Its main customers are the giants Mondelez (brands Cadbury, Côte d'Or, Toblerone, Milka...), Nestlé (Crunch, Milky Bar, After Eight, Smarties, Kit Kat...), Unilever (Magnum, Ben & Jerry's, Carte d'Or...) and Hershey's (which owns Cadbury and Kit Kat in the United States). In the world's largest chocolate factory in Wieze (Belgium), which produces 900 tons of delicacies a day, huge ingots parade in tight rows, and a creamy brown ocean is loaded into tanker trucks whose 22,000-liter tank is heated. They immediately leave to deliver the precious goods to the chocolate factories throughout the country.



• **Sustainable development: another step forward**

Farmer poverty, child labor, deforestation, excessive carbon footprint: cocoa plantations have major structural problems. "Since 2016, we have been devoting enormous financial and human resources to solving them, with the goal that all our production will be sustainable by 2025," says Leigh Pezzicara, Barry Callebaut's communications director. The group collects data on the plantations (130,000 have already been mapped), then proposes solutions to each farmer: the use of fertilizers, the planting of trees to protect the cocoa trees from the sun, the creation of a small farm (chickens, goats) and a market garden, micro-loans to be repaid upon harvesting... "The key is the planters' living standards, and this requires an increase in productivity, especially in Africa," explains Pablo Perversi, Director of Innovation and Sustainable Development. Thus, not only are the plantations in Côte d'Ivoire, the world's leading cocoa producer, tiny, but they only deliver 400 kg of beans per hectare, compared to 2000 in Ecuador. Here is the problem: The Ivorian government, which sets the price of cocoa in the country, believes that an increase in productivity would cause prices to fall. "We are talking to the authorities and hope to convince them... 100% sustainable development will be a long march. But stop stopping our efforts is not an option," says Pablo Perversi.

Leader in industrial chocolate, Barry Callebaut is the creation of Klaus Jacobs, born in a coffee dynasty.

This Swiss of German origin acquired the Suchard, Milka, Toblerone and Tobler brands in 1982, and sold his firm Jacobs Suchard, which had become a chocolate and coffee empire, to

Philip Morris in 1990. However, he kept the Belgian "couverture chocolate" specialist Callebaut, bought the French manufacturer Barry in 1996, merged the two brands, and in 2000 added the firm Van Houten to the new group.

He thus created the world leader in industrial chocolate. Today, Barry Callebaut is listed on the Zurich Stock Exchange, but 50.1% of its stock is controlled by the Jacobs Foundation created by Klaus before his death. Barry Callebaut has 59 factories worldwide and achieves a turnover of 7 billion euros. "Our influence is felt throughout the chocolate industry, through the launch of new products from our research laboratories," explains Pablo Perversi, Director of Innovation and Sustainable Development.

In Wieze, one of Europe's two leading R&D centers, we are developing the chocolates of the future.

Researchers rely on the trends identified by the marketing department: the development of premium "single-origin" ranges or ranges offering a multi-sensory experience, the development of tailor-made products with limited editions and mood-enhancing ingredients (such as flavonols), respect for resources with 100% natural and traceable products.

"We have also segmented the market by age groups, from millennials to seniors," explains Bas Smit, Vice President of Marketing.

Although this B2B group is not well known, it is nonetheless the most successful player in one of Switzerland's emblematic industries.

COTE MAGAZINE WHAT'S UP

SNG **UNE NOUVELLE ÈRE** - THE FOUNDATION FOR EUROPEAN FUTUR - **SPG ONE** CRÉATEURS DE COUPS DE COEUR
ABARTH 695 70° ANNIVERSARIO - CLINIQUE DE **MONTCHOISI**, ZOOM SUR L'HALLUX VALGUS - LA **CLINIQUE CECIL**



It seems there wasn't ever a more popular interpretation of the "Happy Birthday" song than the one iconic actress and model Marilyn Monroe so elegantly crooned to President John F. Kennedy on May 19, 1962.

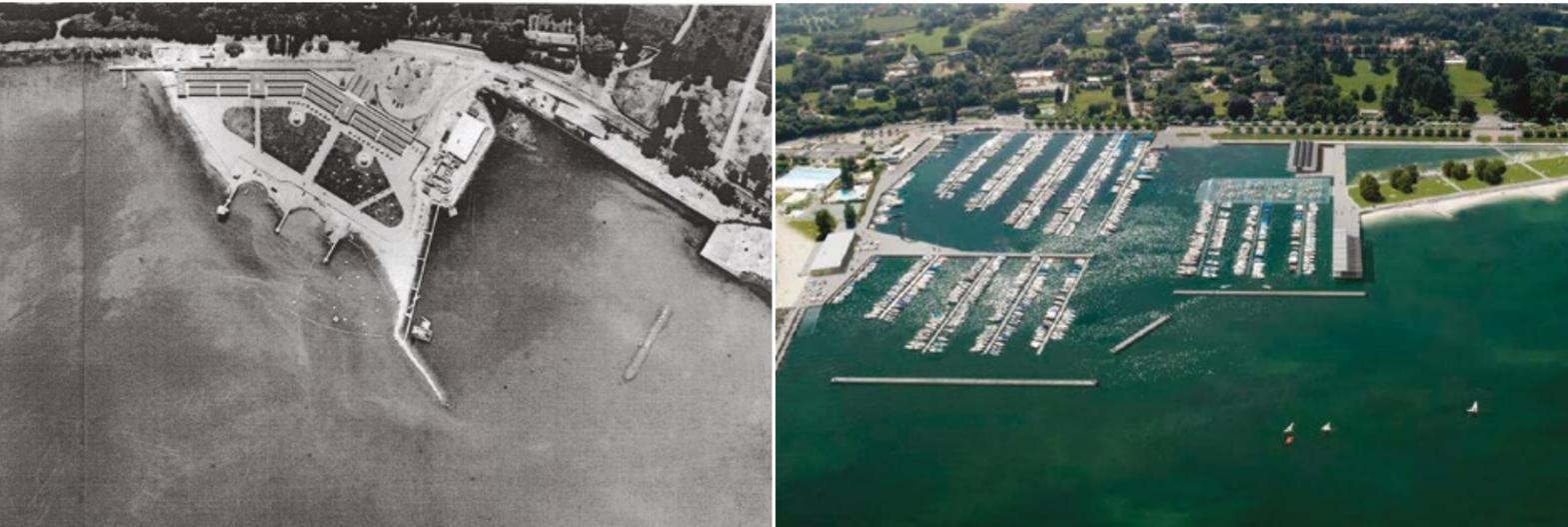
SNG: UNE NOUVELLE ÈRE SUR LES RIVES DU LÉMAN

-/ SNG : A NEW ERA ON THE SHORES OF LAKE GENEVA

LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE GENÈVE INAUGURE SON NOUVEAU PORT
ET OUVRE AINSI UNE NOUVELLE PAGE DE SON HISTOIRE.

-/ THE SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE GENÈVE INAUGURATES ITS NEW MARINA,
OPENING A NEW PAGE IN ITS HISTORY.

Quai de Cologny 1,1223 Cologny
022 707 05 00
www.nautique.ch



Depuis sa fondation en 1872, la Société Nautique de Genève s'est imposée comme un acteur helvétique de premier plan dans tous les sports nautiques, à savoir la voile, l'aviron et le motonautisme.

Le nouveau port de la SNG aura nécessité dix années de gestation, en parallèle au projet de redessiner la Rade Genevoise, et 3 années de travaux d'agrandissement avant d'être finalisé. Il s'étend aujourd'hui sur une surface de 10 hectares -contre 5 avant les travaux-, et accueille désormais 1'000 places d'amarrage, soit 400 places supplémentaires, permettant ainsi de mieux répondre aux attentes des navigateurs lémaniques et à la demande croissante. En complément de l'extension du port, la SNG a modernisé ses infrastructures avec la construction d'un Bâtiment des Sports de 1'200 m² répondant à la norme THPE (très haute performance énergétique). Cet ouvrage moderne et durable est doté, entre autres, d'une salle de sports dernier cri de 150m², de panneaux photovoltaïques ainsi que d'une nouvelle esplanade avec des espaces techniques flambant neufs, dont une grue d'une capacité de 32 tonnes, unique sur le lac Léman. Orné d'arbres et de verdure, le nouveau port invite à la détente et au dépassement de soi. Un pari que l'on prend volontiers !

-/ Since its foundation in 1872, the Société Nautique de Genève has established itself as a leading Swiss player in all water sports, namely sailing, rowing and motorboating.

The SNG's new marina took ten years of development, in parallel with the project to redesign the Geneva basin, and three years of expansion work before completion. It now covers a surface area of 10 hectares - compared to 5 before the works - and has 1,000 moorings, i.e. 400 additional berths, thus better meeting the expectations of sailors on Lake Geneva and the growing demand. In addition to the port extension, SNG modernized its infrastructure with the construction of a 1,200 m² Sports Building meeting the THPE (very high energy performance) standard. This modern and sustainable structure is equipped, among other things, with a state-of-the-art 150m² sports hall, photovoltaic panels and a new esplanade with brand new technical areas, including a 32-ton crane, which is unique on Lake Geneva. Surrounded by trees and greenery, the new marina is an invitation to relax and to surpass oneself. A gamble that we gladly take!



The courage of conviction
in serving your wealth

**Prime
Partners**
DEPUIS 1998

Asset Management and
Investment Consulting

15, rue des Alpes
1201 Genève
Suisse

Tel. +41 22 787 06 80
www.prime-partners.com

THE FOUNDATION FOR EUROPEAN FUTURE, UN AVENIR PAISIBLE ET SEREIN SE DESSINE POUR LA GÉORGIE

À MI-CHEMIN ENTRE L'EUROPE ET L'ASIE, LA GÉORGIE EST UNE ANCIENNE RÉPUBLIQUE SOVIÉTIQUE QUI, EN 2008, FUT LE THÉÂTRE D'UNE TRISTE GUERRE L'OPPOSANT À LA RUSSIE. LA RÉOLUTION PACIFIQUE DE CONFLIT EST POURTANT FONDAMENTALE LORSQU'IL S'AGIT DE PRÉSERVER LA PAIX ET L'ÉQUILIBRE AU CŒUR D'UN PAYS. LA SUISSE, REPRÉSENTANTE DE SES VALEURS À TRAVERS LE MONDE, EST DEVENUE EN OCTOBRE 2019 LE BERCEAU DE L'ESPOIR GÉORGIEN À TRAVERS « THE FOUNDATION FOR EUROPEAN FUTURE ».

-/ HALFWAY BETWEEN EUROPE AND ASIA, GEORGIA IS A FORMER SOVIET REPUBLIC THAT WAS THE SCENE OF A SAD WAR WITH RUSSIA IN 2008. PEACEFUL CONFLICT RESOLUTION, HOWEVER, IS FUNDAMENTAL WHEN IT COMES TO PRESERVING PEACE AND BALANCE IN THE HEART OF A COUNTRY. SWITZERLAND, REPRESENTING ITS VALUES THROUGHOUT THE WORLD, BECAME IN OCTOBER 2019 THE CRADLE OF GEORGIAN HOPE THROUGH "THE FOUNDATION FOR EUROPEAN FUTURE".



Il y a tout juste un an, Teona Telia, jeune citoyenne suisse de 31 ans, fondait The Foundation for European Future (FEF) et débutait un nouveau chapitre pour la Géorgie, son pays natal. Forte d'un parcours exemplaire lors de ses études à Genève au Global Studies Institute, Teona, secondée par Mélanie Pellanda, a aujourd'hui pour ambition d'offrir aux jeunes leaders Géorgiens, de tous milieux confondus, l'opportunité d'accéder à des cours de haut niveau sur le Leadership pour la paix par l'analyse, la résolution et la gestion des conflits. Cette expérience inédite permet à la jeunesse Géorgienne de contribuer positivement à l'évolution du pays et de dessiner ainsi un avenir meilleur pour les générations à venir.

C'est en août 2020, en collaboration avec le Geneva Center for Security Policy (GCSP) fondation internationale créée en 1995 en vertu du droit suisse pour promouvoir la construction et le maintien de la paix, de la sécurité et de la stabilité, qu'a eu lieu le tout premier cours sur le leadership pour la paix. Une grande première pour le pays. En effet, 25 étudiants Géorgiens ont été

sélectionnés sur le volet pour assister à 5 jours de formation intensive, leur donnant un accès direct à des méthodes d'apprentissage supérieur, autour de sujets comme l'analyse et la résolution de conflits, la médiation ou encore les droits de l'homme. Entre conférences et brainstorming en situation réelle de crise, les élèves ont eu la chance de bénéficier de toute l'expertise, reconnue mondialement, des formateurs de la GCSP.

Après cette première session couronnée de succès, The Foundation for European Future ne s'arrêtera pas en si bon chemin. La FEF prévoit, entre autres, de renouveler l'expérience en février 2021 et envisage à nouveau de pousser les limites du possible. En effet, le meilleur élève du cours se verra récompenser et aura la possibilité d'assister, en Suisse, à une formation certifiante, afin d'approfondir toujours plus ses connaissances.

La Géorgie dévoile un nouveau visage, celui d'une fondation tournée vers demain.



-/ Just over a year ago, Teona Telia, a 31-year-old Swiss citizen, founded The Foundation for European Future (FEF) and began a new chapter for her native Georgia. With an exemplary track record during her studies in Geneva at the Global Studies Institute, Teona, assisted by Mélanie Pellanda, now aims to offer young Georgian leaders from all walks of life the opportunity to access high-level courses on leadership for peace through conflict analysis, resolution and management.

This unprecedented experience allows Georgian youth to contribute positively to the evolution of the country and to shape a better future for the generations to come.

In August 2020, in collaboration with the Geneva Center for Security Policy (GCSP), an international foundation established in 1995 under Swiss law to promote the building and maintenance of peace, security and stability, the first

ever course on leadership for peace was held. This was a first for the country. Twenty-five Georgian students were handpicked to attend five days of intensive training, giving them direct access to higher learning methods on topics such as conflict analysis and resolution, mediation and human rights. Between lectures and brainstorming in real crisis situations, the students had the chance to benefit from the world-renowned expertise of GCSP trainers.

After this successful first session, The Foundation for European Future will definitely keep up the good work. The ETF plans, among other things, to renew the experience in February 2021 and is again considering pushing the limits of what is possible. The best student on the course will be rewarded and will have the chance to attend a certifying training course in Switzerland to deepen his or her knowledge even further.

Georgia is showing a new face, that of a foundation looking to the future.

SPG ONE, CRÉATEURS DE COUPS DE CŒUR

-/ SPG ONE, CREATING THE PERFECT MATCH

SPG FINEST PROPERTIES, LEADER SUR LE MARCHÉ DE LA VENTE ET DE LA LOCATION DE PROPRIÉTÉS DE LUXE EN SUISSE ROMANDE, À GSTAAD ET À MEGÈVE, A REPENSÉ SON IDENTITÉ DE MARQUE À L'OCCASION DE SON 15^E ANNIVERSAIRE, DEVENANT SPG ONE.

-/FOR ITS 15TH ANNIVERSARY, SPG FINEST PROPERTIES, MARKET LEADER IN THE SALE AND RENTAL OF LUXURY PROPERTIES IN FRENCH-SPEAKING SWITZERLAND, GSTAAD AND MEGÈVE, HAS REDESIGNED ITS BRAND IDENTITY, BECOMING SPG ONE.

SPG One

Route de Chêne 36, 1208 Genève

+41 58 861 31 00

www.spgone.ch



Valentine Barbier-Mueller, Administratrice de l'entité SPG One, entourée de Maxime Dubus, Directeur (à gauche) et Pierre Révay, Courtier

SPG One s'appuie sur la longue expérience et le solide réseau du groupe familial SPG-Rytz qui, depuis 60 ans, fait figure de référence en matière de promotion, de gérance immobilière et de courtage en Suisse romande.

Mais elle peut également se prévaloir de son affiliation exclusive à Christie's International Real Estate pour la Suisse romande, Gstaad et Megève depuis 15 ans. SPG One met toutes ses compétences à votre service et propose des biens de prestige que vous pourrez visiter en exclusivité. Et parce qu'un accompagnement complet est aussi gage d'excellence, un réseau d'experts composé d'avocats, de notaires, d'architectes, de fiduciaires et de banquiers vous conseille dans toutes vos démarches. Une nouvelle marque, une nouvelle identité mais aussi un tout nouveau site ! Son design épuré privilégie l'espace et la simplicité pour une navigation fluide à portée de tous. Entre propriétés de campagne, manoirs, châteaux, pavillons de haut standing, appartements et hôtels particuliers, laissez-vous porter par l'expertise de SPG One et partez à la rencontre de votre futur bien d'exception.

-/ SPG One builds on the long experience and solid network of the SPG-Rytz family group which, for 60 years, has been a reference in real estate development, property management and brokerage in French-speaking Switzerland.

In addition, it can also rely on its exclusive affiliation with Christie's International Real Estate for French-speaking Switzerland, Gstaad and Megève for the past 15 years. SPG One puts all its competences at your service and proposes prestigious properties for you to visit in exclusivity. And because a complete assistance also guarantees excellence, a network of experts composed of lawyers, notaries, architects, fiduciaries and bankers advises you throughout the whole process. A new brand, a new identity but also a brand new website! Its clean design emphasizes space and simplicity for a fluid navigation within everyone's reach. Between country properties, manors, castles, high standing houses, apartments and mansions, let yourself be guided by SPG One's expertise and meet your future exceptional property.



Création de sociétés • Comptabilité • Fiscalité • Salaires • Contrats
• Déclarations fiscales • Représentation auprès d'administrations •
Gestion administrative • Prestations sur-mesure

Nous, Société Fiduciaire Sofidad SA, sommes une société suisse et créons des sociétés, nous les développons et les accompagnons, suivant vos besoins.

Depuis plus de 30 ans à Versoix, canton de Genève, Suisse.

Nous offrons plusieurs services divers et variés, adaptés à votre quotidien.

Votre première consultation vous est offerte.



L'ALLIANCE DE LA QUALITE ET DE LA PRECISION

Route de Sauvigny 6, CH-1290 Versoix

www.sofidad.com

+41 (0)22 755 62 22 - info@sofidad.com

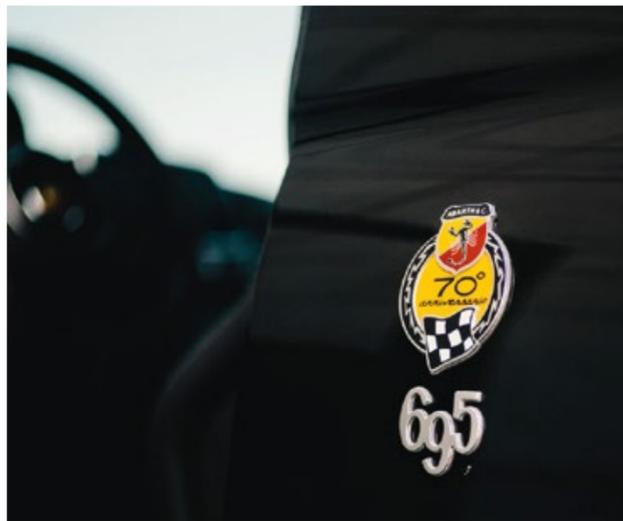
Société du Groupe Holding de la Cité SA www.hdlc.ch



ABARTH 695 70° ANNIVERSARIO

DIFFICILE DE PENSER À L'HISTOIRE DE L'AUTOMOBILE ITALIENNE SANS ÉVOQUER LA FIAT 500. NOTRE SUJET DU JOUR EN EST UNE, SOUS STÉROÏDES.

-/ IT IS DIFFICULT TO CONTEMPLATE THE HISTORY OF ITALIAN MOTORING WITHOUT MENTIONING THE FIAT 500. OUR TOPIC OF THE DAY IS ONE OF THEM, ON STEROIDS...



Difficile de penser à l'histoire de l'automobile Italienne sans évoquer la Fiat 500. Notre sujet du jour en est une, sous stéroïdes.

Revenons déjà sur l'histoire de la 500, pour comprendre pourquoi « l'Abarth » existe, et surtout détiend une place particulièrement importante au sein du groupe.

Nous sommes en période d'après-guerre, le groupe Fiat a besoin d'une « cash-cow » comme on l'appelle dans le jargon. Un produit peu coûteux, facile, pratique, commercial.

Ce produit, c'est la 500 avec un moteur à l'arrière, à deux portes « suicide » et je souligne, 13cv. Pas forcément un foudre de guerre, mais celle qui succédera à la Topolino se vendra à des millions d'exemplaires pour devenir une icône, en production de 1957 jusqu'à 1975.

Au fil des années, la 500 verra des modèles spéciaux et tout aussi légendaires tels que la Giardiniera ou encore le Furgancino, sans parler de la Spiaggina avec ses sièges en osier et son toit en tissu.

Prenons le temps d'identifier pourquoi, en 1965, on décide de faire d'une mini coccinelle une voiture de course. Je rappelle que le concept d'Abarth, aujourd'hui encore, est de booster les spécificités techniques du véhicule pour en tirer

jusqu'à 37cv. Le côté artisanal de Karl « Carlo » Abarth de l'époque donnera à la 695 l'un de ses détails les plus regrettés : le capot moteur élevé pour faciliter le refroidissement. L'auto est facile à customiser, peu coûteuse et très légère.

Bien que des améliorations soient à trouver en matière de stabilité, elle n'en demeure pas moins une voiture extrêmement ludique à conduire. Cela restera vrai, bien des années plus tard, sous la direction artistique du grand Frank Stephenson, le père de la nouvelle mini, la Maserati MC12, la McLaren MP412-C ou encore la P1, grâce auquel la nouvelle 500 voit le jour.

Une alliance entre l'héritage et le monde moderne, la dolce vita et les contraintes des villes d'aujourd'hui. A cela, serait-il possible d'allier le charme et la démesure de ses grandes sœurs au cheval cabré ? La réponse est oui. La Fiat 500 Abarth s'inspire de l'émotion de Ferrari, qu'on le veuille ou non. Le modèle en question, la 695 Anniversario, en est le modèle de pointe, disponible en quatre couleurs.

