

AVIS DE DÉMÉNAGEMENT -/ A change of address

Alerte ! Vous avez suivi le feuilleton à rebondissements du Relais de l'Entrecôte ? Si oui, vous avez remarqué que la célèbre enseigne avait fini par plier bagages et quitter la rue du Rhône... On retrouve notre culte institution genevoise à un jet de pierre de là, au 6 rue Pierre-Fatio, soit en plein centre-ville. Pas de souci, rien n'a changé côté menu : la carte est la même, la recette toujours aussi bonne et l'ambiance tout autant chaleureuse. Le lieu, plus grand, fait toujours la part belle aux boiseries et autres affiches d'époque, mais grande nouveauté, le restaurant profite maintenant de deux terrasses, l'une sur rue et l'autre sur cour. A-t-elle gagné au change ? A vous de nous le dire !

-/ Here's the latest! Have you been following the twists and turns in the Relais de l'Entrecôte saga? If so, you'll have noticed that the world-famous chain has ended up packing its bags and leaving the Rue du Rhône... Our Genevan cult institution is now a stone's throw away, at 6 rue Pierre-Fatio, right in the city centre. No need to worry, though... nothing has changed as far as the formula is concerned: the menu is the same, the recipes just as good and the atmosphere just as warm. The premises are larger and woodwork and other posters of the era still predominate, but the major new feature is that the restaurant now has two terraces, one looking out onto the street and the other onto the courtyard. Has it gained anything from the change? Over to you to let us know!



Le Relais de l'Entrecôte – Rue Pierre Fatio 6, Genève
+ 41 22 310 60 04 – www.relaisentrecote.ch

NUITS D'ORIENT -/ Oriental Nights



Amateurs de fine cuisine orientale, venez découvrir le nouveau restaurant de l'équipe du Baroque : le Baroush a ouvert ses portes en septembre, midi et soir. Ici, on fusionne les cuisines Libanaise et Marocaine: couscous fait maison et tagine cuit dans le traditionnel pot en terre cuite, voilà qui réjouira les fans de saveurs épicées. Plaisir des papilles et plaisir des yeux, le dîner s'accompagne de représentations typiquement orientales, avec danseuses du ventre, orchestre traditionnel et chanteuses. On admire en terminant le repas avec une douce shisha, pour une expérience façon mille et une nuits.

-/ If you love fine oriental cuisine, you should try out the new restaurant from the Baroque team - the Baroush - which has been open since September, at lunchtimes and evenings. Here you'll find a fusion of Lebanese and Moroccan cuisine, including homemade couscous and tagine cooked in the traditional clay pot, an absolute delight for those who love spicy flavours. A feast for the eyes and the palate, dinner is accompanied by typical performances from the East, with belly dancers and traditional bands and singers. To be admired while finishing off the meal with a smooth shisha, for a true Arabian Nights experience.

Baroush Restaurant – Carrefour de Rive 1, Genève
+ 41 22 849 59 59 – www.baroush.ch

Vous rappelez-vous de l'Artichaut ? L'équipe de Florian Le Bouhec a déménagé, et avec panache : voilà que l'on retrouve leur excellente cuisine au Café de la Paix à Plainpalais, institution genevoise qui ne demandait qu'un petit coup de jeune. Décor bistrot, ambiance chaleureuse et public volubile, on s'y sent bien immédiatement d'autant que dans l'assiette, la qualité est toujours au rendez-vous. La carte, brève mais bien faite, propose un menu du jour pour le déjeuner et le dîner, et cinq entrées, plats et desserts, qui varient au fil des semaines : tempura de cuisses de grenouille, haddock fumé, pluma de pata negra ou cabillaud mariné au miso, et tarte au chocolat noir ou poire pochée pour finir... C'est toujours un délice. L'endroit, refait à neuf, mais qui a gardé son âme bistrotière, est plein à craquer. A fréquenter sans modération.

