OR VERT
-/ Green gold

On rencontre la gracieuse Emiko au milieu de ses thés verts venus d'une petite boutique de Kyoto.
« C'est dans cette région que la tradition du thé vert est la mieux enracinée » explique cette passionnée formée à l'enseignement de l'art du thé vert et à la pâtisserie japonaise à Tokyo. Car elle se concentre sur le thé vert et rien d'autre, le plus intéressant tant côté goût que pour ses bénéfices pour la santé. Emiko se déplace donc chez les particuliers ou au gré d'événements pour dispenser son art millénaire, et faire goûter au passage ses financiers au matcha, ses cakes au gingembre, ses choux aux haricots rouges, tous faits maison. Un moment délicieux et privilégié, en attendant qu'Emiko réalise son projet d'ouvrir un salon de thé et fasse profiter le plus grand nombre de ses pépites vertes.

-/ We met the gracious Emiko in the middle of her collection of green teas imported from a little shop in Kyoto. "That's where the roots of green tea tradition run deepest," explains the enthusiast who learned the art of green tea and Japanese pastries in Tokyo. She focuses on nothing but green tea, the best both in terms of taste and health benefits. Emiko shares her passion for this ancient art in private homes and during special events, where guests sample her matcha financiers, ginger cake and red bean cream puffs, all homemade. Share a uniquely delectable moment with Emiko, before she finalizes plans to open a tea room in which greater numbers can partake in her green treasures.

Aux mille pins – Emiko Okamoto
+ 41 22 566 15 86 – www.millepins.ch

FABRIQUE-MOI UN BISTROT
-/ Not just fabrication

Attention, nouveau petit bistrot niché au cœur de Genève ! L'ambiance : un cadre authentique avec tables hautes où l'on s'attarde en bande, petites tables plus intimistes pour un petit-déjeuner, un déjeuner ou encore un verre de vin accompagné de tapas à l'afterwork. On y goûte une cuisine simple et réussie, à déguster sur place ou à l'emporter. Le plus au cœur de la ville : une jolie terrasse qui invite à la détente autour d'un verre de rosé, baigné dans le soleil d'été… La Fabrique possède une carte des vins bien fournie puisqu'une « journée sans vin c'est un peu comme une journée sans soleil». Un sympathique bistrot qui ne se prend pas la tête !

-/ La Fabrique is a cosy new venue in the heart of Geneva. The setting is classic: shared high tabletops where groups gather, and smaller, more intimate tables for breakfast, lunch or afterwork tapas with a glass of wine. The cooking is simple and accomplished, available for eating in or take away. An added bonus of this centrally located establishment is the terrace, ideal for a relaxing glass of rosé in the summer sun. La Fabrique offers a varied wine list because, as the saying goes, "a day without wine is like a day without sunshine". A likeable, easy-going bistro.

La Fabrique
Rue Micheli-du-Crest 2, Genève
+41 22 320 50 70 - www.lafab.ch

A LA CARTE DE CHATEAUVIEUX : PRODUITS DU TERROIR ET CUISINE DE SAISON
-/ Local products and seasonal cuisine

Cet été, venez admirer le magnifique domaine Chateauvieux et déguster ce qui se fait de mieux en matière de gastronomie.
Et oui, l'été s'est officiellement installé au domaine de Chateauvieux avec l'ouverture de la somptueuse terrasse offrant une vue imprenable sur la campagne genevoise dans une atmosphère authentique.
La carte d'été a également fait son entrée : on y retrouve entre autres tartare de thon, suprême de pigeon et caviar de cerise venu des délices que le verger a à offrir. Un lieu hors du temps mêlant gastronomie, romantisme et authenticité, véritable expérience des sens.

-/ This summer, come and admire the magnificent Chateauvieux domain and enjoy what is the best in gastronomy.
And of course, summer is officially set up at Chateauvieux domain, with the opening of the splendid terrace offering stunning views on the countryside in an authentic atmosphere.
The summer menu has also arrived: it includes among others tuna tartare, pigeon supreme and cherry caviar direct from the orchard; a timeless place combining gastronomy, romance and authenticity, a genuine experience of the senses.

Domaine de Chateauvieux - Chemin de Châteauvieux 16, 1242 Satigny
Tél. +41 22 753 15 11 – www.chateauvieux.ch