Intérieur cuir, inserts en carbone, volant en daim, sièges baquets, dashboard course. On y est, c'est une mini Ferrari pour les rues étroites. Son bruit est divin, surtout au-dessus de 3'500 t/m. Pour vous résumer cela au mieux : Disons que, si vous la démarrez après 22h, vous avez une chance sur deux que votre voisin

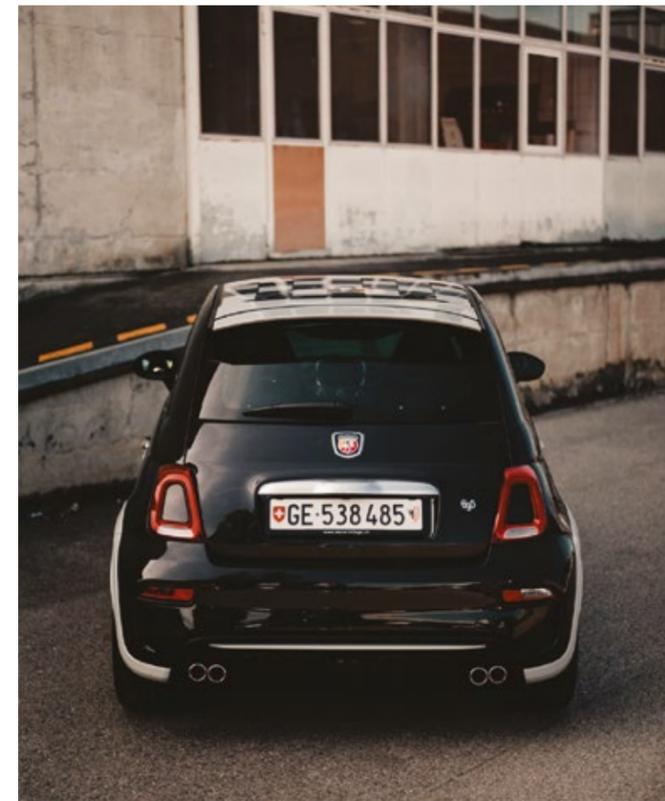
appelle la police si vous vivez en Suisse. Le package global me séduit beaucoup ; bien qu'étant une citadine, cette voiture a été construite pour être fun. Pour donner du plaisir à celui ou celle qui ne fait que 4 km en ville pour se rendre au travail le matin, mais sourit à chaque changement de vitesse. Elle est à la fois pratique et charismatique.

Le modèle anniversaire est la version la plus radicale de la gamme, jupes étoffées Campovolo, spoiler arrière réglable (au cas où, au rond-point de Rive, vous ayez un peu de sur-virage), amortisseurs Koni, Turbo by Garret et un moteur 1.4l T-Jet de 180cv.

J'apprécie beaucoup l'approche. A travers le choix de ses partenaires et l'exécution attentionnée, on sent l'envie moderne de Fiat de rester fidèle au modèle de 67, bien qu'aujourd'hui, la piste soit votre centre-ville.

La conduite est sportive, raide et précise. Certes, le mode « normal » atténue le son du moteur et rend la direction plus docile, c'est une fois le mode sport activé, et en dehors du milieu urbain, que cette petite boule de muscle s'exprimera réellement.

Ces automobiles ont un défaut. Au volant, on devient très rapidement victime de soi-même. C'est-à-dire que l'on trouve vite le point entre l'accélération et le changement de vitesse où la voiture fait le plus



-/ It is difficult to contemplate the history of Italian motoring without mentioning the Fiat 500. Our topic of the day is one of them, on steroids...

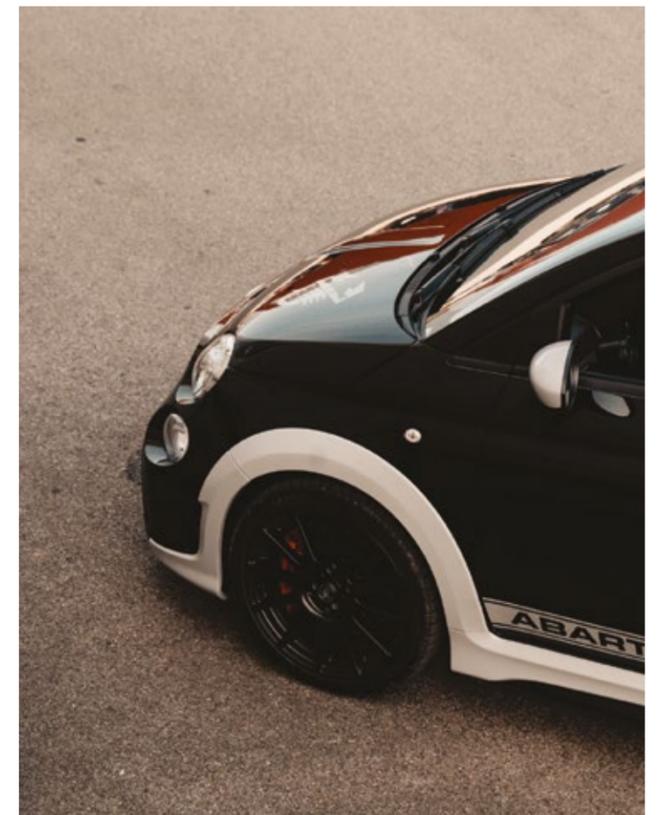
Let's take a look back at the history of the 500, to understand why the "Abarth" exists, and above all why it holds a particularly important place within the group. We are in a post-war period, the Fiat Group needs a "cash-cow" as called in the lingo. An inexpensive, easy, practical, commercial product. This product is the 500 with an engine in the back, with two "suicide" doors and I emphasize: 13hp. Not necessarily a lightning bolt, but the successor to the Topolino sold millions of copies and became an icon, in production from 1957 to 1975.

Over the years, the 500 will see special and equally legendary models such as the Giardiniera or the Furgancino, not to mention the Spiaggina with its wicker seats and fabric roof.

Let's take the time to identify why, in 1965, the decision was made to turn a mini beetle into a race car. I remind you that the Abarth concept, even today, is to boost the technical specifications of the vehicle to up to 37hp. The craftsmanship of Karl "Carlo" Abarth at the time will give the 695 one of its most regretted details: the high engine hood to facilitate cooling.

The car is easy to customize, inexpensive and very light. Although improvements are to be found in terms of stability, it remains an extremely fun car to drive. This would remain true many years later under the artistic direction of the great Frank Stephenson, the father of the new mini, the Maserati MC12, the McLaren MP412-C and the P1, thanks to whom the new 500 was born. An alliance between heritage and the modern world, la dolce vita and the constraints of today's cities. Would it be possible to add the charm and immoderation of its big sisters with the rearing horse? The answer is yes.

The Fiat 500 Abarth is inspired by the emotion of Ferrari, like it or not. The model in question, the 695 Anniversario, is the top model, available in four colors. Leather interior, carbon inserts, suede steering wheel, bucket seats, racing



dashboard. Here we are, it's a mini Ferrari for narrow streets. Its noise is divine, especially above 3'500 rpm. To sum it up at best: Let's say that if you start it up after 10 pm, you have one chance out of two that your neighbor will call the police if you live in Switzerland.

The overall package seduces me a lot; although being a town car, it was built to be fun. To give pleasure to someone who only drives 4 km in the city to work in the morning, but smiles at every gear change. It is both practical and charismatic.

The anniversary model is the most radical version of the range, featuring Campovolo full skirts, adjustable rear spoiler (just in case you get a little oversteering at the Rive traffic circle), Koni shock absorbers, Turbo by Garret and a 180hp 1.4l T-Jet engine. I really appreciate the angle. Through the choice of its partners and the careful execution, you can feel Fiat's modern desire to remain true to the 67 model, although today the runway is your city center.

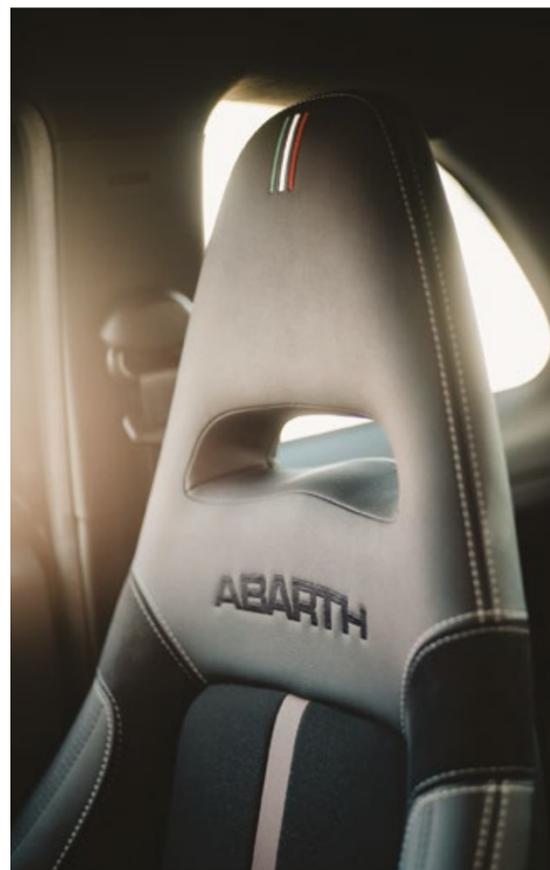
The driving is sporty, steep and precise. While the "normal" mode softens the

de bruit. Sans compter la mise en marche du turbo dont on voit la jauge sur le côté gauche du tableau de bord. Tout ceci se transforme alors pour un conducteur comme moi en un instrument de musique géant sur roues. Chaque feu rouge, virage ou dépassement devient une nouvelle partition pour laisser libre court à son inspiration «musicale». De l'extérieur c'est absolument grotesque. Mais comme Steve le disait si bien : « I live for myself and answer to nobody » ! Dès lors, si ces parenthèses automobiles permettent à ceux qui ont soif d'aventure et d'adrénaline d'adoucir leur journée en ces temps bien tristes, ils ont ma bénédiction.

De Genève jusque sur les routes sinueuses du Marchairuz, le capital sympathie de la Fiat 500 est réellement palpable. Visiblement, même un énorme scorpion sur le capot ne semble pas arrêter les tifosi qui nous saluent sourire aux lèvres, le pouce levé au passage assourdissant du bolide.

La tenue de route est convenable, on se sent en confiance mais l'on peut se surprendre aussi. Cela n'est pas pour me déplaire, les sensations sont de la partie. En milieu urbain, l'Abarth a l'avantage d'être facile à parquer n'importe où, même si le bruit de ses échappements n'est pas de la plus grande discrétion dans les parkings souterrains.

Merci à FCA Motor Village Genève pour l'essai !



engine sound and makes the steering more docile, it's once the sport mode is activated, and outside the urban environment, that this little ball of muscle will really express itself.

These cars have a flaw. At the wheel, you very quickly become a victim of yourself. That is to say, you quickly find the point between acceleration and gear change where the car makes the most noise. Not to mention starting up the turbo, whose gauge can be seen on the left side of the dashboard. For a driver like me, all of this turns into a giant musical instrument on wheels. Every red light, curve or overtaking becomes a new score to give free rein to one's "musical" inspiration. From the outside it is absolutely grotesque. But as Steve said it so well: "I live for myself and answer to nobody"! Therefore, if these automotive parentheses allow those who crave adventure and adrenaline to soften their day in these sad times, they have my blessing.

From Geneva to the winding roads of the Marchairuz, the sympathy capital of the Fiat 500 is really palpable. Even a huge scorpion on the hood doesn't seem to stop the tifosi that greet us with a smile on their face, their thumbs up as the car passes deafeningly by.

The road handling is decent, we feel confident but we can surprise ourselves too. This is not unpleasant for me, the sensations are there. In an urban environment, the Abarth has the advantage of being easy to park anywhere, even if the noise of its exhausts is not exactly the most discreet in underground parking lots.

Thanks to FCA Motor Village Geneva for the test drive!



FCA Motor Village / Chemin du Grand-Puits 26, 1217 Meyrin / +41 22 338 39 00 / www.motorvillage.ch

Vous pensez sérieusement qu'il est meilleur parce qu'il a coûté cher ?



GESTOCIGARS L'importateur des meilleurs cigares aux meilleurs prix.

GESTOCIGARS

Rue Robert-Céard n° 8, 4^{ème} étage (Accès par ascenseur), 1204 Genève
Tél. +41 (0)22/312 10 80 · Fax. +41 (0)22/810 39 01
E-mail : sales@gestocigars.ch · www.gestocigars.ch

Horaires :

Du lundi au vendredi de 9.00h à 19.00h · Le samedi de 10.00h à 14.00h
Ouverture sur sonnette

CLINIQUE DE MONTCHOISI, ZOOM SUR L'HALLUX VALGUS

-/ CLINIQUE DE MONTCHOISI, FOCUS ON HALLUX VALGUS

DE NOMBREUSES FEMMES SOUFFRENT DE CETTE DÉFORMATION DU PIED APPELÉE « HALLUX VALGUS ». IL N'EST PAS RARE D'ENTENDRE QUE LE PORT DU TALON ET DE CHAUSSURES ÉTROITES PUISSE EN ÊTRE LA CAUSE. IDÉE REÇUE OU VÉRITÉ ? POUR EN APPRENDRE D'AVANTAGE, LE DR RAYAN BAALBAKI, ÉTOILE MONTANTE DE LA CHIRURGIE DU PIED À LA CLINIQUE DE MONTCHOISI, NOUS ÉCLAIRE SUR LE SUJET.

-/ MANY WOMEN SUFFER FROM THIS FOOT DEFORMATION CALLED "HALLUX VALGUS". IT IS NOT UNCOMMON TO HEAR THAT WEARING HEELS AND NARROW SHOES ARE TO BLAME. IS THIS A POPULAR MISCONCEPTION OR THE TRUTH? TO LEARN MORE, DR. RAYAN BAALBAKI, A RISING STAR IN FOOT SURGERY AT THE CLINIQUE DE MONTCHOISI, ENLIGHTENS US ON THE SUBJECT.

Qu'est-ce que l'hallux valgus ?

Dr Rayan Baalbaki : Il s'agit d'une déformation lente et progressive du gros orteil, plus communément appelée « oignon ». Cette déformation touche en général 9 femmes pour 1 homme.

Le port de talons a-t-il un effet direct sur cette déformation ?

Dr R.B : Bien que les talons puissent aggraver un terrain prédisposant, son origine est à trouver avant tout dans un facteur génétique important, tels que des pieds égyptiens, des pieds plats ou une hyperlaxité ligamentaire. C'est pourquoi nombre de femmes qui portent des talons ne développeront jamais d'hallux valgus.

Peut-on prévenir un hallux valgus et l'éviter ?

Dr R.B : Oui, tout à fait. Si vous avez des prédispositions et que la déformation se développe progressivement, il faut avant tout adapter les chaussures. Je dis toujours qu'il est plus facile d'adapter la chaussure au pied que l'inverse. Il est donc recommandé de porter des chaussures confortables avec une semelle orthopédique sur mesure. Il existe aussi des orthèses interdigitales à mettre entre les orteils, pour qu'ils ne se chevauchent pas.

Quand l'opération est-elle nécessaire ?

Dr R.B : La chirurgie est indiquée pour les déformations qui deviennent invalidantes au quotidien malgré le port de chaussures adaptées. Dans ces cas, le patient est dirigé vers une prise en charge chirurgicale.

Quel type d'intervention proposez-vous ?

Dr R.B : Il existe deux grandes familles de chirurgie : la plus traditionnelle se pratique à ciel ouvert, alors que la chirurgie percutanée, plus respectueuse des tissus, s'impose peu à peu depuis les années 2000. Grâce à ces nouvelles techniques, le temps opératoire est réduit, l'agression chirurgicale est moindre, les cicatrices et les douleurs quasiment inexistantes et le temps de récupération est plus rapide. Le suivi post-opératoire est capital afin de s'assurer d'une bonne évolution.

-/ What is hallux valgus?

Dr. Rayan Baalbaki: It is a slow and progressive deformity of the big toe, more commonly known as a "bunion". This distortion generally affects 9 women for 1 man.

Does wearing heels have a direct effect on this deformity?

Dr R.B: Although heels can aggravate a predisposing terrain, its origin is to be found above all in an important genetic factor, such as Egyptian feet, flat feet or ligament hyperlaxity. This is why many women who wear heels will never develop hallux valgus.

Can hallux valgus be prevented and avoided?

Dr R.B.: Yes, absolutely. If you have a predisposition and the deformity develops gradually, the first thing to do is to adapt the shoes. I always say that it is easier to adapt the shoe to the foot than the other way around. It is therefore recommended to wear comfortable shoes with a custom-made orthopedic sole. There are also interdigital orthoses to be put between the toes, so that they do not overlap.

When is surgery necessary?

Dr. R.B.: Surgery is indicated for deformities that become disabling on a daily basis despite wearing adapted shoes. In these cases, the patient is referred for surgical management.

What type of surgery do you offer?

Dr. R.B.: There are two main families of surgery: the most traditional is performed in the open air, while percutaneous surgery, which is more tissue-friendly, has been gradually gaining ground since the 2000s. Thanks to these new techniques, the operating time is reduced, surgical aggression is diminished, scars and pain are almost non-existent and the recovery time is faster. The post-operative follow-up is crucial to ensure a good outcome.



Clinique de Montchoisi
Chemin des Allinges 10, 1006 Lausanne
+ 41 21 619 39 39
www.montchoisi.ch

ENTRETIEN AVEC LE DR MALIKA FIVAZ-ARBANE

-/ INTERVIEW WITH DR MALIKA FIVAZ-ARBANE

**SPÉCIALISTE EN CARDIOLOGIE À LA CLINIQUE CECIL DE LAUSANNE,
LE DR FIVAZ-ARBANE MET EN GARDE LES FEMMES SUR LES DANGERS
DES MALADIES CARDIOVASCULAIRES.**

**-/ A SPECIALIST IN CARDIOLOGY AT CLINIQUE CECIL IN LAUSANNE,
DR FIVAZ-ARBANE WARNS WOMEN ABOUT THE DANGERS OF
CARDIOVASCULAR DISEASE.**



Nous ne parlons pas assez de la crise cardiaque chez les femmes. Est-elle occultée par des maux tristement célèbres et très féminins comme le cancer du sein ?

En effet, et c'est regrettable : la maladie cardiaque chez les femmes a été longtemps sous-estimée auprès du grand public mais également des médias et surtout... du corps médical. Si nous consultons les statistiques, la cause première de mortalité chez les femmes sont les maladies cardiovasculaires. On dit qu'une femme sur deux mourra d'une maladie cardiovasculaire alors qu'une femme sur 26 mourra d'un cancer du sein. Les femmes ne connaissent pas vraiment les symptômes d'un infarctus alors que nombre d'entre elles en souffrent, même jeunes. Si les décès par accidents cardiovasculaires ont tendance à diminuer chez les hommes, c'est l'inverse chez les femmes. Il y a de plus en plus d'hospitalisations féminines suite à un infarctus ces dernières années, notamment en France.

Quels sont les causes et les symptômes de la crise cardiaque ? Sont-ils identiques chez l'homme et la femme ?

Ce sont les mêmes facteurs de risque, les femmes ayant aujourd'hui une hygiène de vie qui se dégrade et se rapproche de celle des hommes. Elles vivent de plus en plus comme ceux-ci. Travail et stress (double journée avec les tâches familiales), surpoids, sédentarité... font partie de leur quotidien. Sans oublier le tabac qui est un facteur de risque majeur. La cigarette est responsable d'une grande partie des infarctus avant 50 ans. Si les maladies coronariennes surviennent en règle générale chez la femme 10 ans plus tard que chez l'homme, grâce notamment à une protection hormonale, cela pourrait rapidement changer... Quant aux symptômes, au moins la moitié des femmes ont une présentation atypique lors d'un infarctus. Ils se manifestent par un essoufflement, une fatigue exagérée,

des douleurs dorsales, des problèmes digestifs avec nausées et vomissements, des douleurs à l'estomac, des palpitations ou par des sudations inhabituelles... Certaines femmes ont également parfois une présentation typique comme chez l'homme (serrement dans la poitrine ou douleur derrière le sternum pouvant irradier dans les mâchoires et le bras gauche).

On parle à juste titre du cœur comme d'un muscle. Comment l'entraîner et le renforcer afin qu'il soit l'allié idéal d'une bonne santé ?

Une fois de plus, il faut absolument privilégier son hygiène de vie, éviter les facteurs de risque. On recommande deux heures et demi d'activité physique modérée par semaine, ou 30 minutes par jour (voire plusieurs fois 10 minutes !). Cette recommandation peut-être remplacée par un sport ou une activité intense pendant une heure et quart par semaine ou une combinaison des deux. Une discipline réellement efficace.

Manger équilibré avec beaucoup de fruits et légumes, tout en diminuant les graisses animales et les pâtisseries, complètent les actions préventives. Il faut également maintenir un poids normal (BMI < 25kg/m²), faire un check-up dès 40 ans, en étant attentif au taux de cholestérol, à une éventuelle hypertension ou un diabète, puis tous les 5 ans et de manière plus rapprochée selon les résultats.

Quelle serait la meilleure prévention, en termes de mode de vie et de contrôles médicaux ?

Une excellente hygiène alimentaire combinée à du sport et surtout pas de tabac. Le tabac est plus dangereux au niveau cardiaque pour la femme que pour l'homme et de manière encore plus marquée si le tabac est associé à une contraception orale.



Clinique Cecil

Avenue Louis-Ruchonnet 53, 1003 Lausanne / + 41 21 310 50 00 / www.hirslanden.ch

-/ We don't talk enough about heart attacks among women. Is it overshadowed by infamous and very feminine ailments such as breast cancer?

Indeed, and this is unfortunate: heart disease among women has long been underestimated by the general public but also by the media and most importantly... by the medical community. If we look at the statistics, the primary cause of death among women is cardiovascular disease. It is said that one in two women will die of cardiovascular disease, while one in 26 will die of breast cancer. Women do not really know the symptoms of a heart attack, even though many of them are affected by it, even at a young age. While deaths from cardiovascular accidents tend to decrease among men, the opposite is true for women. There have been more and more female hospitalisations following a heart attack in recent years, particularly in France.

What are the causes and symptoms of heart attacks? Are they identical for men and women?

The risk factors are the same, as women today have a lifestyle that is deteriorating and becoming more similar to that of men. They live like men, increasingly so. Work and stress (double day with family chores), overweight, sedentary lifestyle... are part of their daily life. Not to mention smoking, which is a major risk factor. Cigarettes are responsible for a large part of heart attacks before the age of 50. If coronary diseases generally occur in women 10 years later than in men, thanks to hormonal protection, this could quickly change...

As for symptoms, at least half of the women have an atypical presentation during a heart attack. They appear in the form of shortness of breath, exaggerated

fatigue, back pain, digestive problems with nausea and vomiting, stomach pain, palpitations or unusual sweating... Some women also sometimes have a typical presentation as in men (tightness in the chest or intense pain behind the sternum which can radiate into the jaws and left arm).

The heart is rightly referred to as a muscle. How can it be trained and strengthened so that it is the ideal ally of good health?

Once again, it is absolutely necessary to favour a healthy lifestyle and avoid risk factors. We recommend two and a half hours of moderate physical activity per week, or 30 minutes per day (or even several times 10 minutes!). This recommendation can be replaced by sport or intense activity for one and a quarter hours per week or a combination of both.

A truly effective discipline. A balanced diet with lots of fruit and vegetables, while reducing animal fats and pastries, completes the preventive actions. It is also necessary to maintain a normal weight (BMI < 25kg/m²), to have a check-up from the age of 40, paying attention to the cholesterol level, possible hypertension or diabetes, and then every 5 years and more often depending on the results.

What would be the best prevention, in terms of lifestyle and medical check-ups?

Excellent food hygiene combined with sport and above all no smoking. Tobacco is more dangerous to the heart for women than for men, and even more so if tobacco is combined with oral contraception.

Surf & Turf

Philippe Chevrier
CHEZ PHILIPPE
BAR · GRILL



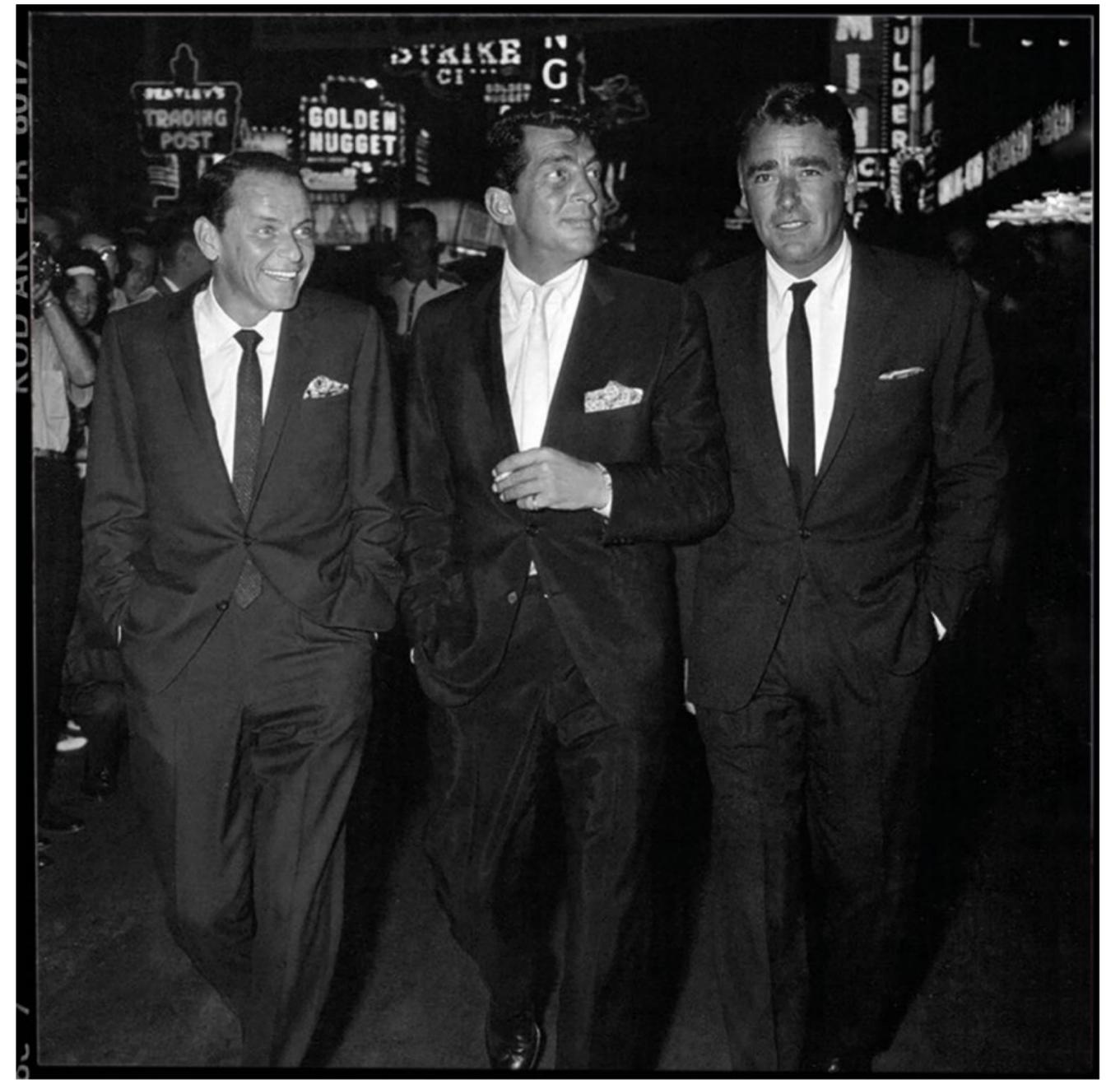
DISPONIBLE
TOUS LES SOIRS
UNIQUEMENT
AU BAR

LE « SURF & TURF » DE PHILIPPE
A DÉBARQUÉ AU BAR POUR LA SAISON!
ENTRE TERRE ET MER, LE DEMI HOMARD DU MAINE GRILLÉ AU CURRY NOIR
CÔTOIE UN CŒUR DE FILET DE BŒUF HEREFORD D'IRLANDE AU POIVRE,
ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE FRITES.

PASSAGE DES LIONS / RUE DU RHÔNE 8 / +41(0)22 316 16 16
WWW.CHEZPHILIPPE.CH

COTE MAGAZINE URBAN CITYGUIDE

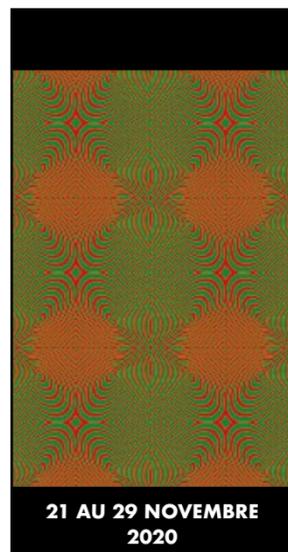
CULTURE - DÉCO - SHOPPING - BEAUTÉ - WELLNESS - GASTRONOMIE - HÔTELS



Frank Sinatra, Dean Martin, and Peter Lawford walk the Strip in Las Vegas during the filming of Ocean's Eleven, 1960.

Agendate! Agendate! Agendate!

Danse !



21 AU 29 NOVEMBRE
2020

HORS CADRE

Chorégraphié par Sidi Larbi Cherkaoui et Fana Tshabalala, *Hors Cadre*, ballet du Grand Théâtre de Genève, vous ouvre les portes de son univers du 21 au 29 novembre 2020 au Bâtiment des Forces Motrices à Genève.

-/ Choreographed by Sidi Larbi Cherkaoui and Fana Tshabalala, *Hors Cadre*, a ballet of the Grand Théâtre de Genève, opens the doors of its universe from 21 to 29 November 2020 at the Bâtiment des Forces Motrices in Geneva.

GRAND THÉÂTRE GENÈVE
BOULEVARD DU THÉÂTRE 11
1211 GENÈVE
+41 22 322 50 50
WWW.GTG.CH

Musique !



19 NOVEMBRE 2020

NIGEL KENNEDY MEETS
BEETHOVEN AND THE BASEL
CHAMBER ORCHESTRA

Nigel Kennedy et l'Orchestre de Chambre de Bâle, célèbrent le célèbre compositeur Beethoven. Un programme plein de surprises : le concerto pour violon de Beethoven, suivi du concerto de Nigel Kennedy et ses musiciens talentueux et libres d'improviser !

-/ Nigel Kennedy and the Basel Chamber Orchestra celebrate the famous composer Beethoven. A program full of surprises: Beethoven's violin concerto, followed by the concerto of Nigel Kennedy and his talented musicians free to improvise!

VICTORIA HALL
RUE GÉNÉRAL-DUFOUR 14,
1204 GENÈVE
+41 22 418 35 00
WWW.VILLE-GE.CH/CULTURE/
VICTORIA_HALL

Expo !



DU 13 AU 22 NOVEMBRE
2020

LES AUTOMNALES PALEXPO

Le grand rendez-vous annuel Les Automnales aura lieu du vendredi 13 au dimanche 22 novembre 2020 à Palexpo ! L'édition 2020 présentent près de 600 exposants sur un espace de plus de 65.000 mètres carrés répartis en de nombreux univers ! Du prestigieux salon du mariage au salon suisse du vin, une multitude d'ateliers et spectacles viendront émerveiller toute la famille !

-/ The major annual event Les Automnales will take place from Friday 13 to Sunday 22 November 2020 at Palexpo. The 2020 edition presents nearly 600 exhibitors on an area of over 65,000 square meters divided into many different universes. From the prestigious wedding fair to the Swiss wine fair, a multitude of workshops and shows will amaze the whole family!

PALEXPO
ROUTE FRANÇOIS-PEYROT 30
1218 LE GRAND-SACONNEX
+41 22 761 11 11
WWW.AUTOMNALES.CH

Théâtre !



28 NOVEMBRE 2020

LATE NIGHT #1

Devenez acteurs au Grand Théâtre de Genève. Celui-ci casse les codes et promet une soirée hors du commun. Dès l'entrée l'ambiance et les sons vous emmènent, de salle en salle, de longdrink en cocktail, jusqu'au bout de la nuit pour finir sur la piste de danse ambiancé par la fine fleur de la DJ-sphère. L'expérience se renouvèlera le 5 février et le 26 juin 2021 !

-/ Become an actor at the Grand Théâtre de Genève. This one breaks the codes and promises an evening out of the ordinary. As soon as you enter, the atmosphere and the sounds take you from room to room, from longdrink to cocktail, until the end of the night to end up on the dance floor with the best of the DJ-sphere. The experience will be repeated on February 5 and June 26, 2021.

GRAND THÉÂTRE DE GENÈVE
BOULEVARD DU THÉÂTRE 11
1211 GENÈVE
+41 22 322 50 50
WWW.GTG.CH

Comédie !



22 NOVEMBRE 2020

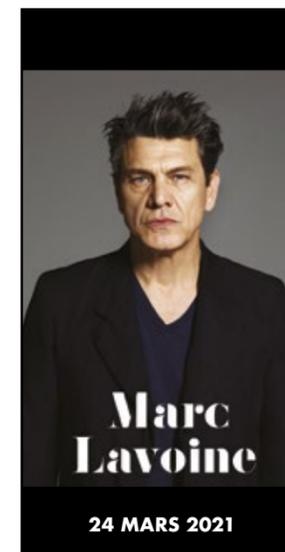
INÈS REG AU THÉÂTRE DU
LÉMAN

La talentueuse humoriste Inès Reg présente son spectacle hors normes. Drôle, authentique, surprenante, Inès mettra des paillettes dans vos vies lors de deux représentations à 17h et 20h15. Que ce soit à travers ses vidéos ou encore au Marrakech du rire, la pétillante Inès Reg n'en finit pas de nous faire passer du rire aux larmes... de joie !

-/ The talented comedian Inès Reg presents her unusual show. Funny, authentic, surprising, Inès will put glitter in your lives during two performances at 5pm and 8:15pm. Whether through her videos or at the Marrakech du rire, the sparkling Inès Reg never stops moving us from laughter to tears... of joy! surprising visual dimension. Adrienne Canterna, choreographer, directs each performance and seduces audiences of all ages.

THÉÂTRE DU LÉMAN
QUAI DU MONT-BLANC 19
1201 GENÈVE
+41 22 908 97 66
WWW.THEATREDULEMAN.COM

Musique !



24 MARS 2021

MARC LAVOINE,
DANS LA PEAU

Marc Lavoine remonte sur scène en toute intimité avec une tournée Piano voix. Accompagné par Alain Lanty, chanteur et compositeur, Marc Lavoine nous invite à la découverte des racines d'un monde empreint de poésie dans lequel ses plus grandes chansons côtoient celles d'artistes qui lui sont chers. À l'Olympia de Paris le 2 et 3 mars 2021, il interprétera son spectacle le mercredi 24 mars 2021 à 20h au Théâtre du Léman.

-/ Marc Lavoine returns to the stage with an intimate piano-voice tour. Accompanied by Alain Lanty, singer and composer, Marc Lavoine invites us to discover the roots of a world full of poetry in which his greatest songs rub shoulders with those of artists dear to him. At the Olympia March 2 and 3, 2021, he will perform his show on Wednesday, March 24, 2021 at 8 p.m. at Théâtre du Léman.

THÉÂTRE DU LÉMAN
QUAI DU MONT-BLANC 19, 1201
GENÈVE
+41 22 908 97 66
WWW.THEATREDULEMAN.COM

Festival !



19 AU 27 NOVEMBRE
2020

FESTIVAL DES ARTS
TECHNOLOGIQUES ET
DÉVIANTS

Évènement majeur dans les domaines de la création, de la production d'images, et de l'exploration technologiques, le festival attire des professionnels mais aussi un public amateur. Considéré comme une plateforme de production et de diffusion unique en Suisse, il propose des performances audiovisuelles, installations, ateliers et conférences. Le Mapping Festival est un point de rencontre créative et collaborative à l'esprit novateur !

-/ A major event in the fields of creation, image production and technological exploration, the festival attracts professionals as well as an amateur audience. Considered a unique production and distribution platform in Switzerland, it offers audiovisual performances, installations, workshops and lectures. The Mapping Festival is a creative and collaborative meeting point with an innovative spirit!

MAPPING FESTIVAL
AVENUE ERNEST-PICTET 28/30
1203 GENÈVE/ SUISSE
CONTACT@MAPPINGFESTIVAL.COM
HTTPS://2020.MAPPINGFESTIVAL.COM

Culture !



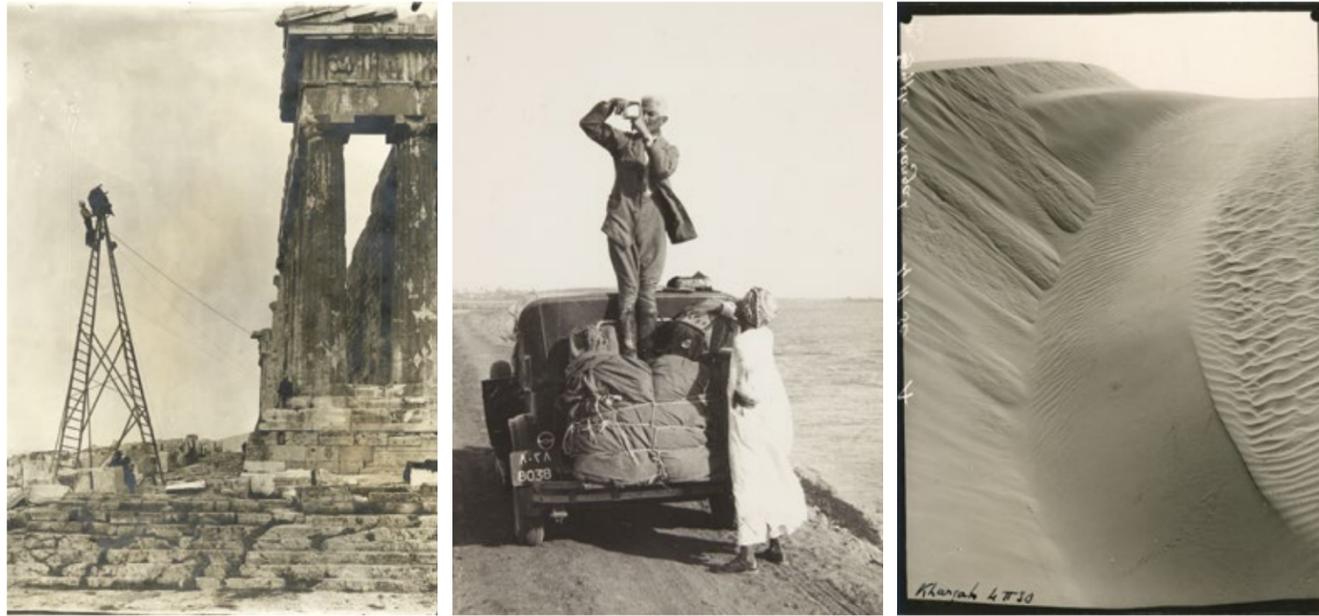
24 SEPTEMBRE 2020 AU
31 JANVIER 2021

EXPOSITION FRED
BOISSONNAS

Une exposition consacrée à l'œuvre du représentant le plus fécond de la « dynastie Boissonnas », Fred Boissonnas (1858 -1946) qui met en valeur ses voyages en Méditerranée. Présentées pour la première fois, la majorité des œuvres proviennent de fonds patrimoniaux conservés par la Ville de Genève. Poétique et fascinante, cette exposition se veut riche et passionnée sur l'histoire des relations entre l'Europe et la Méditerranée.

-/ An exhibition devoted to the work of the most fertile representative of the "Boissonnas Dynasty", Fred Boissonnas (1858 -1946) who highlights his travels around the the Mediterranean. Presented for the first time, the majority of the works come from heritage collections preserved by the City of Geneva. Poetic and fascinating, this exhibition aims to be rich and passionate about the history of relations between Europe and the Mediterranean.

MUSÉE RATH
PLACE NEUVE, 1204 GENÈVE
+41 22 418 33 40
WWW.MAH-GENEVE.CH



Fred Boissonnas et la Méditerranée Une Odyssée Photographique

Le Musée d'Art et d'Histoire, la Bibliothèque de Genève et l'Université de Genève présentent l'œuvre exceptionnelle de Fred Boissonnas (1858-1946), jusqu'au 31 janvier 2021.

-/ The Museum of Art and History, the Library of Geneva and the University of Geneva present the exceptional work of Fred Boissonnas (1858-1946), until the 31st of January 2021.

Musée Rath
Place Neuve, 1204 Genève
+41 22 418 33 40
www.mah-geneve.ch

De 1860 à 1980, la dynastie Boissonnas a placé la photographie au cœur de la vie genevoise. C'est en 1903 que Fred Boissonnas quitte le confort de l'atelier pour la Grèce. Prisée pour l'intensité de ses lumières, la Méditerranée se révèle alors une ressource imaginaire puissante pour Fred Boissonnas. En cheminant de la Grèce à Gibraltar ou encore de l'Italie à l'Égypte et en collaborant avec de grands hommes, Fred Boissonnas interprète la géographie et l'histoire du monde à travers la photographie. Sur les pas d'Ulysse, de Saint Augustin ou de l'Ancien Testament dans le Sinaï, ses projets jouent avec la souplesse des interprétations que la photographie suscite.

Cette Odyssée Photographique dévoile une tout autre dimension de l'histoire et rend hommage au représentant le plus fécond de cette dynastie, à travers une sélection d'images provenant du fonds acquis par la Ville de Genève en 2011. Divisée en sept sections, l'exposition s'ouvre sur un salon de photographie pictorialiste, avant d'offrir un panorama de la carrière de Fred Boissonnas et de son héritage, alors que les autres sections suivent un parcours géographique. Vous êtes conviés à un voyage historique dans le temps et l'espace, à la surface de l'image.

-/ From 1860 to 1980, the Boissonnas dynasty placed photography at the heart of Geneva life. In 1903, Fred Boissonnas left the comfort of the studio for Greece. Praised for the intensity of its lights, the Mediterranean proved to be a powerful imaginary resource for Fred Boissonnas. Travelling from Greece to Gibraltar or from Italy to Egypt and collaborating with great men, Fred Boissonnas interpreted the geography and history of the world through photography. Following in the footsteps of Ulysses, Saint Augustine or the Old Testament in the Sinai, his projects play with the flexibility of the interpretations that photography brings about.

This Photographic Odyssey unveils a whole new dimension of history and pays tribute to the most fertile representative of this dynasty, through a selection of images from the collection acquired by the City of Geneva in 2011. Divided into seven sections, the exhibition opens with a pictorialist photography exhibition, before offering a panorama of Fred Boissonnas' career and legacy, while the other sections follow a geographical path. You are welcome to take a historical journey through time and space, right on the image's surface.

THE VILLAGE

LE FRENCH OUTLET*

110 GRANDES MARQUES DE -30% À -70% TOUTE L'ANNÉE*

L'outlet premium et luxe

LE PLUS PROCHE DE GENÈVE

14% DE REMISE SUPPLÉMENTAIRE AVEC LA DÉTAXE**
POUR LES RÉSIDENTS ÉTRANGERS

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

Les dimanches 8, 29 novembre
et tous les dimanches de décembre !



www.thevillageoutlet.com

AUTOROUTE A43 SORTIE 6 VILFONTAINE - FRANCE VOISINE

*Le village de marques françaises. Remise sur prix de vente conseillé. **Détaxe effectuée à l'accusé. 14% avec la carte de fidélité pour les résidents étrangers.



CAPPELLA GENEVENSIS Noël à Versailles

Dans le mythique Victoria Hall,
Grands Motets de Rameau et De Lalande,
dirigés par Claude-Xavier Hollenstein,
associés à une lecture de texte.

-/ In the mythical Victoria Hall,
Great Motets of Rameau and De Lalande,
directed by Claude-Xavier Hollenstein,
associated with a text reading.

Rue du Général-Dufour 14, Genève
Dimanche 20 décembre 2020
Concert 15h, Cocktail VIP dès 16h30
Billetterie Migros
+ 41 022 860 02 42/44
www.cappella-genevensis.ch

Toute la poésie et l'élégance de la musique baroque française, avec la Cappella Genevensis sous la direction de Claude-Xavier Hollenstein. Celui-ci voue un amour tout particulier à ce répertoire d'une grande sophistication. Un texte d'un écrivain actuel, commandé pour l'occasion, sera lu par un récitant. Rendez-vous sur le site de Cappella Genevensis pour en savoir plus. Les spectateurs ayant acheté un forfait VIP seront choyés : place dans une loge, accès au cocktail exclusif proposé à l'Usine Sports Club, avec champagne «La Comtesse» et amuse-bouches.

-/ All the poetry and elegance of French baroque music, with the Cappella Genevensis under the direction of Claude-Xavier Hollenstein. Mr. Hollenstein is especially fond of this highly sophisticated repertoire. A text by a current writer, commissioned for the occasion, will be read by a reciter. Visit the Cappella Genevensis website for more information. Spectators who have purchased a VIP package will be pampered: a box seat, access to the exclusive cocktail offered at the Usine Sports Club, with champagne "La Comtesse" and appetizers.



On The Bright Side

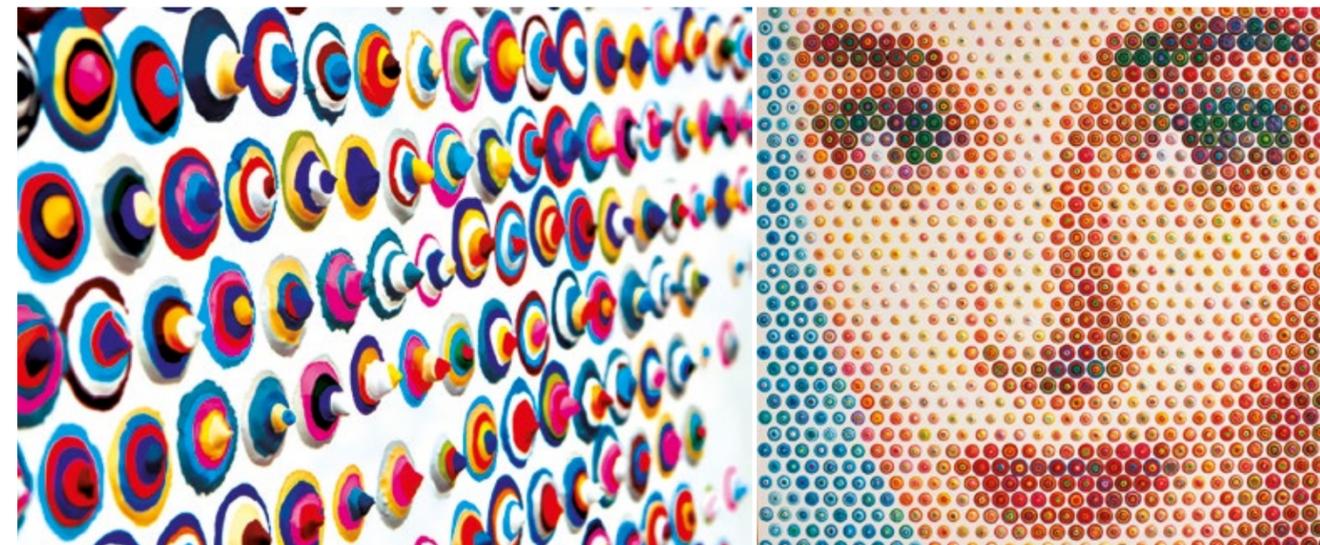
Au cœur de la peinture de Meno Eytan règne la
volonté de simplicité formelle et une attention
saisissante pour la couleur et l'équilibre.

-/ At the heart of Meno Eytan's painting is a desire
for formal simplicity and a striking attention to
colour and balance.

Meno Art Gallery
Grand-Rue 33, 1204 Genève
+41 79 200 82 38
www.menoartgallery.com

Maître des rayures et des lignes nettes et précises, et des aplats chromatiques opposés, Meno crée avec élégance la symétrie et l'asymétrie. Il déploie sans fin le mouvement et le rythme, l'harmonie et la tension sur la totalité de la toile, grâce à une application méticuleuse des pigments. Son vocabulaire graphique se déploie au travers d'une combinaison de formes entremêlées remplies de rayures et séparations géométriques alternées aux diptychs et triptychs répétant un même thème ou convergeant en un motif assemblé. Bien qu'imprévisibles, les œuvres révèlent avec éloquence les éléments les plus purs et essentiels, d'une façon si singulière qu'elles paraissent à la fois curieusement familières et résolument novatrices.

-/ A master of stripes and clean, precise lines and opposing chromatic flat tints, Meno elegantly creates symmetry and asymmetry. He endlessly deploys movement and rhythm, harmony and tension throughout the entire canvas, thanks to a meticulous application of pigments. His graphic vocabulary unfolds through a combination of intermingled shapes filled with stripes and geometric separations alternating with diptychs and triptychs repeating the same theme or converging into an assembled pattern. Although unpredictable, the works eloquently reveal the purest and most essential elements in such a singular way that they seem at once curiously familiar and resolutely innovative.



Gavin Rain, Audrey in Blue - acrylic on canvas -
one of a kind original artwork - 100 x 100 cm

GAVIN RAIN

Néo pointillisme, art et mathématiques

-/ Neo Pointillism, Art and Mathematics

Bel-Air Fine Art Genève
7, rue de la Corrairie
+41 22 310 16 67 / geneva@belairfineart.com

Gavin Rain est un artiste sud-africain, né à Cape Town en 1971. Rain peint dès le plus jeune âge et se tourne en 2004 vers le style néo-pointilliste, qu'il développe pendant plusieurs années, influencé par Seurat, l'art avant-garde Russe du début du 20ème siècle et de nombreux architectes. Plus tôt dans sa vie, il avait même pour projet d'étudier l'architecture, pour combiner ses deux centres d'intérêt: l'art et les mathématiques. Il a participé aux 54ème et 55ème Biennales de Venise.

De près, ses peintures sont des petits points concentriques peints de diverses couleurs. Avec de la distance, nos yeux rassemblent ces différentes couleurs en une seule. Plus le spectateur s'éloigne, plus le portrait se précise.

L'objectif de Rain est d'élargir les horizons visuels et cognitifs des gens en leur montrant le fantastique et l'impossible. En combinant ses origines, ses études, ses aptitudes et son talent personnel, Rain a inventé un art à la fois unique et participatif pour que tous ceux qui regardent l'un de ses tableaux puissent percevoir la convergence de deux styles picturaux opposés: l'abstrait de la multitude de des cercles concentriques colorés qui s'épaississent en points denses et imparfaits en relief, et l'aspect figuratif de l'image qui se définit par la somme de ces mêmes points alors que le spectateur recule de quelques pas. C'est précisément dans ce recul que réside le message voulu de l'artiste: pour prendre conscience de quelque chose qui est caché mais juste devant vos yeux, ou caché à la vue de tous, vous devez vous éloigner. Son art est une invitation claire à créer une certaine distance dans la vie, car comme le soutient la psychologie de la Gestalt, le tout est plus grand que la somme des parties. Nous devons avoir une vue d'ensemble, sans se soucier d'événements isolés ou de points de vue individuels.

-/ Gavin Rain was born in Cape Town in 1971. He has been painting his whole life, but started with pointillism around 2003/2004. He is influenced by Seurat, Russian avant-garde art of the 1900's and many architects. Earlier in his life, he planned to study architecture, to try and combine his two interests: art and mathematics. Rain participated in the 54th and 55th Venice Biennale (2011 and 2013).

Up close, Rain's paintings consist of small concentric dots painted in different colors of acrylic paint. From a distance your eye puts these colors together into one. The further the viewer steps back, the clearer the portrait becomes.

Rain's objective is to broaden people's visual and cognitive horizons by showing them the fantastic and impossible. By combining his origins, his studies, aptitudes and personal talent, Rain has invented an art that is both unique and participative so that all who look at one of his paintings can perceive the convergence of two opposing pictorial styles: the abstractness of the multitude of colorful concentric circles that thicken into dense and imperfect dots in relief, and the figurative aspect of the image that is defined by the sum of these same dots as the viewer takes a few steps back. It is precisely in this backing-off that the artist's intended message lies: in order to acquire awareness of something that is concealed yet right in front of your eyes, or hidden in plain sight, you must distance yourself by moving backwards. His art is a clear invitation to create some distance in life as well, because as Gestalt psychology sustains, the whole is greater than the sum of the parts. We must view the big picture, without worrying about isolated events or individual points of view.



Tara et Christoph Wondraczek - Cofondateurs

The Hamlet, Genève Un concept de vie novateur.

Niché au coeur de la vieille ville dans une bâtisse du 18ème siècle restaurée avec amour, The Hamlet est un concept novateur qui répond à une nouvelle demande, celle de vivre des expériences originales et personnalisées.

-/ Nestled in the heart of the old town in a lovingly restored 18th century building, The Hamlet is an innovative concept that responds to a new demand, that of living original and tailored experiences.

Rue Etienne-Dumont 12-14,
1204 Genève
022 518 02 82
www.thehamlet.com

16 appartements élégants conçus individuellement, allant de 40 à 130 m², disponibles à la location d'une nuit à un an et une série d'espaces communs conviviaux : même le voyageur le plus averti sera séduit.

Chaque meuble a été choisi avec soin en partenariat avec l'équipe de concepteurs de Vitra, proposant des espaces de travail Jean Prouvé, des salles à manger Charles et Ray Eames ou encore des tables basses Jasper Morrison.

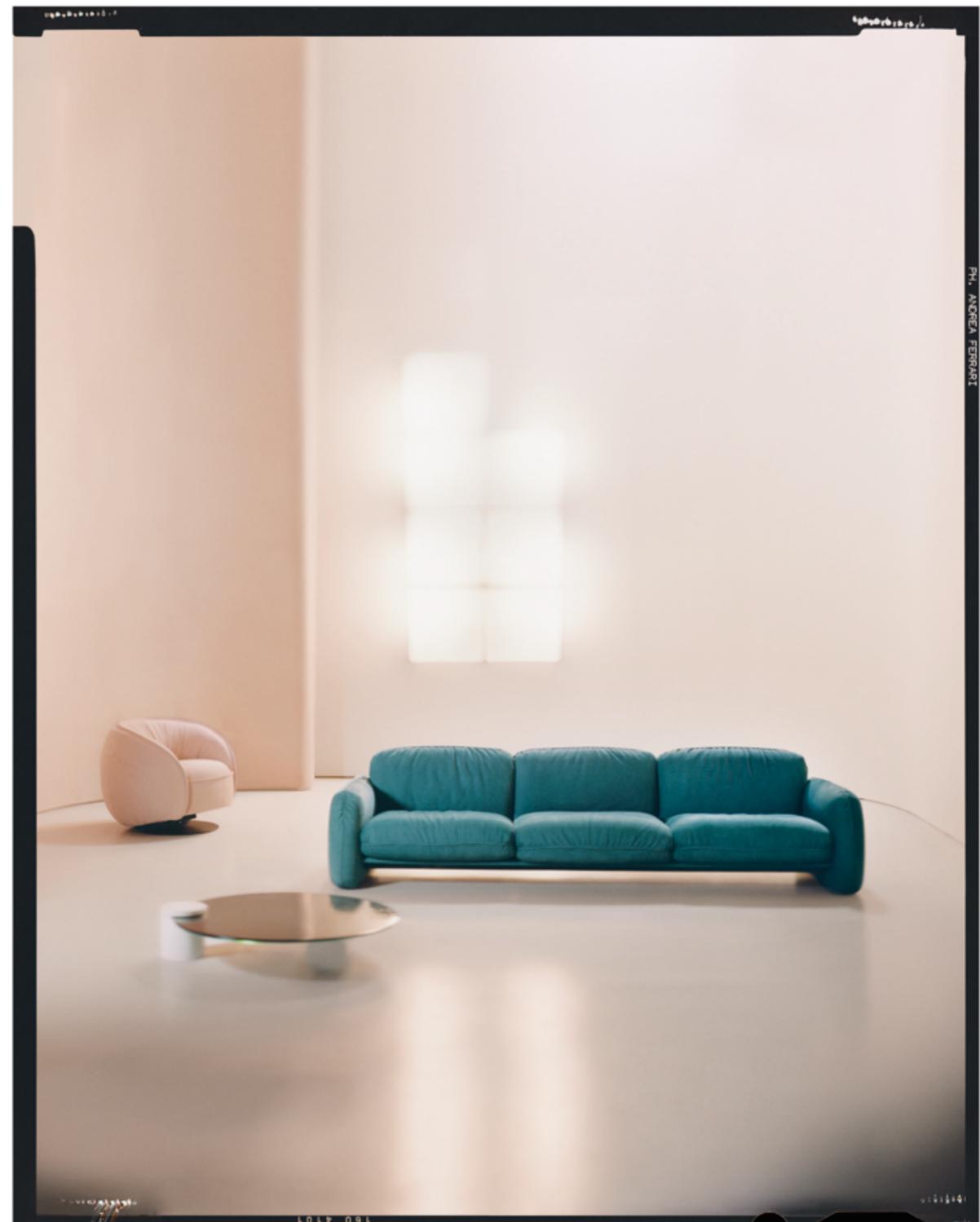
Les espaces communs et locaux commerciaux situés au rez-de-chaussée et au premier étage de la maison sont un autre élément-clé de l'expérience The Hamlet, notamment la boutique Vitra au rez-de-chaussée qui propose des pièces emblématiques.

Entreprise privée et familiale, The Hamlet se caractérise par un esprit unique et établit de nouvelles références en matière de convivialité.

-/ 16 elegant, individually designed apartments, ranging from 40 to 130 square meters, available for rent from one night to one year, and a series of friendly common areas: even the most seasoned traveler will be seduced.

Each piece of furniture has been carefully selected in partnership with Vitra's design team, offering Jean Prouvé workspaces, Charles and Ray Eames dining rooms and Jasper Morrison coffee tables.

The common areas and commercial spaces located on the house's ground and second floors are another key element of the Hamlet experience, including the Vitra boutique on the first floor, which offers emblematic pieces. A private and family-run business, The Hamlet is characterized by a unique spirit and sets new standards in terms of hospitality.



www.baxter.it

baxter
MADE IN ITALY



Un Noël suisse à la montagne avec Schilliger

Cette année encore, Schilliger a ouvert les portes de son incontournable marché de Noël, et embarque cette fois son public dans une ascension des montagnes suisses. Entre traditions revisitées, après-ski chic et journée sportive en altitude, tout est prévu pour une incroyable randonnée au cœur de Noël, dans de majestueux décors montagneux.

-/ Once again this year, Schilliger opened the doors of its unmissable Christmas market, and this time its public will embark on a climb up the Swiss mountains. Between revisited traditions, chic après-ski and a field day at the top, everything is planned for an incredible hike in the heart of Christmas, in a majestic mountain setting.

Garden Centre Schilliger
Route Suisse 40, 1196 Gland
+41 22 354 44 44

Garden Centre Schilliger
Route de Base, 1228 Plan-les-Ouates
+41 22 794 77 47
www.schilliger.com

Garden Centre Schilliger
Route du Bois, 1753 Matran
+41 26 407 33 00

Depuis plus de 30 ans, le marché de Noël Schilliger émerveille petits et grands, devenant ainsi une véritable institution auprès de la clientèle locale et internationale. Il faut dire que ce marché est conçu avec un soin tout particulier. Aujourd'hui, c'est la 3ème génération de la famille Schilliger qui en perpétue la tradition avec, aux commandes, Sara Hächler-Schilliger, entourée des différentes équipes. La réalisation de ce projet aux multiples décors nécessite quelque 6'000 heures de travail, et sa préparation est lancée dès le mois de juillet dans les ateliers Schilliger à Gland. Cette phase nécessite de nombreux corps de métiers, comprenant entre autres des menuisiers, serruriers, électriciens, décorateurs et peintres.

Chaque année, Schilliger choisit une thématique originale pour cet événement spécial. « L'un des principaux défis est de créer un thème inédit, de raconter une histoire et d'emmener les visiteurs dans un monde enchanté, tout en restant fidèles à l'ambiance et au style Schilliger », confie Sara Hächler-Schilliger. Pour cette édition, les magasins prennent de la hauteur pour se retrouver au cœur des montagnes suisses. Clientes et clients se transforment alors en véritables vacanciers, sillonnant monts et vallées, au gré de trois stations emblématiques: premier arrêt, la sportive Zermatt. Skis, luges et haute altitude sont désormais accessibles à tous. Et après un bon bol d'air frais, rien de tel qu'un pique-nique dans

la neige. C'est aussi ici que le père Noël prend le départ de sa tournée... en télécabine! L'arrêt suivant vous emmènera dans la très chic Gstaad, avec son pimpant décor d'après-ski enneigé et scintillant. Enfin, dernier arrêt à Evolène pour une plongée dans la tradition suisse. Mazots, vieux bois et couleurs helvétiques accueillent les voyageurs dans un chaleureux décor après leur journée sur les pistes.

Chez Schilliger, vous trouverez tous les ingrédients pour un Noël magique. La plupart des boules de Noël en verre sont soufflées à la main selon le savoir-faire polonais. Elles aussi uniques, les guirlandes lumineuses sont spécialement conçues par les designers de Schilliger. Pour vos cadeaux, les magasins offrent également un large choix de magnifiques jouets, de cosmétiques naturels, de fleurs et divers végétaux. L'épicerie fine saura réjouir les plus gourmands, avec ses beaux paniers garnis. Enfin, pour signer tous ces cadeaux d'un doux mot, la papeterie vous propose de très jolies cartes de Noël.

Ouvertures spéciales :
Gland - Ouvert tous les dimanches, du 8 novembre au 13 décembre.
Matran - Ouvert les dimanches 15 novembre et 6 décembre.



-/ For over 30 years, the Schilliger Christmas Market has been delighting young and old alike, becoming a real institution among local and international customers. It must be said that this market is designed with special care. Today, it is the 3rd generation of the Schilliger family who carries on the tradition with Sara Hächler-Schilliger at the helm, surrounded by various teams. The realisation of this project with its many different decors requires some 6,000 hours of work, and its preparation began in July in the Schilliger workshops in Gland. This phase requires numerous crafts, including carpenters, locksmiths, electricians, decorators and painters, among others.

Each year Schilliger chooses an original theme for this special event. "One of the main challenges is to create a new theme, tell a story and take visitors into an enchanted world, while remaining true to the Schilliger atmosphere and style," says Sara Hächler-Schilliger. For this edition, the stores are taking a step up to find themselves in the heart of the Swiss mountains. Customers are transformed into real holidaymakers, criss-crossing mountains and valleys in three emblematic resorts: first stop, the sporty Zermatt. Skis, sledges and high altitude are now accessible to all. And after a breath of fresh air, nothing beats a picnic in the snow. This is also where Santa Claus starts his tour... by cable car! The next stop will take you to the very chic Gstaad, with its dazzling snowy après-ski decor. Finally, last stop in Evolène for a dive into Swiss tradition. Mazots, old woods and Swiss colors welcome travellers in a warm decor after their day on the slopes.

At Schilliger, you will find all you need for a magical Christmas. Most of the Christmas glass baubles are hand-blown according to Polish know-how. Also unique, the light garlands are specially crafted by Schilliger's designers. For your gifts, the stores have a wide selection of beautiful toys, natural cosmetics, flowers and various plants. The delicatessen will delight even the most discerning gourmet with its beautifully decorated baskets. Finally, to sign all these gifts with a sweet word, the stationery store offers very pretty Christmas cards.

Special openings :
Gland - Open every Sunday from November 8 to December 13.
Matran - Open Sundays November 15 and December 6.





Déco sur mesure

Nathalie Chapuis Fabrics est un nouveau Studio textile à Genève.

-/ Nathalie Chapuis Fabrics is a new Textile Studio in Geneva.

Nathalie Chapuis Fabrics
Sur RDV au Studio
14 Chemin de Normandie
+41 78 404 53 52
www.nathaliechapuis.com

Les clients, particuliers ou professionnels, viennent confier leurs projets, s'accordent une parenthèse art de vivre. Se donner le temps de toucher les matières, d'appréhender les couleurs, de donner corps à une décoration personnalisée : rideau, coussin, tenture, et même assise sur mesure. Ici, on trouve des tissus unis en lin, coton, velours, du cuir, des tissus d'extérieurs. Et surtout des collections de tissus à motifs aux designs originaux, s'inspirant des mouvements artistiques, misant sur la couleur : tableaux graphiques, expressions abstraites, ou clins d'œil décalés, dans un équilibre de formes et de mouvements qui éveillent les sens. En préparation pour l'hiver, une série de tissus au toucher ultra-doux, à l'aspect cocooning sur le thème de la montagne, avec des tonalités chaudes, rouge grenat, vert émeraude, et des pastels tendres.

-/ Her clients, individuals or professionals, entrust her with their projects, and indulge in an art de vivre interlude. They give themselves time to touch the fabrics, to understand the colors, to give body to a personalized decoration: curtains, cushions, curtains, and even custom-made seats. Here, one can find plain fabrics in linen, cotton, velvet, leather, outdoor fabrics. And especially collections of patterned fabrics with original designs, inspired by artistic movements, focusing on color: graphic paintings, abstract expressions, or quirky winks, in a balance of forms and movements that awaken the senses. Under preparation for this winter, a series of fabrics with an ultra-soft touch, a cocooning aspect, themed on the mountain, with warm tones, garnet red, emerald green, and soft pastels.



Ploum, Des couleurs, de la fantaisie, de l'élégance et du style.

La boutique de déco de Carouge nous en fait voir de toutes les couleurs !

-/ The decoration store in Carouge shows its true colors!

Ploum
Rue Ancienne 78, 1227 Carouge
+41 22 342 02 40
www.ploum.ch

Des coussins et luminaires, aux objets singuliers et accessoires de mode en passant par des meubles de jardin et des idées de cadeaux originales, Ploum déploie un éventail d'objet déco tous plus exceptionnelles et insolites les uns que les autres. La boutique propose également un service de décoration d'intérieur avec conseils personnalisés et réalisations sur mesure, essentiellement autour du textile, pour donner vie à vos envies. Avec plus de 60 marques de tissus de décoration et entourée par des artisans expert, Ploum fait confectionner sur mesure rideaux, voilages, stores-bateau, coussins, abat-jour et bien d'autres choses encore !

-/ From cushions and lamps to unusual objects and fashion accessories, garden furniture and original gift ideas, Ploum offers a wide range of decorative objects, each one more exceptional and unusual than the last. The store also provides an interior decoration service with personalized advice and custom-made creations, mainly around textiles, to bring your desires to life. With over 60 brands of decorative fabrics and surrounded by expert craftsmen, Ploum offers custom-made curtains, sheers, boat blinds, cushions, lampshades and much more!



Photography by Nicolas Schaefer

Camille Aryeh Interiors & Architecture
7 Place du Bourg-de-Four - 1204 Genève

info@aryeharchitecture.com
www.aryeharchitecture.com
Instagram: aryeharchitecture

+41 22 810 25 55



La Maison Aribert et les lits Hästens, ou quand les arts de la table rencontrent l'art du sommeil

«Un esprit sain dans un corps sain», «écouter son corps», «retourner aux valeurs essentielles».

-/ "A healthy mind in a healthy body", "listen to your body", "return to essential values".

HÄSTENS STORE GENÈVE
65 Rue du Rhône, 1204 Genève
+ 41 22 300 08 87
www.hastens.com

Maison Aribert
280 Allée du Jeune Bayard, 38410 Saint-Martin-d'Uriage
+33 4 58 17 48 30
www.maisonaribert.com

La santé, tant au sens médical du terme qu'en tant que synonyme de bien-être, passe en premier lieu, ce n'est un secret pour personne, par une alimentation et un sommeil de qualité. Les deux éléments que nous avons le plus facilement tendance à négliger.

C'est précisément le credo partagé par la célèbre marque suédoise de literie Hästens et la Maison Aribert : conjuguer l'excellence de la table à celle du sommeil. La rencontre de deux philosophies, de deux visions communes, pour une expérience authentique et profondément bénéfique. En outre, les deux enseignes ont fait le choix d'un ancrage régional, l'un en Suède, l'autre non loin du Vercors.

Ouverte depuis février 2019, la Maison Aribert, aux mille facettes éthiques, est une halte unique, bénéficiant d'une situation géographique privilégiée, à la croisée des massifs du Vercors, de Belledonne et de la Chartreuse, en plein cœur du parc d'Uriage-les-Bains.

C'est ici que le chef alpin Christophe Aribert -doublement étoilé au guide Michelin et quatre toques au Gault et Millau-, son entourage et ses équipes ont renoué une bâtisse abandonnée du XIXe siècle. Un projet qui incarne son engagement éco-responsable et ses valeurs, fédérant des pratiques

et des savoir-faire vertueux autour de l'alimentation, de l'agriculture, du bien-être et de l'apprentissage.

La cuisine mijotée par le chef, en relation étroite avec la nature et les producteurs locaux, invite à se reconnecter aux éléments. Elle met à l'honneur une riche production locale, emblématique du Vercors et du Dauphiné. Bienvenus à la table d'hôte de la Maison Aribert, où vous serez immergés dans un univers à la fois singulier et d'une familiarité immédiate.

Et le sommeil, dans tout ça ? C'est là qu'entre en scène Hästens, dont les lits fabriqués à la main à partir de matériaux naturels purs et produits de façon éthique équipent les chambres de la Maison Aribert.

Le souci d'Hästens, depuis ses débuts en 1852, demeure la recherche de la perfection. Des lits de très haute qualité qui ont les honneurs du peuple suédois, mais aussi de la Royauté. En effet, Hästens a le privilège d'être fournisseur officiel de la Couronne suédoise depuis désormais trois générations.

Et comme le sommeil est affaire de détails, l'ingénierie du lit est un dosage savamment concocté en usine. Trois éléments le composent : un



sommier, un matelas et un surmatelas de 8 centimètres. Pour le matelas, un tissé alternant laine et coton permet de tenir le crin de cheval et d'éviter le contact direct avec celui-ci afin de ne pas sentir sa granulosité. Des ressorts et une housse en coton viennent parachever le matelas. Pour ce qui est du surmatelas, il est entièrement composé de coton et de crin. Le sommier quant à lui est constitué de pin des forêts suédoises, de

ressorts et de lin faisant office de cage de faraday pour les personnes sensibles au caractère électrostatique du métal.

À Genève, rue du Rhône mais aussi à Berne et à Gstaad ou encore à Paris, les boutiques Hästens vous attendent les bras (de Morphée) grands ouverts !

-/ Health, both in the medical sense of the term and as a synonym for well-being, depends first and foremost, it's no secret, on quality food and sleep. The two elements that we are most likely to neglect.

This is precisely the credo shared by the famous Swedish bedding brand Hästens and the Maison Aribert: combining excellence of food with that of sleep. The meeting of two philosophies, two shared visions, for an authentic and deeply beneficial experience. In addition, the two brands have chosen a regional anchoring, one in Sweden, the other not far from the Vercors.

Open since February 2019, Maison Aribert, with its thousand ethical facets, is a unique stopover, with a privileged geographic location, at the crossroads of the Vercors, Belledonne and Chartreuse massifs, in the heart of the Uriage-les-Bains park.

It is here that the alpine chef Christophe Aribert - awarded two Michelin stars and four

toques at the Gault et Millau -, his entourage and his teams have renovated an abandoned 19th century building. The project embodies his commitment to eco-responsibility and his values, bringing together virtuous practices and know-how around food, agriculture, well-being and learning.

The cuisine simmered by the chef, in close relationship with nature and local producers, invites to reconnect with the elements. It honors a rich local production, emblematic of the Vercors and the Dauphiné. Welcome to the Maison Aribert's table d'hôte, where you will be immersed in a universe that is both singular and immediately familiar.

What about sleep? That's where Hästens comes in, with beds handcrafted from pure natural materials and ethically made equipping the Maison Aribert's rooms.

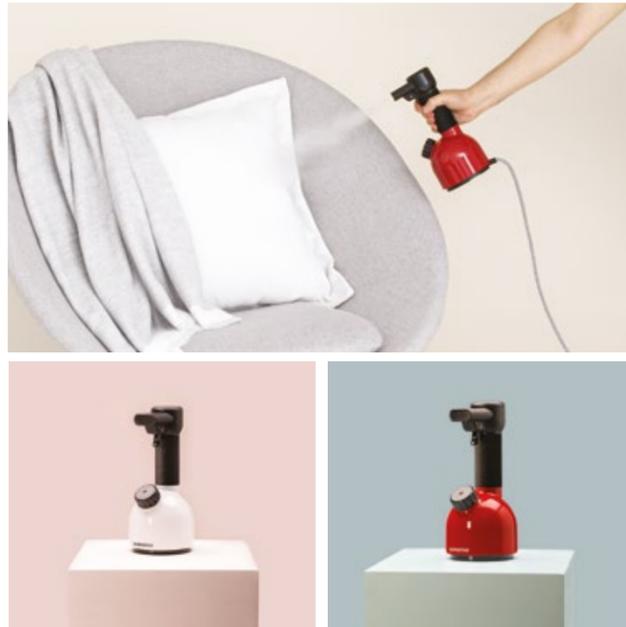
Since its beginnings in 1852, Hästens has been committed to the pursuit of perfection. Beds of the highest quality that have the honors of the

Swedish people, but also of Royalty. Indeed, Hästens has had the privilege of being the official supplier to the Swedish Crown for three generations.

And because sleep is all about details, the bed's engineering is a dosage skillfully concocted in the factory. It consists of three components: a box spring, a mattress and an 8-centimeter overlay mattress.

For the mattress, a non-woven alternating wool and cotton is used to hold the horsehair and avoid direct contact with the horsehair so as not to feel its granularity. Springs and a cotton cover complete the mattress. As for the overlay mattress, it is entirely made of cotton and horsehair. As for the box spring, it is made of Swedish pine, springs and linen, which acts as a faraday cage for people sensitive to the electrostatic character of metal.

In Geneva, rue du Rhône, but also in Bern, Gstaad and Paris, Hästens boutiques await you with (Morpheus') arms wide open!



IGGI, le premier steamer nomade purificateur

Laurastar lance IGGI : un purificateur vapeur nomade dernière génération.

-/ Laurastar launches IGGI: a latest-generation portable steam purifier

www.laurastar.fr

IGGI élimine 99,9 % des virus, des microbes et des bactéries présents sur les textiles et les objets grâce à sa vapeur désinfectante. Des tests de laboratoires le prouvent, le coronavirus ne lui résiste pas non plus ! Si IGGI affiche des fonctionnalités inédites et performantes qui répondent aux enjeux de santé actuels, ses atouts sont pluriels, écologiques notamment. Un parfait jalon pour la marque qui célèbre cette année son 40e anniversaire et confirme ainsi son nouveau positionnement : l'assainissement des textiles et de la maison. Des tests scientifiques menés par un laboratoire indépendant suisse ont démontré qu'en un seul geste, le linge est assaini naturellement : 99,9 % des virus, du coronavirus, des bactéries et des champignons ainsi que 100 % des acariens sont éliminés.

-/ IGGI eliminates 99.9% of viruses, microbes and bacteria present on textiles and objects, thanks to its disinfectant steam. As laboratory tests prove it, coronavirus is not resistant to it either! While IGGI's new, high-performance functionalities respond to today's health challenges, it also offers a number of other advantages, particularly in terms of environmental protection. A perfect milestone for the brand, which is celebrating its 40th anniversary this year and thus confirms its new positioning: the sanitation of textiles and homes. Scientific tests conducted by an independent Swiss laboratory have shown that a single action is enough to naturally sanitize laundry: 99.9% of viruses, coronaviruses, bacteria and fungi, as well as 100% of dust mites, are eradicated.



My Sparkly Party, just be happy !

Organisateur d'événements pour enfant, My sparkly Party organise avec brio des fêtes d'anniversaires, arbres de Noël et autres cérémonies.

-/ A children's event organizer, My Sparkly Party offers birthday parties, Christmas trees and other ceremonies.

Sparkly Party
Rue Voltaire 16, 1201 Genève
+41 76 713 20 42
www.mysparklyparty.com

My Sparkly party met des étoiles plein les yeux des enfants grâce à des animations uniques et originales, en français et en anglais. Mixer les options à la carte, les plus féeriques telles que le spectacle de bulles géantes ou les glitter tattoos. Les animations plus classiques restent, château gonflable, clown, magicien, ou sculpture de ballons sont toujours une bonne idée! Pour les plus aventureux chasse au trésor et escape game. Des fêtes pour tout les âges du Baby birthday jusqu'à la boom disco avec Dj. Et pour finir la fête en beauté optez pour la Piñata et les mascottes. My sparkly Party se charge aussi de la décoration, ça facilite la tâche non?! Des souvenirs merveilleux pour les enfants du plus petit au plus grand et un soulagement pour les parents !

-/ My Sparkly Party brings stars to children's eyes thanks to unique and original animations, in French and English. Mix and match the most enchanting options such as the giant bubble show or glitter tattoos. Moreover, the more classic animations are not being forgotten: bouncy castle, clown, magician, or balloon sculpture are always a good idea! For the more adventurous, let's go for a scavenger hunt and an escape game. Parties for all ages, from the baby birthday to the disco boom with Dj. And to conclude the party in style, go for the Piñata and the mascots. My sparkly Party also takes care of the decoration, which makes it easy, right?! Wonderful memories for the children of all ages and a relief for the parents!



RESTAURANT LIBANAIS

HOTEL PRESIDENT WILSON
47 Quai Wilson / 1211 Genève 1
arabesque@hotelpwilson.com
T +41 (0)22 906 6763

ARABESQUE

RESTAURANTARABESQUE.COM



ELIZABETH Genève, La mode à votre image

Située en plein cœur de la ville, ELIZABETH Genève est la promesse d'un service sur-mesure, entièrement dédié à votre look.

-/ Located in the heart of the city, ELIZABETH Genève is the promise of a tailor-made service, entirely devoted to your look.

ELIZABETH Genève
Rue Robert-Céard 11
1204 Genève
+41 79 155 75 59
www.elizabeth-geneve.ch
instagram : elizabethgeneve

Après un parcours très instructif auprès de maisons comme Bongénie, Anita Smaga ou encore Daniel Benjamin, Elizabeth débute son aventure en solo et crée sa propre boutique de fourrures et de prêt-à-porter de luxe en 2019 : ELIZABETH Genève.

Passionnée, intuitive et généreuse, elle met toute son expertise en matière de mode au service de vos tenues et vous offre un accueil des plus chaleureux. Dès votre arrivée, vous êtes reçu/e avec de délicates attentions.

Réajustement, customisation, conseils et recherches personnalisées ; tout est fait pour vous satisfaire et donner vie à vos envies. La clarté et la pureté de la boutique laisse place à une riche collection de pulls en cachemire, de somptueux manteaux de fourrure, des robes et chemisiers aériens ainsi que des sacs et accessoires qu'elle sélectionne

soigneusement auprès de grandes maisons comme Simonetta Ravizza, Blumarine ou Canton Fourrures.

Elizabeth est en constante quête de nouveautés afin de toujours vous présenter les dernières pièces tendance, des plus « casual » aux plus chic, et vous réserve de belles surprises tout en mettant un point d'honneur à proposer des matières naturelles et durables.

Que ce soit pour habiller un jean ou pour une occasion plus particulière, il vous sera difficile de repartir les mains vides ! Dans le cas où vous ne trouveriez pas votre pièce coup de cœur, Elizabeth n'hésite pas à tout mettre en œuvre pour dénicher la perle rare auprès de ses partenaires de renom; l'occasion de vous accompagner toujours plus loin dans votre shopping. ELIZABETH Genève est plus qu'une boutique, c'est un lieu de partage et de rencontres autour de créations d'exception.



ELIZABETH genève

-/ After very instructive experiences within houses such as Bongénie, Anita Smaga or Daniel Benjamin, Elizabeth began her solo adventure and created her own luxury fur and ready-to-wear boutique in 2019: ELIZABETH Genève.

Passionate, intuitive and generous, she puts all her fashion expertise towards your outfits and offers you a warm welcome. Upon arrival, you are welcomed with delicate attentions. Readjustment, customization, advice and personalized research; everything is done for your satisfaction and to give life to your desires. The clarity and purity of the boutique gives way to a rich collection of cashmere sweaters, sumptuous fur coats, airy dresses and blouses as well as bags and accessories that she carefully

selects from great houses such as Simonetta Ravizza, Blumarine or Canton Fourrures. Elizabeth is constantly on the lookout for the latest trends, from the most casual to the most chic, and has some great surprises in store for you, while making it a point of honor to offer natural and durable materials.

Whether it's to dress up a pair of jeans or for a more special occasion, it will be difficult for you to leave empty-handed! In case you don't find your favorite piece, Elizabeth will do everything in her power to find the gem from her renowned partners; an opportunity to accompany you even further in your shopping. ELIZABETH Genève is more than a store, it is a place to share and meet around exceptional creations.



Cours de cycling indoor en direct et à la demande

Le vélo d'intérieur Technogym Bike offre une formation polyvalente et motivante

-/ The Technogym Bike offers versatile, motivating training

www.technogym.ch

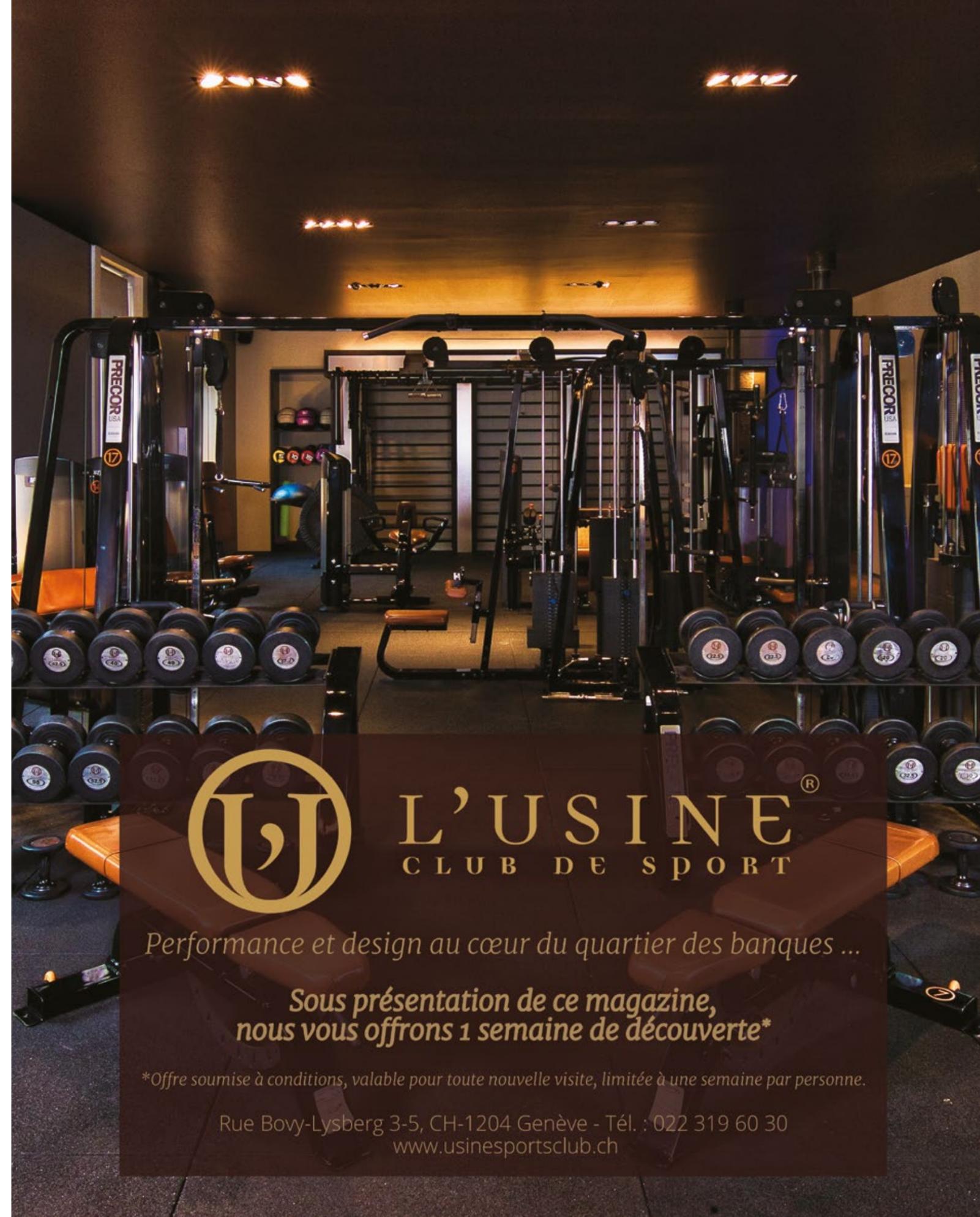
Faites de l'exercice où et quand vous voulez : Avec le Technogym Bike, vous pouvez suivre des cours de cycling en direct ou à la demande chez vous, mais aussi dans un hôtel, un club de fitness ou au travail, sous la direction de entraîneurs de fitness parmi les plus recherchés des salles de sport du monde entier.

Grâce à un large éventail d'options en termes de durée, de difficulté, de poids libres et de style de musique, vous disposez de votre propre studio de cycling privé, offrant un éventail de possibilités sans précédent.

Pensé jusque dans les moindres détails et conçu dans le centre de recherche de pointe de la marque, le Technogym Bike est le résultat de près de 40 ans de recherche biomécanique et d'un dialogue permanent avec des athlètes de niveau olympique.

-/ Work out whenever and wherever you want: With Technogym Bike, you can experience live or on-demand cycling courses at home, but also in a hotel, fitness club or at work, run by the most sought-after fitness trainers from gyms in various cities around the world. Thanks to a wide range of options for duration, difficulty, free weights and music style, your very own private indoor cycling studio offers an unprecedented range of possibilities.

Sophisticated down to the smallest detail and designed in the brand's top-notch research centre, Technogym Bike is the result of almost 40 years of biomechanical research and an ongoing dialogue with Olympic athletes.



L'USINE[®]
CLUB DE SPORT

Performance et design au cœur du quartier des banques ...

***Sous présentation de ce magazine,
nous vous offrons 1 semaine de découverte****

**Offre soumise à conditions, valable pour toute nouvelle visite, limitée à une semaine par personne.*

Rue Bovy-Lysberg 3-5, CH-1204 Genève - Tél. : 022 319 60 30
www.usinesportsclub.ch



CELLCOSMET: Une fin d'année éclatante de beauté

Cellcosmet vous aide à patienter jusqu'aux fêtes de fin d'année : La marque de haute cosmétique suisse a concocté pour vous un calendrier très spécial, « 24 Beauty Secrets », et vous fait découvrir chaque jour une merveille issue de sa ligne de soins dédiée aux femmes.

-/ Cellcosmet helps you hold on until the festive season: The Swiss high-end cosmetics brand has concocted a very special calendar for you, "24 Beauty Secrets". Every day, it reveals a marvel from its skincare line dedicated to women.

www.cellcosmet.com

Cellcosmet propose pour la toute première fois un calendrier de l'Avent qui vous invite Mesdames, à découvrir les soins exceptionnels Cellcosmet.

Parmi les 24 merveilles présentées chaque jour à partir de décembre figurent les incontournables, dont certains soins ultra confidentiels. Cette année, en guise de cadeau spécial, les produits ne manqueront pas de dévoiler leurs secrets à votre peau pendant cette période de l'année où elle a besoin d'être intensément hydratée, protégée et revitalisée. Vous aurez également la joie de retrouver une sélection de sublimes surprises cachées derrière les petites portes du calendrier. Voici un présent qui révélera le pur plaisir des rituels de soins visage et corps. Votre peau sera parée de son plus bel éclat pour les fêtes !

-/ For the first time ever, Cellcosmet offers an Advent calendar that welcomes women to discover the Cellcosmet's exceptional skincare treatments.

Among the 24 wonders presented every day starting in December, one will find the must-have products, including some of the most exclusive treatments. This year, as a special gift, the products are sure to reveal their secrets to your skin during this time of year when it needs to be intensely moisturized, protected and revitalized. You'll also be delighted to find a selection of sublime surprises hidden behind the calendar's small doors. This gift will reveal the pure pleasure of face and body care rituals. Your skin will be adorned with its most beautiful radiance for the holidays!

Individuel
Genève



IN A CHANGING
WORLD, THE ONLY
CONSTANT IS
TAKING CARE OF
YOURSELF.

Meet the most innovative at-home beauty treatment ever formulated, and the best non-surgical technique that treats the signs of aging.

Individuel Pro

PERSONALIZED HIGH-TECH BEAUTY TREATMENTS, POWERED BY YOU.

Our patented Individuel Pro facial device and capsule collection provide exactly the treatment you need to lift, smooth, firm, tone, and pamper your skin.

From anti-aging and collagen boosting to hyaluronic and exfoliating capsules, 8 minutes a week will have you feeling, and looking, as if you just walked out of your favorite Individuel Genève Boutique de Cosmétique.

The 3 c's that guarantee results

Continuous treatment
Easy to use at-home

Customization
Precisely what your skin needs

Consultation
Our skincare professionals are always here to help

Customer service
0800 343 343 | 0041 22 810 86 78
info@individuelcosmetics.com

f Individuel
@ [individuelgeneve](https://www.instagram.com/individuelgeneve)
▶ [Individuel Genève](https://www.youtube.com/IndividuelGeneve)

Personalize your series now:
Schedule a complimentary consultation with one of our certified estheticians on: individuelcosmetics.com



" The POWER OF GOOD"

BareMinerals, la marque de clean beauty, arrive enfin en Suisse chez Marionnaud.

-/ At long last, bareMinerals, the clean beauty brand, arrives in Switzerland at Marionnaud.

www.marionnaud.ch
www.bareminerals.fr

Les clientes et clients helvétiques pourront découvrir la gamme complète de produits de maquillage et de soins de la peau, dont le fond de teint culte ORIGINAL Loose Mineral Foundation, qui a transformé la vie de millions de personnes en leur donnant confiance en eux grâce à une couvrance qui prend soin de la peau. Il y a 25 ans, bareMinerals a changé la face de l'industrie de la beauté avec seulement 5 ingrédients minéraux clean. La compagnie est devenue un leader du secteur de la beauté et la marque de fond de teint minéral n°1 aux États-Unis et au Royaume-Uni. Après deux décennies dans l'industrie de la beauté, elle continue à offrir des formules de haute performance et des expériences sensorielles extraordinaires.

-/ Swiss customers will be able to discover the full range of make-up and skin care products, including the iconic ORIGINAL Loose Mineral Foundation foundation, which has transformed the lives of millions of people by giving them confidence through skin care coverage that cares for their skin. 25 years ago, bareMinerals changed the face of the beauty industry with just 5 clean mineral ingredients. The company has become a leader in the beauty industry and the #1 mineral foundation brand in the US and UK. After two decades in the beauty industry, it carries on offering high performance formulas and extraordinary sensory experiences.



Bains aux herbes avec la collection Bia de Codex Beauty

Les bains aux herbes médicinales sont appréciés depuis des siècles.

-/ Herbal baths have been popular for centuries.

eu.codexbeauty.com

Le simple fait d'immerger le corps dans de l'eau chaude ouvre les pores, améliore la circulation et permet à la peau de s'hydrater. C'est aussi le meilleur moment pour que les soins pénètrent pleinement. Pour apaiser les douleurs musculaires, les sels minéraux d'Epsom ou le sel rose de l'Himalaya sont une excellente solution. Pour une hydratation supplémentaire, plongez un sachet de mousseline rempli de calendula, de camomille et d'avoine dans l'eau pour libérer leurs propriétés calmantes. Les huiles essentielles, comme la lavande, sont merveilleuses pour la détente, on peut d'abord ajouter quelques gouttes d'huile de ricin sulfatée pour aider les huiles essentielles à se disperser. Maintenant que la peau est douce, nettoyez-la avec les savons à froid de Bia - le mélange revigorant contient des algues serrated wrack. L'étape suivante consiste à appliquer l'exfoliant Bia comme un masque facial, le laisser reposer pendant 10 minutes. Rincez et la peau sera lisse et lumineuse.

-/ Simply immersing the body in warm water opens the pores, improves circulation and allows the skin to hydrate. It is also the best time for the treatments to fully penetrate. To soothe muscular pains, Epsom mineral salts or Himalayan pink salt are an excellent solution. For extra hydration, immerse a muslin sachet filled with calendula, chamomile and oatmeal in water to release their soothing properties. Essential oils, such as lavender, are wonderful for relaxation, you can first add a few drops of sulphated castor oil to help the essential oils disperse. Now that the skin is soft, cleanse it with Bia's cold soaps - the invigorating mixture contains serrated wrack algae. The next step is to apply Bia exfoliator as a facial mask, leave it on for 10 minutes. Rinse and the skin will be smooth and luminous.



Shiseido, Legendary Enmei, Le pouvoir légendaire de la nature

Les Laboratoires Shiseido ont sélectionné deux ingrédients rares et précieux capturant toute la force vitale de la nature. Utilisés en synergie, ces principes actifs contribuent à stimuler la capacité d'auto-régénération cutanée.

-/ Two rare and precious ingredients harnessing the life force of nature. Together, they help support skin's ability to regenerate.

www.shiseidogroup.com/emea

L'Herbe Enmei : Originnaire des forêts de la montagne sacrée Koya et véritable emblème de longévité loué pour ses vertus réparatrices, l'herbe Enmei aurait, selon la légende, été utilisée par le moine Kobo Daishi pour guérir un voyageur malade. Le précieux ingrédient utilisé dans la formule de la Legendary Enmei Crème Reconstituante Ultime Future Solution LX est exclusivement récolté le jour le plus favorable à sa cueillette.

La Green Treasured Silk : Tissée par les vers à soie peuplant les forêts de chênes des montagnes immaculées du Japon, la Green Treasured Silk est une soie d'une extrême rareté. Son extraordinaire couleur vert clair, sa délicatesse et sa douceur n'ont d'égales que sa robustesse et son élasticité. **Il en ressort Une peau nimbée de lumière, un renouvellement accéléré des cellules cutanées et une régénération plus efficace de la peau.**

-/ **The Enmei Herb :** From the forests of sacred mountain, Koyal. Mythologized for its restorative properties and link to longevity, the Enmei herb was said to have been used by monk Kobo Daishi to heal a sick traveller. For Legendary Enmei Ultimate Renewing Cream, it is picked only on tensha-nichi: days when the mystical powers of the universe are at their height.

Green Treasured Silk : Spun by Japanese oak moths in the pristine mountain forests of Japan, Green Treasured Silk is considered to be exceptionally rare. An extraordinary light green color, its delicacy and softness are matched by its elasticity and strength. offered will be greatly appreciated by future mothers. **Results : Encircled by light, support skin's ability to renew and more efficient regeneration of skin.**



Pixi, Glow Tonic

La bouteille miracle pour une peau éclatante.

-/ The miracle bottle for a radiant skin.

www.pixibeauty.co.uk

Ce tonique culte (et best seller) exfolie en douceur pour une peau plus saine et éclatante.

La formule unique sans alcool est enrichie de 5% d'acide glycolique qui élimine en douceur les impuretés des pores. Infusé avec du ginseng rouge, ce traitement essentiel aide à protéger et fortifier votre peau. A utiliser le matin ou le soir pour un teint plus sain et équilibré, prêt à s'illuminer.

-/This cult (and best seller) tonic is a smooth scrub for healthier, more radiant skin.

The unique alcohol-free formula is enriched with 5% glycolic acid, which gently removes impurities from the pores. Infused with red ginseng, this essential treatment helps protect and strengthen your skin. Use in the morning or evening for a healthier, balanced complexion, ready to glow.



© JEAN LOUIS DAVID AUTOMNE/HIVER 2020-21

Cet hiver, les femmes Jean Louis David sont entraînées dans les rues de Brooklyn. En Cadillac, à pied ou en métro, elles nous prouvent que tout est possible dans Big Apple.

-/ This winter, the Jean Louis David women are on the streets of Brooklyn. In a Cadillac, on foot or by underground, they show us that anything is possible in the Big Apple.

www.jeanlouisdavid.com

L'accent est mis sur la brillance de leurs coupes longues ou mi-longues : la nouvelle technique **SHINY WAVES** permet de conserver un mouvement wavy naturel pendant 6 semaines, tout en sublimant l'éclat des cheveux grâce au service **GLOSS**, réalisé en même temps.

Le **CONTRAST**, technique des blonds Jean Louis David, prend toute son ampleur dans cette coupe mi-longue au coiffage en side hair naturel. Les coiffages audacieux maîtrisent les longueurs, comme cette Unicorn braid sur une queue de

cheval impeccablement lissée avec le **Nutri Sérum Go Style Jean Louis David**. Autre idée pour un style affirmé : un jeu de tresses collées hyper Graphiques, qui se rejoignent en bas de nuque pour un effet boxer braids très sexy.

Enfin, les longueurs sont domptées et ultra-lissées dans un slicked back, avec cette coque en demi-attache, qui laisse les longueurs libres mais plaquées miroir, et maintenues avec le **Fix Ultime GO Style Jean Louis David**.



© JEAN LOUIS DAVID AUTOMNE/HIVER 2020-21



-/ The emphasis is on the shine of their long or medium-long cuts: the new **SHINY WAVES** technique allows them to keep a natural wavy movement for 6 weeks, while enhancing the shine of their hair thanks to the **GLOSS** service, which is carried out at the same time.

CONTRAST, the technique used for Jean Louis David's blond colorations, takes on its full potential in this mid-length cut with natural side hair styling.

Bold hairstyles take control of length, like this Unicorn braid on a ponytail impeccably straightened with **Jean Louis David Go Style Nutri Serum**.

Another idea for an assertive style: ultra graphic braids, which meet at the nape of the neck for a very sexy boxer braid effect.

Finally, the lengths are tamed and ultra-smooth in a slicked back with this half-tied shell, which leaves the lengths free but symmetrically slicked, and held in place with the **Ultime Fix GO Style Jean Louis David**.





Molokai, Venu des tropiques

Une cuisine de qualité, innovante et originale vient éveiller vos papilles sur la très réputée rue du Rhône.

-/ A quality, innovative and original cuisine will awaken your taste buds on the famous rue du Rhône.

Molokai
Rue du Rhône 67, 1207 Genève
Place de Grenus 6, 1201 Genève
+41 78 311 33 11
www.molokai-poke.ch

Molokai, c'est la rencontre de Michael et Raphael, deux passionnés du service et de la bonne cuisine. Ensemble, ils réinventent un concept unique venu d'ailleurs dans une ambiance chaleureuse des tropiques. Le restaurant tient son nom d'une île hawaïenne qui a pour signification « l'île des amis », très représentative de l'esprit convivial qui règne au sein du restaurant. Chez Molokai, la transparence et le respect de la qualité des produits sont à l'honneur. L'équipe dévouée vous propose de composer votre poke bowl avec des produits soigneusement sélectionnés par le Chef Aharon Politi. Il n'y a plus qu'à déguster. Bon appétit!

-/ Molokai brings together Michael and Raphael, two passionate about service and good food. Jointly, they recreated a unique concept from elsewhere in a warm tropic atmosphere. The restaurant takes its name from a Hawaiian island, which means "the island of friends" and is very representative of the friendly spirit that reigns within the restaurant. At Molokai, transparency and commitment to product quality are paramount. The dedicated team offers you to compose your poke bowl with products carefully selected by Chef Aharon Politi. All you have to do is savour them. Enjoy your meal!



Le charme libanais à l'état pur

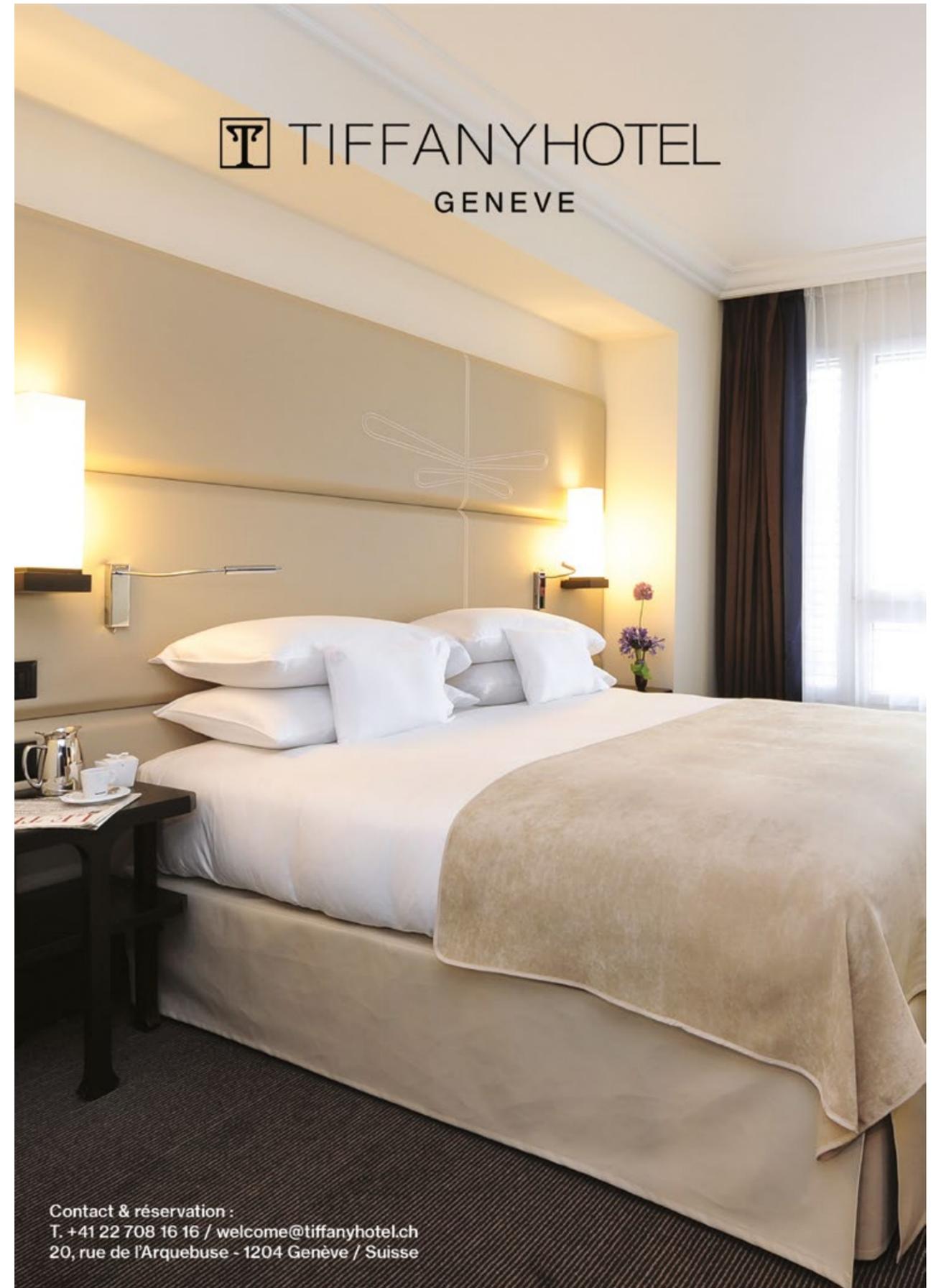
Après une fermeture exceptionnelle liée à la pandémie mondiale, l'Arabesque vous ouvre à nouveau les portes de son univers magique et enchanteur.

-/ After an exceptional shutdown due to the global pandemic, the Arabesque reopens the doors of its magical and enchanting universe.

Hotel President Wilson,
Quai Wilson 47,
1211 Genève +41 22 906 6666
www.restaurantarabesque.com

Lumière tamisée, sublime mosaïque, musique orientale, au restaurant l'Arabesque on en voit de toutes les couleurs ! Pour sa réouverture, l'Arabesque a pris des mesures sanitaires afin de garantir à sa fidèle clientèle, ainsi qu'aux futurs adeptes, une sécurité maximale. Distanciation, menu disponible directement sur votre smartphone grâce à un QRcode, service de voiturier avec désinfection après chaque utilisation etc. Côté cuisine, on vous promet un voyage culinaire aux saveurs délicatement épicées de l'Orient. Au menu, des mezzes traditionnels cuisinés avec finesse comme le hummus, le chich taouk ou kebbe naye ou encore de délicieuses gourmandises comme le Osmallich ou le fameux Mouhalabieh. Toutes les spécialités de la carte sont disponibles au restaurant, du mardi au samedi de 19h à 22h, mais aussi en livraison à domicile et à emporter !

-/ Softened light, sublime mosaic, oriental music, the restaurant l'Arabesque welcomes you in a magical setting! For its reopening, l'Arabesque has taken sanitary measures in order to guarantee maximum safety to its customers. Social distanciation, menus available directly on your smartphone thanks to a QRcode, valet service with disinfection after each use etc. As for the cuisine, you are promised a culinary journey filled with delicately spicy oriental flavours. On the menu, traditional mezzes finely prepared such as hummus, chich taouk or kebbe naye or delicious delicacies such as Osmallich or the famous Mouhalabieh. All the specialities on the menu are available at the restaurant, from Tuesday to Saturday from 7pm to 10pm, but also for home delivery and takeaway!



Contact & réservation :
T. +41 22 708 16 16 / welcome@tiffanyhotel.ch
20, rue de l'Arquebuse - 1204 Genève / Suisse



Mama Thai Saveurs d'ailleurs

Depuis cet été, le restaurant thaïlandais Mama Thai vous accueille et vous chouchoute dans la très fréquentée rue de Carouge.

-/ Since this summer, the Mama Thai restaurant welcomes and pampers you on the bustling rue de Carouge.

MAMA THAI
Rue de Carouge 61, 1205 Genève
022 800 33 33
www.mamathai.ch

Adil, Kamal et Ali vous reçoivent dans une ambiance très rose, avec un magnifique néon en forme de cœur que l'on s'empresse de prendre en photo avant de le partager sur les réseaux sociaux. En cuisine, c'est Auchara, qui n'est autre que la maman de Kamal, originaire de Bangkok, assistée par Rin. Elles partagent avec leurs convives une cuisine généreuse et parfumée. Au menu, des mets authentiques et savoureux comme les incontournables pads thaïs, mais aussi le bœuf au basilic, le fameux curry panneng, les salades de papaye ou encore le moutabak. Chez Mama Thai, on se sent un peu comme à la maison et c'est ce qui fait la richesse de ce lieu !

-/ Adil, Kamal and Ali welcome you in a very pink atmosphere, with a magnificent heart-shaped neon light that young people are eager to take a picture of before sharing it on social networks. In the kitchen, let's meet Auchara, who is none other than Kamal's mother, originally from Bangkok, assisted by Rin. They share with their guests a generous and fragrant cuisine. On the menu, authentic and tasty dishes such as the essential Thai pads, but also beef with basil, the famous panneng curry, papaya salads or moutabak. Mama Thai's makes you feel at home and that's what makes this place so special!



Tcha Tcha Matcha, En veux-tu ? En voilà !

Tcha Tcha Matcha, le tout nouveau coffee shop ultra girly de la rue de la Cité à Genève, vient d'ouvrir ses portes.

-/ Tcha Tcha Matcha, the brand new ultra girly coffee shop on the rue de la Cité in Geneva, has just opened its doors.

Tcha Tcha Matcha
Rue de la Cité 9
1204 Genève
+41 22 310 00 09

Le matcha, thé vert japonais, est à l'honneur au Tcha Tcha Matcha. Chaud ou froid, à l'eau, au lait et pourquoi pas glacé ? Votre boisson est préparée devant vous avec technique : La bonne proportion d'eau, une température spécifique, le bon dosage de thé et une grande dose de passion, voilà le secret pour réaliser un bon matcha ! Mais au Tcha Tcha Matcha, on ne boit pas que du thé, on savoure également du bon café. Que ce soit en espresso ou en latte, vous dégusterez votre boisson accompagnée de douceurs sucrées telles que des donuts de chez Ginger Donuts ou encore des Soft ices au matcha, au sésame noir et à la fleur de lait.

-/ Matcha, Japanese green tea, is in the spotlight at Tcha Tcha Matcha. Hot or cold, with water, milk and why not chilled? Your drink is prepared in front of you with the proper technique: The right proportion of water, a specific temperature, the right amount of tea and a big dose of passion, here is the recipe for a good matcha! But at Tcha Tcha Matcha, one doesn't only drink tea, one also enjoys good coffee. Whether espresso or latte, you will enjoy your drink with sweet treats such as Ginger Donuts or matcha, black sesame and milk flower soft ice.



HÔTEL DE LA CIGOGNE
GENÈVE



DÎNER DES FÊTES

À l'heure des fêtes de fin d'année, émerveillez vos hôtes dans les meilleures conditions. Le Restaurant de la Cigogne est une table de choix pour un moment gastronomique en famille ou un repas de fin d'année. Pour encore plus de discrétion, privatisez le restaurant ou régalez vos invités dans l'intimité du Salon de la Cigogne autour d'un menu d'exception signé par le chef.



Gigi Cucina & Bar, mettez un peu d'Italie dans votre assiette !

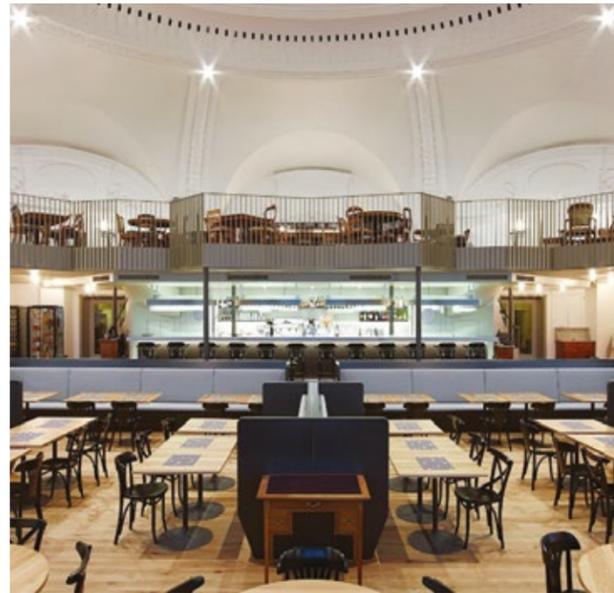
LE restaurant Italien du quartier des Eaux-Vives.

-/The Italian restaurant in the Eaux-Vives.

Gigi Cucina & Bar
Av. de la Gare-des- Eaux-Vives 11
1207, 1208 Genève
+41 22 840 03 41
www.gigicucinabar.ch

Gigi vous accueille dans une atmosphère aussi familiale que chaleureuse et vous propose une sélection des meilleurs plats avec une carte d'excellentes pizzas. Chez Gigi on mange bien, mais pas seulement : La carte des boissons propose de nombreux cocktails ainsi que des vins en provenance de la Botte. Gigi n'hésite pas à mettre en avant les produits locaux et les vignobles suisses. On y vient en famille, entre amis mais aussi entre collègues pour des repas d'entreprise ou des apéros dinatoires. Réservez sans plus attendre votre voyage express en Italie !

-/ Gigi welcomes you in a warm and family atmosphere and offers a selection of the best dishes with an excellent choice of pizzas. At Gigi, you'll eat well, but not only : The drinks menu offers many cocktails as well as Italian wines. Gigi also puts a lot of emphasis on local products and Swiss vineyards. One comes here with family, friends but also with colleagues for company meals or aperitifs. Book your express trip to Italy now!



Brasserie Montbenon, De la tradition à la créativité

De la bonne nourriture, de l'art et des expositions éphémères !

-/ Good food, art and ephemeral exhibitions!

Brasserie Montbenon
Allée Ernest-Ansermet 3, 1003 Lausanne
+41 21 320 40 30
www.brasserie-montbenon.ch

La Brasserie Montbenon offre à ses convives des surprises gustatives et visuelles sur la célèbre place lausannoise. Au menu, cordon bleu, vol-au-vent, saucisse à rôtir et autre confit de veau mais aussi des plats végétariens et des surprises culinaires. Le point commun entre tous ces plats ? L'exigence que le chef François Grognez s'impose pour offrir à ses clients les meilleurs produits qui soient, en favorisant toujours des fournisseurs locaux triés sur le volet et les produits de saisons. Pour les friands de spectacle, vous pourrez observer des artistes et artisans du coin lors de vernissages et dégustations en plein-air. C'est simple, à la Brasserie Montbenon, on vient pour bien manger, bien boire et pour s'amuser !

-/ Located on one of Lausanne's most famous squares, the Brasserie Montbenon offers its guests gustatory and visual surprises. On the menu, cordon bleu, vol-au-vent, roast sausage and veal confit but also vegetarian dishes and culinary surprises. What do all these dishes have in common? The demand that chef François Grognez imposes on himself to offer his customers the best products, always favoring carefully selected local suppliers and seasonal products. For those who love entertainment, you can watch local artists and craftsmen at outdoor openings and tastings. Simply put, Brasserie Montbenon is a place to eat, drink and have fun!

FRASER SUITES GENEVA



Unique à Genève et idéalement située, la résidence hôtelière Fraser Suites Geneva dispose de 67 luxueuses suites de 50m2, entièrement meublées et équipées. Alternative idéale à l'hôtellerie classique, elle propose des offres adaptées à toutes vos envies.



Unique in Geneva and ideally located, the Fraser Suites Geneva serviced apartment residence offers 67 luxurious suites of 50m2, fully furnished and equipped. An ideal alternative to classic hotels, different offers are tailored to meet all your desires.

FRASER SUITES GENEVA ****
Rue de la Rôtisserie 3-5
1204 Geneva - Switzerland
Tel. +41 (0)22 525 98 88
Email: reservations.geneva@frasershospitality.com
<https://geneva.frasershospitality.com>



L'art culinaire Façon Serge Magner Traiteur

Un service sur-mesure, une équipe à votre écoute et une cuisine créative qui sollicite tous vos sens, voilà le pari que relève Serge Magner Traiteur !

-/ A tailor-made service, a team at your service and a creative cuisine that appeals to all your senses, that's Serge Magner Traiteur's challenge!

Gilles Sabah
+41 79 638 21 37
gillessabah@sergemagner.com
www.sergemagner.fr

Mariages, anniversaires, dîners d'entreprise ou encore cocktails dînatoires, il vous accompagne dans l'organisation gastronomique de vos événements de 10 à 7'000 personnes.

Bien plus qu'un simple traiteur, Serge Magner et son équipe de professionnels passionnés ont fait du métier une réelle création artistique et ne cessent de dépasser les limites de l'imagination pour satisfaire et émouvoir leurs clients. Car la cuisine, selon Serge Magner, ne se limite pas à l'excellence des produits sélectionnés ou au savoir-faire des cuisiniers ; l'art culinaire est autant gustatif que visuel et se présente souvent sous forme de véritables œuvres d'art tout en conservant les traditions et en respectant les produits de saison. De la sélection des vins à la décoration des tables en passant par le choix des mets, tout est fait pour donner vie à vos rêves et matérialiser vos envies. Partenaire des plus beaux événements grand public comme les Nuits de Fourvière, le Festival Lumière,

The Evian Championship, l'Open de tennis de Lyon... ils sont sur tous les fronts et promettent aux convives une gastronomie haut de gamme.

Leader sur le marché événementiel en région Rhône-Alpes et membre du réseau « Traiteurs de France », Serge Magner Traiteur étend son rayon d'actions à Paris-Lyon-Marseille-Clermont-Ferrand et dans toute la Suisse Romande. Il a participé à des cocktails dînatoires street art, mais aussi à l'inauguration d'un laboratoire pharmaceutique avec une thématique scientifique, des animations de cuisine moléculaire à l'azote liquide, des costumes pour les cuisiniers en adéquation avec le thème. Serge Magner Traiteur est intervenu au Château des Bois à Satigny, au Domaine de Collex, au Cirque de Plainpalais, au salon de l'horlogerie Baselworld, et bien d'autres. Il n'y a plus de doutes, si vous souhaitez la crème de la crème pour votre événement, laissez-vous surprendre par l'expertise de la maison !



-/ Weddings, birthdays, company dinners or cocktail parties, he provides assistance in the gastronomic organization of your events from 10 to 7'000 people.

Much more than a simple caterer, Serge Magner and his team of passionate professionals have turned the profession into a real artistic creation and never cease to exceed the limits of imagination to satisfy and thrill their clients. Because cooking, according to Serge Magner, is not only about the excellence of the products selected or the know-how of the cooks; the culinary art is as much gustatory as it is visual and often takes the form of true works of art while preserving traditions and respecting seasonal products.

From the selection of wines to the decoration of tables and the choice of dishes, everything is done to bring your dreams to life and make your desires come true. Partner of the most beautiful events for the general public such



as the Nuits de Fourvière, the Festival Lumière, The Evian Championship, the Lyon Tennis Open... they are on every front and promise their guests top-of-the-range gastronomy. Leader on the events market in the Rhône-Alpes region and member of the "Traiteurs de France" network, Serge Magner Traiteur is extending its range of activities in Paris-Lyon-Marseille-Clermont-Ferrand and throughout French-speaking Switzerland. He participated in street art cocktail dinners, but also in the inauguration of a pharmaceutical laboratory with a scientific theme, animations of molecular cooking with liquid nitrogen, costumes for the cooks in adequacy with the theme.

Serge Magner Traiteur has worked at the Château des Bois in Satigny, at the Domaine de Collex, at the Cirque de Plainpalais, at the Baselworld watch show, and many others. There is no doubt, if you want the crème de la crème for your event, let yourself be surprised by the house's expertise!



citizenM Geneva Hôtel: Le luxe high tech à portée de tous

Après l'ouverture d'un établissement à Zurich en 2019, citizenM vient désormais enrichir l'offre hôtelière à Genève.

-/ Following the opening of an establishment in Zurich in 2019, citizenM is now enriching the hotel offer in Geneva.

citizenM Geneva hotel
31-33 Rue de la Rotisserie
1204 Genève
www.citizenm.com

Avec seulement 13 employés pour 144 chambres, le citizenM, situé à quelques minutes de la vieille ville, innove dans son domaine et propose des services d'une grande efficacité. Les chambres sont certes petites, mais elles sont agencées de façon extrêmement bien pensée. Équipées d'un lit extra large et d'une très grande douche, ce cocon tout confort possède tous les ingrédients pour remédier radicalement aux effets négatifs du jetlag. À votre disposition, un Ipad vous permettant de tout contrôler à distance : les stores, la télévision, la température, mais aussi la lumière avec une palette de couleurs qui vous fera changer d'ambiance en un clic. Le service restauration du canteenM vous sert 24/7 sur demande. Chez citizenM, le luxe est simple, le luxe est abordable, le luxe est à vous !

-/ With only 13 employees for 144 rooms, citizenM, located just a few minutes away from the old city, innovates in its field by offering highly efficient services. Although the rooms are small, they are extremely well laid out. Equipped with an extra large bed and a very large shower, this comfortable cocoon has all the ingredients to radically remedy the negative effects of jetlag. At your disposal, an Ipad allowing you to control everything remotely: the blinds, the television, the temperature, but also the light with a palette of colors that will make you change the atmosphere in one click. The canteenM's catering service serves you 24/7 on request. At citizenM, luxury is simple, luxury is affordable, luxury is yours!



Les délices du café Sacher de Vienne au Beau-Rivage Genève

Du 3 au 15 novembre 2020, Beau-Rivage Genève accueillera pour la deuxième année consécutive la Maison Sacher, l'institution viennoise de renom, afin de proposer une pause gourmande à ses hôtes.

-/ From November 3 to 15, 2020, Beau-Rivage Genève will host the renowned Viennese institution Maison Sacher for the second consecutive year, to offer its guests a gourmet break.

Beau-Rivage Genève
Quai du Mont-Blanc 13, 1201 Genève
+41.22.716.69.20
www.beau-rivage.ch

Au Bar de l'hôtel, outre la carte habituelle, les fins gourmets auront la chance de goûter aux délicatesses sucrées venues tout droit de Vienne, chaque jour, dès 11h00. Une sélection de créations sera également disponible à l'emporter.

Du strudel aux pommes et sa glace vanille aux saveurs inoubliables à la mondialement célèbre « Original Sacher-Torte », dessert de légende, c'est pour les visiteurs une occasion unique de profiter d'un voyage gustatif dépayssant, en se laissant porter par le charme des cafés viennois.

-/ At the hotel bar, in addition to the usual menu, fine gourmets will be given the chance to savour sweet delicacies straight from Vienna, every day, from 11.00 a.m. A selection of creations will also be available to take away. From the apple strudel with its unforgettable vanilla ice cream to the world-famous "Original Sacher-Torte", a legendary dessert, this is a unique opportunity for visitors to enjoy a delightful journey while being carried away by the charm of the Viennese cafés.



Lodge Park

★ ★ ★ ★
MEGÈVE



Repaire Chic DU CENTRE DU VILLAGE

On entre ici comme on plongerait dans le carnet de voyages d'un grand explorateur. Car le Lodge Park, repaire aussi trendy que cosy, évoque à merveille un refuge nordique chic. Un lodge élégant du bout du monde où se télescopent avec panache Grand Nord, savane africaine et manoir écossais.

Franck Pelux se met à table

Révéle par Top Chef, le talentueux Franck Pelux est aux commandes de La Table du Lausanne Palace. Un projet passionnant qu'il partage avec Cote Magazine. Rencontre.

-/ Revealed by Top Chef, the talented Franck Pelux is at the helm of La Table du Lausanne Palace. An exciting project that he talks about with Cote Magazine. Let's meet him.

Hôtel Lausanne Palace
La Table du Lausanne Palace
+41 21 331 32 15
www.lausanne-palace.ch

Comment vous êtes-vous retrouvé à La Table du Lausanne Palace ?

Tout simplement par l'oeuvre du destin qui a placé cette belle opportunité, initiée par un client en commun, et qui a évoqué la perspective de travailler en Suisse. Le tout scellé par la rencontre avec Ivan Rivier, Directeur Général du Lausanne Palace, et ses équipes. En découvrant cet environnement et cet établissement, ma compagne Sarah et moi-même sommes littéralement tombés amoureux de l'esprit des lieux, de la vue, du cadre enchanteur et de la région.

Vous vous êtes complètement investi dans la création de carte de La Table. Avez-vous également, et de quelle manière, planché sur les autres aspects du restaurant (décoration, vins, politique de prix) ?

Nous avons réalisé le branding de La Table avec la complicité du créateur d'images Juan Cris Perez, en valorisant les aspects liés à la vue et au goût qui sont l'ADN de ce lieu ouvert à tous.

Nous avons également déterminé la politique de prix avec la direction. Côté vins, nous bénéficions du soutien de Sarah Pages, la Chef Sommelière du Lausanne Palace, qui a su élaborer une carte en lien avec la cuisine proposée au restaurant. Dans notre démarche, nous souhaitons rendre La Table accessible à toutes les générations. Nous espérons démystifier le mot « palace » qui peut faire peur et peut être synonyme de cuisine guindée.

En tant que Chef français, connaissiez-vous la Suisse ?

Nous avions déjà eu l'occasion de venir en Suisse pour des escapades gastronomiques. Cet été, nous sommes tombés sous le charme de Lausanne, ville de culture et d'innovation, une ville qui vibre.

Quelle est votre définition de la gastronomie ?

Un instant de partage et de retrouvailles, une envie de faire plaisir, de se réunir autour d'une belle table et de beaux produits. Un moment de fête.

Est-elle différente en Suisse et en France ?

Non, je ne pense pas. Quand on est épicurien, le plaisir de la table est le même partout et les codes se ressemblent beaucoup. On retrouve toujours cette notion de partage et l'envie de faire plaisir.

-/ How did you end up working at La Table du Lausanne Palace?

Quite simply by the hand of destiny, my lucky star, who placed this wonderful opportunity, initiated by a common client, and who brought up the prospect of working in Switzerland. The whole thing was sealed when I met Ivan Rivier, Managing Director of the Lausanne Palace, and his teams. On discovering this environment and this establishment, I literally fell in love with the spirit of the place, the view, the enchanting setting and the surroundings.

You were completely devoted to creating La Table's menu. Have you also, and in what way, worked on the other aspects of the restaurant (decoration, wines, pricing policy)?

We carried out the branding of La Table with the complicity of the image creator Juan Cris Perez, highlighting the aspects related to sight and taste which are the DNA of this place open to all.

We also determined the pricing policy with the management. As regards the wines, we have the support of Sarah Pages, the Head Sommelier of the Lausanne Palace, who has managed to draw up a selection of wines in line with the cuisine offered at the restaurant. Our aim is to make La Table accessible to all generations. In this way, we hope to demystify the prejudices that some gourmets might have about the word "palace", frightening, and can be synonymous with stilted and inaccessible cuisine.

-/ As a French Chef, were you familiar with Switzerland ?

We had already had the opportunity to come to Switzerland for gastronomic escapades. This summer, we fell under the spell of Lausanne, a city of culture and innovation, a city that vibrates.

What is your definition of gastronomy?

A moment of sharing and reunion, a will to give pleasure, to gather around a beautiful table and beautiful products. A moment of celebration.

Is it different in Switzerland and France?

No, I don't think so. When you're an epicurean, the culinary pleasure is the same, everywhere, and the codes are very similar. We always come across this notion of sharing and the desire to please.

Quel est votre regard sur Top Chef ?

Top Chef est devenu une émission de référence et un véritable révélateur de talents.

Sans cette émission pensez-vous que vous feriez la même carrière ?

Top Chef a notamment été un tremplin pour ma carrière. Mon passage dans cette émission de télévision m'a ouvert les portes du Crocodile à Strasbourg et maintenant celles de La Table du Lausanne Palace.

Sarah Benahmed, directrice de salle, est également votre compagne. Comment gérez-vous vie privée et vie public ?

Cela fait treize ans que nous sommes ensemble. Lors de notre rencontre, nous avons eu un véritable coup de cœur l'un pour l'autre.

Nous partageons la même passion depuis des années. Nous avons grandi humainement et professionnellement ensemble.

Nous avons aussi les mêmes envies. C'est ce qui fait notre particularité. Nous respectons tous les deux nos métiers qui sont différents, mais qui convergent vers la même finalité : le client, la rencontre et le partage d'émotions.

Si votre carte de La Table devait se réduire à un plat, lequel serait-il ?

Le terroir vaudois est exceptionnel, nous n'avons que rarement trouvé une qualité de produits telle que celle-ci. Je pense qu'il faut privilégier les spécificités du lieu où l'on vit comme une véritable source d'inspiration. J'ai ainsi créé une assiette typiquement vaudoise, combinant lentilles et saucisson vaudois notamment, ou encore des amuses bouches, au pinot noir d'ici et à L'Étivaz... Avec ces fabuleux produits, notre aventure lausannoise s'annonce passionnante.

Quelle serait votre dîner idéal en termes de convives et de plats ?

Pour moi, le dîner idéal se déroule autour d'une table, entouré des personnes que l'on aime. Peu importe le plat, il aura toujours une saveur particulière s'il est dégusté avec ses proches. L'hiver, je favoriserais un plat mijoté et en été quelques grillades pour le côté convivial. Le tout accompagné d'un bon vin !

Quelles sont les surprises que vous réservez à votre clientèle d'ici la fin de l'année ?

Nous concoctons une carte festive pour les fêtes de fin d'années, à découvrir en décembre.

What is your take on Top Chef?

Top Chef has become a reference show and a real talent promoter.

Without this show, do you think you would have had the same career?

Top Chef was a springboard for my career. My appearance on this television programme opened the doors to the Crocodile in Strasbourg and now those of La Table du Lausanne Palace.

Sarah Benahmed, the restaurant manager, is also your partner. How do you manage your private and public life?

We have been together for thirteen years. When we met, we had a real crush on each other.

We have shared the same passion for years. We have grown humanly and professionally together.

We also have the same desires. This is what makes us special. We both respect our professions which are different, but which converge towards the same goal: the client, meeting people and sharing emotions.

If La Table's menu were to be reduced to one dish, what would it be?

The Vaud terroir is exceptional, we have rarely found such quality products as here.

I think we must focus on the specificities of the place where we live as a true source of inspiration.

I have therefore created a typical Vaud plate, combining lentils and Vaud sausage in particular, or appetizers, with local pinot noir and L'Étivaz... With these fabulous products, our Lausanne adventure promises to be thrilling.

What would be your ideal dinner in terms of guests and dishes?

For me, the ideal dinner takes place around a table, surrounded by the people we love.

No matter what the dish, it will always have a special flavour if enjoyed with your loved ones.

In winter, I would prefer a stew and in summer I would opt for a few grills for the friendly side of things. The whole accompanied by a good wine!

What surprises do you have in store for your customers between now and the end of the year?

We are concocting a special menu for the festive season, to be discovered in December.





©Tom Claeren - La Réserve Genève

Ici, tout n'est que luxe, calme et volupté...

On entre à la Réserve comme dans un monde à part, un îlot de confort à l'abri du tumulte de la ville. On en oublierait presque que cet écrin de verdure est situé à quelques minutes du centre-ville de Genève...

-/ You enter La Réserve as if into a world apart, an island of comfort sheltered from the hustle and bustle of the city. One would almost forget that this green haven is located just a few minutes from Geneva's city centre...

La Réserve Genève Hotel, SPA & Villa
301, route de Lausanne / 1293 Bellevue - Genève
00 41 22 959 59 59
reservations@lareserve-geneve.com
www.lareserve-geneve.com

Dès votre arrivée, vous voilà plongés dans un univers feutré, chaleureux et luxueux, offrant un accueil personnalisé et un service à la fois discret et de tous les instants : Pas de doute, vous êtes bien à la Réserve.

Installée au cœur d'un superbe parc offrant une vue unique sur le lac, la Réserve est propice à toutes les expériences rares, qu'elles soient culinaires, sensorielles ou culturelles, festives ou sportives.

Plus besoin de présenter les restaurants de l'établissement, dont la renommée dépasse largement nos frontières, ni le Spa qui représente l'apogée en matière de bien-être et de détente. Quant aux coaches de sport, vous n'aurez à faire qu'aux plus qualifiés et reconnus dans leurs disciplines respectives.

-/Upon arrival, you will be plunged into a hushed, warm and luxurious universe, offering a personal welcome and a service that is both discreet and available at all times: No doubt about it, you are at La Réserve.

Located in the heart of a superb park with a unique view of the lake, the Reserve is ideal for all rare experiences, whether culinary, sensory or cultural, festive or sporting.

No need to introduce the restaurants of the establishment anymore, as their fame extends far beyond our borders, nor the Spa, which represents the pinnacle in terms of well-being and relaxation. As for the sports coaches, you will only have to deal with the most qualified and renowned in their respective disciplines.

L'ENREGISTREMENT ET LE DÉPART

Se réveiller tôt, déjeuner en vitesse pour ne pas rater l'heure du check-out... C'est du passé ! Désormais, vous avez la liberté de choisir votre propre horaire, ce qui vous permet de profiter de 36 heures d'expérience au lieu de 21 : votre chambre est disponible dès 8 heures le jour de votre arrivée et jusqu'à 20 heures le jour de votre départ. Pour ce faire, il vous suffira d'en informer les équipes de l'hôtel. (Jusqu'au 31 mars 2021).

A DÉCOUVRIR AU LOTI RESTAURANT & BAR

Business lunch

Envie d'un déjeuner d'affaires loin de l'effervescence urbaine ? Les Business Lunches de la Réserve sont la formule idéale ! Une cuisine savoureuse mettant à l'honneur les produits locaux, servie du lundi au vendredi de 12 heures à 14 heures 30. (CHF 75 : entrée, plat, dessert).

Pause gourmande

Dès la fin du mois d'octobre, l'Afternoon Tea sera la parfaite excuse pour succomber aux délices d'un copieux goûter sucré-salé, agrémenté de recettes mythiques comme les scones tièdes à la double crème de la Gruyère. Tous les jours de 15 heures à 18 heures. (CHF 50).

Afterworks

Détente, Tapas & Crudos, un trio de choc pour vos débuts de soirée entre amis ou collaborateurs, avec une carte inédite aux saveurs intenses, couplées à des associations surprenantes présentées avec inventivité...

Soirées concerts

A la Réserve, ça part en live tous les jeudis et vendredis à partir de 19 heures ! Venez y découvrir des artistes et des groupes se produisant dans une ambiance jazzy-soul.

Coaching exclusif et personnalisé

Pratiquer son activité favorite, c'est bien. La pratiquer aux côtés d'un maître en la matière, c'est encore mieux. De nombreux « visiting practitioners » ont répondu présent à l'invitation de la Réserve.

Parmi les invités-surprise, Pierre Clavreaux, maître Shiatsu, qui vous initiera au Kiyindo, une approche dérivée du shiatsu visant à stimuler l'énergie en profondeur ; Mohammed Bouazza, double champion de France de box thaï, vous aidera quant à lui à développer votre coordination et votre souplesse tout en dynamisant votre système musculaire et cardiovasculaire. Séance individuelle sur rendez-vous. (CHF 200).

-/ CHECK-IN AND CHECK-OUT

Waking up early, having a quick lunch so you don't miss the check-out time... It's a thing of the past! From now on, you have the freedom to choose your own schedule, allowing you to enjoy 36 hours of experience instead of 21: your room is available from 8 am on the day of your arrival and until 8 pm on the day of your departure. Simply inform the hotel staff. (Until 31 March 2021).

TO DISCOVER AT THE LOTI RESTAURANT & BAR

Business lunch

Looking for a business lunch away from the hustle and bustle of the city? La Réserve's Business Lunches are the perfect option! A tasty cuisine featuring local products, served from Monday to Friday from 12 noon to 2.30 pm. (CHF 75: starter, main course, dessert).

Gourmet break

From the end of October onwards, Afternoon Tea will be the perfect excuse to indulge in a hearty sweet and savoury snack, complemented by mythical recipes such as the warm scones with double Crème de la Gruyère. Every day from 3 pm to 6 pm. (CHF 50).

Afterworks

Relaxation, Tapas & Crudos, a trio of shockers for your early evenings with friends or colleagues, featuring an original menu with intense flavours, coupled with surprising associations thoughtfully arranged...

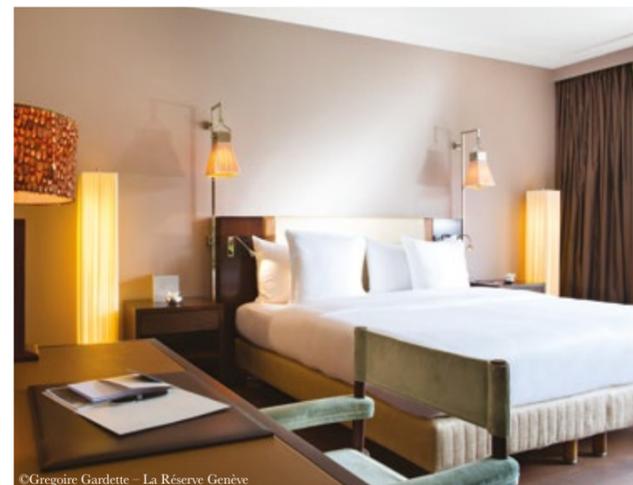
Concert evenings

La Réserve goes live every Thursday and Friday from 7pm! Come and discover artists and groups performing in a jazzy-soul atmosphere.

Exclusive and personalized coaching

Practicing one's favorite activity is good. Practicing it alongside a master in the field is even better. Many "visiting practitioners" have accepted the Reserve's invitation.

Among the surprise guests, Pierre Clavreaux, a Shiatsu master, who will introduce you to Kiyindo, an approach derived from shiatsu, aiming to stimulate inner energy; Mohammed Bouazza, double French champion in Thai boxing, will help you to develop your coordination and flexibility while boosting your muscular and cardiovascular system. Individual session by appointment. (CHF 200).



©Gregoire Gardette - La Réserve Genève



©Gregoire Gardette - La Réserve Genève



Le dernier-né des Chalets PVG à La Clusaz

Attenant à l'incontournable hôtel Beauregard****, le Chalet Le Beauregard***** bénéficie d'un emplacement privilégié au pied du départ des remontées mécaniques et à proximité du centre du village.

-/ Adjacent to the unmissable Hotel Beauregard****, the Chalet Le Beauregard***** benefits from a privileged location at the foot of the ski lifts and close to the center of the village.

Chalet Le Beauregard
+33 (0)4 50 32 68 00
www.residences-pvg.fr

Ce chalet typiquement savoyard, actuellement en cours de rénovation, ouvrira ses portes dès cet hiver. Cocoon de 70 m², pouvant accueillir une tribu de 4 personnes, il est idéal pour des vacances familiales ou entre amis à la montagne.

Côté salon, son séjour lumineux est équipé d'une cheminée, parfait pour se réchauffer après une journée de ski, et sa cuisine américaine vous permettront des soirées inoubliables. Pour parfaire l'ensemble, le chalet dispose d'un accès direct aux pistes et d'une terrasse avec vue imprenable sur la Vallée des Confins.

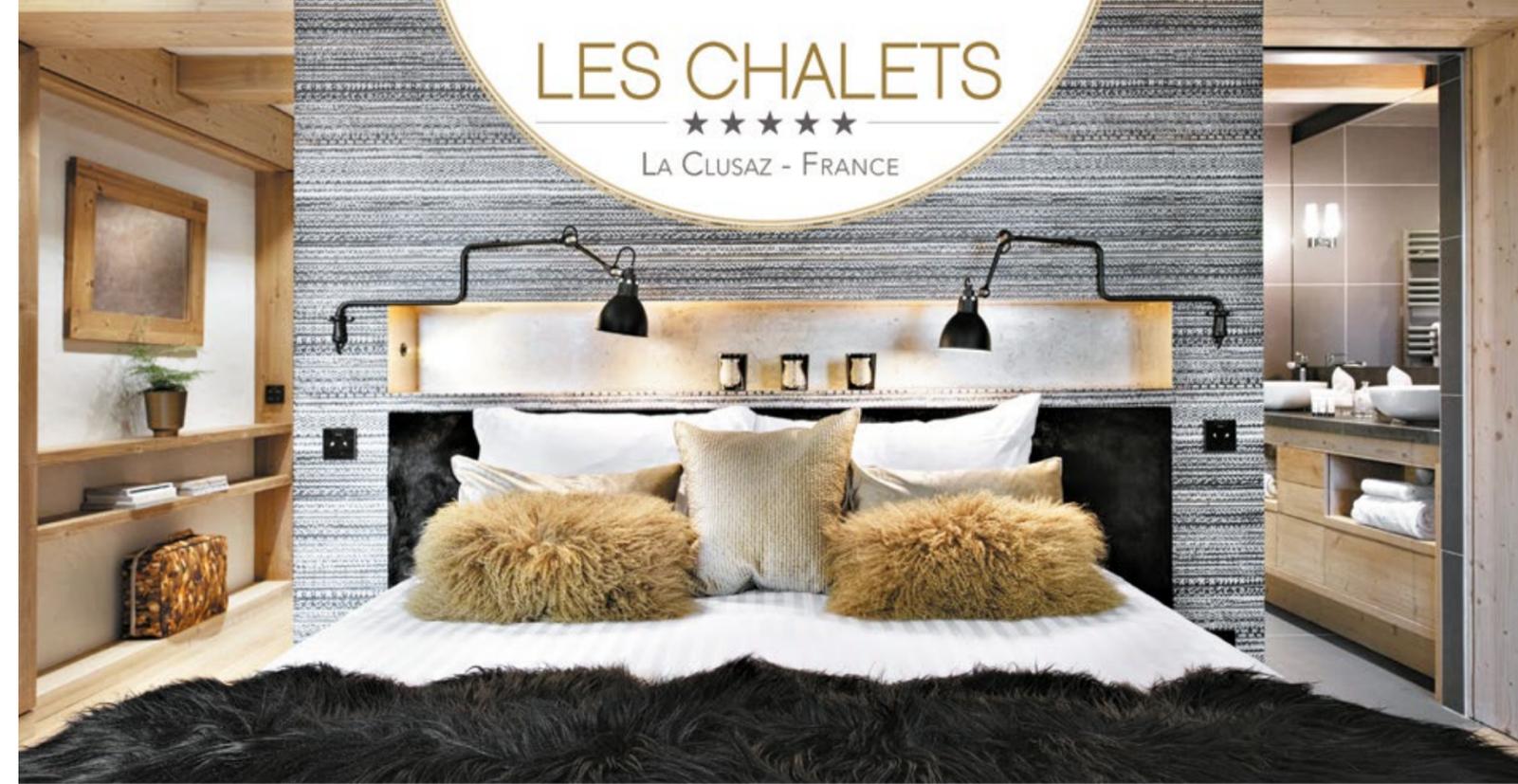
Côté nuit, les deux chambres du chalet, à la décoration moderne et montagnarde, bénéficient d'une salle d'eau en-suite. Le Chalet Le Beauregard combine le confort d'un chalet privatif avec les services d'un hôtel 4 étoiles et jouit de l'accès à l'espace bien-être de l'hôtel avec piscine, sauna et hammam !

-/ This typically Savoyard chalet, currently under renovation, will open its doors this winter.

A 70 m² cocoon, which can accommodate a tribe of 4 people, it is ideal for family or friends vacations in the mountains.

On the living room side, its luminous living room is equipped with a fireplace, perfect to warm up after a day of skiing, and its American kitchen will ensure you unforgettable evenings. To top it all off, the chalet has direct access to the slopes and a terrace with a breathtaking view of the Vallée des Confins.

On the night side, the chalet's two bedrooms, with their modern and mountain style decoration, benefit from an en-suite shower room. Chalet Le Beauregard combines the comfort of a private chalet with the services of a 4-star hotel and enjoys access to the hotel's wellness area with swimming pool, sauna and hammam!



UNE AUTRE FAÇON DE VIVRE LES VACANCES À LA CLUSAZ



LOCATIONS PRESTIGES AVEC SERVICES HÔTELIERS

info@chalets-pvg.fr | groupe-pvg.fr | +33 (0)4 50 51 27 61

© Crédits photos : Ludovic Di Orio, Fred Durantet, Pierre Guilbaud





Grandes Alpes, si Courchevel m'était conté...

L'histoire de l'hôtel Grandes Alpes se confond avec celui de la station même de Courchevel, au centre de laquelle il trône depuis plus de 60 ans. Nous avons rencontré Yuri Logvinenko, General Manager de cet établissement dédié au seul confort de ses hôtes.

-/The history of Les Grandes Alpes hotel is intertwined with that of the Courchevel resort itself, in the centre of which it has been standing for more than 60 years. We met with Yuri Logvinenko, General Manager of this establishment whose main -if not only- concern is the comfort of its guests.

Grandes Alpes Private Hotel & Spa
1 Rue de l'Église, 73120 Saint-Bon-Tarentaise, France
+33 4 79 00 00 00
www.grandesalpes.com

Cote : Courchevel et les Grandes Alpes, il est vrai qu'on a du mal à parler de l'un sans évoquer l'autre....

Yuri Logvinenko : C'est exact. La raison première vient du fait qu'il est le premier hôtel à avoir été construit à Courchevel, en 1948, par plusieurs familles fondatrices de la station. Il a d'ailleurs ouvert ses portes en même temps que le tout premier téléski de la station.

Après la 2ème guerre mondiale, le gouvernement français souhaitait mettre en place des établissements où la population pourrait venir se ressourcer, se revitaliser, respirer le grand air pour oublier la période sombre qu'ils venaient de traverser. Les Grandes Alpes s'inscrivaient dans cette dynamique.

-/Cote : Admittedly, one can hardly talk about Courchevel or Les Grandes Alpes without mentioning the other....

Yuri Logvinenko: That's right. The main reason is due to the fact that it is the first hotel to have been built in Courchevel, in 1948, by several families who founded the resort itself. Actually, it opened its doors at the same time as the resort's very first ski lift.

After the 2nd World War, the French government wanted to set up establishments where the population could come and recharge their batteries, recover and breathe the fresh air to forget the dark period they had just gone through. Les Grandes Alpes were part of this dynamic.

On peut dire que le village de Courchevel a été construit autour des Grandes Alpes, d'où sa situation centrale exceptionnelle. Pour l'anecdote, nous étions les premiers dans la région à avoir une ligne téléphonique, raison pour laquelle notre numéro se finit par six 0 consécutifs!

Et aujourd'hui, est-ce que l'ADN originel est toujours présent au sein de l'hôtel ?

Il a été racheté en 2011 par un nouveau propriétaire, qui a mis en place un nouveau concept tout en respectant l'histoire et les racines du lieu.

L'hôtel propose un service à « 360° », grâce à son personnel disponible 24/7, tels que le majordome personnalisé, les chefs cuisiniers, les femmes de ménage, les masseurs et les gardes d'enfants, notamment.

Mais nous allons plus encore, en proposant neuf luxueux appartements privés qui s'étendent sur des superficies allant de 150 à 300 m², créés par le célèbre architecte d'intérieur Jean-Marc Mouchet.

Quels avantages ces appartements procurent-ils ?

Souvent, se pose la question du choix du lieu de résidence pour des vacances en famille à la montagne. Que choisir ? Un grand chalet privé, qui, en dépit de ses avantages, manque parfois d'une certaine convivialité, de tout le confort qu'offrent les services d'un hôtel ? Ou, justement, un hôtel, tout en sachant qu'il est souvent difficile de trouver de grands espaces, permettant d'accueillir une famille entière, pour peu que les grands-parents ou la nounou soient du voyage ?

C'est là toute la particularité de l'Hôtel des Grandes Alpes, son concept novateur qui consiste à offrir le meilleur des deux mondes : de vastes appartements de prestige modulables et aménagés avec un goût impeccable et un service personnalisé, combinés à toute la panoplie des services d'un hôtel de luxe, avec sa cuisine à toute heure, son spa, sa piscine, sa réception, sa conciergerie, son bar, son ski-room... C'est l'idéal pour des vacances en famille en toute quiétude.

Quelles sont les nouveautés notables de cette saison ?

L'hôtel a un nouveau chef exécutif en la personne de Sylvestre Wahid, jeune star de la gastronomie française ayant déjà 2 étoiles au Guide Michelin à son actif. Nous ouvrons en collaboration avec celui-ci un nouveau restaurant exclusif, destiné à n'accueillir qu'une quinzaine de personnes.

Le chef Wahid a une approche très particulière de la cuisine ; il est très orienté sur le bien-être, la healthy food, et évite autant que possible les ajouts de sucre, de sel ou de matière grasses superflues, tout en ayant des recettes incroyablement succulentes ! A noter que nous prenons évidemment toutes les mesures sanitaires, voire au-delà, pour assurer la sécurité absolue de nos hôtes et de notre personnel.

-/ One can say that the village of Courchevel was built around Les Grandes Alpes, hence its exceptional central situation. As a matter of fact, we were the first in the region to have a telephone line, which is why our number ends up with six 0's in a row!

And today, is the original DNA still alive in the hotel?

It was bought in 2011 by a new owner, who implemented a new concept while respecting the place's history and roots.

The hotel offers a "360°" service, thanks to its 24/7 staff, such as the private butlers, chefs, cleaners, masseurs and babysitters, to name a few.

But we go even further, offering nine luxurious private flats, ranging in size from 150 to 300 m², created by the famous interior designer Jean-Marc Mouchet.

What advantages do these flats offer?

The question often arises as to the choice of location for a family holiday in the mountains. What to choose?

A large private chalet, which, despite its advantages, sometimes lacks a certain conviviality and all the comfort offered by the services of a hotel?

Or, precisely, a hotel, knowing that it is often difficult to find large spaces that can accommodate a whole family, as long as the grandparents or the nanny are part of the trip?

This is what makes the Hotel des Grandes Alpes so special, with its innovative concept offering the best of both worlds: vast, modular, prestige flats fitted out with impeccable taste and personalized service, combined with the full range of services only a luxury hotel can provide, with its kitchen at all hours, spa, swimming pool, reception, concierge service, bar, ski-room... It's the ideal place for a totally carefree family holiday.

What are this season's notable new features?

The hotel has a new executive chef, namely Sylvestre Wahid, a young star of French gastronomy who has already been awarded 2 Michelin Guide stars. In collaboration with him, we are opening a new exclusive restaurant, designed to accommodate only about 15 people.

Chef Wahid has a very special approach to cooking; he is very wellness-oriented, focuses on healthy food and avoids unnecessary additions of sugar, salt or fat, while at the same time having incredibly succulent recipes!

Of course, we take all sanitary measures, and beyond, to ensure our guests' and staff's absolute safety.



**PAS ENCORE
ABONNÉ ?**

COTE
MAGAZINE

**Afin de ne pas manquer un numéro,
abonnez-vous à COTE MAGAZINE
pour un ou deux ans.**

*Ou vous pouvez également vous abonner
en ligne sur notre site
www.cote-magazine.ch*



Je désire recevoir COTE magazine Genève pour un an
(8 numéros) gracieusement.

Je désire recevoir COTE magazine Genève pour deux ans
(16 numéros) au tarif de 42.00 CHF.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. : _____

Email : _____

COTE
MAGAZINE

Service Abonnement
Rue Eugène Marziano, 37
1227 GENEVE

COTE MAGAZINE TROMBI

REVUE EN IMAGES DES SOIRÉES INCONTOURNABLES PAR NOS « PAPARAZZIS »



Queen Elizabeth and Frank Sinatra in 1958.



**SNG
COLLAB D'EXCELLENCE**

« Événement à la Nautique de Genève avec Genevaboats, Sparfell, Lamborghini et Roger Dubuis. Une collaboration inattendue qui montre que tout est possible en respectant des règles sanitaires strictes. De la vitesse à la précision, de la technicité à l'altitude, ces partenaires toujours en quête d'innovations ont présenté leurs nouveautés lors d'une soirée tant attendue. »



**BVLGARI
BAROCKO COLLECTION**

Le 14 septembre 2020, le bijoutier italien a organisé un événement exclusif et intime, au magnifique Palazzo Colonna, pour présenter aux célébrités, à la presse et aux clients VIP les pièces uniques et haut de gamme de la collection Barocko : L'interprétation contemporaine, sophistiquée et créative de Bvlgari du mouvement artistique et architectural baroque caractéristique de Rome, qui s'est épanoui dans la Ville éternelle aux XVIIe et XVIIIe siècles.



La gamme DS,
la solution électromobilité
en 2020 faite pour Genève



GÜBELIN GENÈVE

Le 8 septembre 2020, la boutique Gübelin de Genève a accueilli des passionnés de montres venus admirer les nouveautés de l'année. Les invités ont été conquis par les créations et innovations des douze marques du brand de la boutique, présentées et expliquées par chaque marque et par les meilleurs spécialistes de Gübelin. Ils ont apprécié cette atmosphère d'inspiration et bien sûr le privilège de découvrir ces montres avant leur commercialisation.

1. Julie Breyse et Fabien Perret (Baume & Mercier) 2. Catherine Feuvrier (Gübelin Genève) et Nina Calouri (IWC) 3. Loukia Arapian et Ekaterian Ryzenko (Events by Loukia) 4. Jim Patrelle et Eric Mayer (Directeur boutique Gübelin) 5. Lauranne Guillod (TAG HEUER) 6. Bruno Jufer (Parmigiani Fleurier) 7. Eric Mayer (Directeur boutique Gübelin), Ophelie Deniel et Jairo Tuveri 8. Coskun Hayret (Mont Blanc) Patrick Zbinden (Girard Perregaux) 9. Rebeca Janeiro (Breitling) Manuela Piwecki (Gübelin, event & mkt) 10. Marisol Garcia et Diana De Barros (Bvlgari) 11. Keren et David Weibel 12. Seva Markin et une amie 13. Helio et Marina Marques et Alexandre Huber.

11

12

13



INAUGURATION DE LA SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE GENÈVE

La Société Nautique de Genève a officiellement inauguré son nouveau port en présence des autorités genevoises. Avec ses 400 places supplémentaires, totalisant ainsi 1'000 places d'amarrage, le port s'étend désormais sur une surface de près de 10 hectares. La SNG a également modernisé ses infrastructures, avec la construction d'un nouveau Bâtiment des Sports de 1'200 m². C'est une nouvelle page de l'histoire du Club qui s'ouvre.

1. Antonio Hodgers et Pierre Girod devant la plaque SNG 2. Capitainerie Cantonale 3. Coup de canon sur la Walkyrie 4. Charles Pictet et Ernesto Bertarelli 5. Ambiance 6. Vue aérienne port 7. Coupé de ruban (Antonio Hodgers, Catherine Pahnke, Pierre Girod) 8. Walkyrie 9. Ambiance 10. Ambiance 11. Ambiance 12. Antonio Hodgers et Huissier 13. Entrée Terrasse Club-House SNG.

11

12



Votre Concessionnaire DS:

Emil Frey Automobiles
Genève
Route des Acacias
1227 Genève



1



2

MASTER CLASSES AU ROSEY

Sélection de jeunes virtuoses pour l'International Menuhin Music Academy.

En 2015, l'Institut Le Rosey accueille la Menuhin Academy sur son campus de Rolle et lui offre la position d'orchestre en résidence. Depuis une année, Renaud Capuçon en est le directeur artistique. Main dans la main avec le directeur musical Oleg Kaskiv, ils travaillent à faire rayonner l'Académie dans le monde sous la direction opérationnelle de Pascale Mela.



4



3

DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde



5

PERFORMANCE,
PRESTIGE,
EXCELLENCE



6



7



8

DS Automobiles

1. Pascale Méla et Rachel Gray 2. Oleg Kaskiv
3. Renaud Capuçon 4. Ivan Vukcevic , prof. de violoncelle 5. Pablo de Naveran, prod.d'alto
6. Olga Sitkovetsky prof. de piano. 7. Charles Méla, President de la Menuhin Adademy
8. Renaud Capuçon à l'oeuvre 9. Guillaume Chilleme, assistant de Renaud Capuçon.



9



Salon d'Art 28-31.01.2021 Palexpo

artgenève

10th edition



F.P.JOURNE
Invenit et Fecit



artgeneve.ch

JACKSON WANG. WILLOW SMITH.
MAISIE WILLIAMS. RAMI MALEK. TROYE SIVAN.
LA COMMUNAUTÉ PASHA SUR CARTIER.CH



PASHA DE *Cartier*