-/ Do you remember l'Artichaut? Florian Le Bouhec's team have moved with panache: now you can enjoy their delicious dishes at Café de la Paix in Plainpalais, a Geneva institution which only needed a dash of youth. You'll feel right at home in its bistro interior, warm atmosphere and chatty clients. Quality is still key. The small but perfectly formed menu has a lunch and dinner set menu with five starters, mains and desserts which change over the weeks: frog's leg tempura, smoked haddock, pata negra pork belly or miso-marinated cod finished off with a dark chocolate or pear tart. It's always a joy. The renovated restaurant has kept its bistro soul and is always jam-packed. You'll just keep coming back.

Café de la Paix – Boulevard Carl-Vogt 61, Genève
+ 41 22 301 11 88 – www.café-de-la-paix.ch



QUE LA PAIX SOIT AVEC VOUS -/ Peace be with you



Grand Siècle par Laurent-Perrier avec Aigüière



Coffret Grand Siècle par Laurent-Perrier + 2 verres



Alexandra Pereyre de Nonancourt, membre du Directoire de Laurent-Perrier avec Laurent Vincenti, designer de l'Aigüière

ROI DES ROIS -/ The King of Kings

Qu'y a-t-il de mieux qu'un champagne millésimé ? Un assemblage de trois millésimes ! Voilà ce que propose la cuvée Grand Siècle par Laurent-Perrier. Une cuvée placée sous le signe du soleil, celui du roi Louis XIV, dont le règne fit rayonner la France à travers le monde.

-/ Question: Is there anything better than vintage champagne? Answer: Yes, a blend of three vintages in the form of Laurent-Perrier's Grand Siècle champagne. The sun shines down on this vintage inspired by King Louis XIV whose reign saw France radiate throughout the world.

Le souverain, connu sous le nom « Roi Soleil », organisait de grandes réceptions à Versailles. C'est sous son règne que se développe la culture de table : on commence à se servir de verres et de couverts lors des repas, les premiers vins de champagne apparaissent et l'alimentation change fondamentalement. C'est à cette époque aussi que naît la forme de la bouteille Grand Siècle, restée inchangée depuis sa création. Elle porte ainsi – en souvenir de son Roi ! – le symbole du soleil. La cuvée Grand Siècle sera, elle, lancée en 1959, avec l'ambition de créer un vin unique, présenté dans un flacon historique rappelant les premiers vins de champagne servis à la cour du Roi Soleil.

The Sun King hosted great parties in Versailles and dining culture came to the fore during his time in power: people began to help themselves to drinks and food during the meal, the first champagnes appeared and food fundamentally changed. This is when the Grand Siècle bottle to shape and has not changed since its creation. It also bears the symbol of the sun in tribute to the King. First launched in 1959 with the idea to create a unique wine, the Grand Siècle is presented in a bottle reminiscent of the first champagnes served in the Sun King's court.



Grand Siècle est élaboré à partir du meilleur des cépages – Chardonnay et Pinot Noir uniquement - des meilleures parcelles et de dix à onze des meilleurs crus. C'est cet équilibre entre le cru, le cépage et l'année qui fait de Grand Siècle un vin complexe. Le vin vieillit ensuite sept à huit ans en cave, avec un remuage manuel... de quoi illustrer le savoir-faire de Laurent Perrier !

-/ Grand Siècle is made using the best grape varieties (only Chardonnay and Pinot Noir), the best plots and ten or eleven of the best vintages. The balance between vintage, grape variety and year makes the Grand Siècle a complex wine. The wine then ages for seven or eight years in a cellar and is stirred by hand...the epitome of Laurent Perrier expertise!

Amateurs raffinés, vous apprécierez ce champagne d'initiés avec une volaille aux écrevisses ou truffée, un jarret de veau braisé, ou des poissons nobles comme le turbot ou le bar. Et pour le savourer comme il se doit, le designer français Laurent Vincenti lui a conçu une nouvelle Aigüière : le designer s'est inspiré des courbes rondes et atemporelles du flacon Grand Siècle et a imaginé deux anses aux lignes fluides et minimalistes s'élançant pour envelopper le col de la bouteille. Parfait de bout en bout.

-/ All you sophisticated amateurs will enjoy this insider champagne served alongside poultry with shrimp or truffle, braised veal shank or fantastic fish such as turbot or bream. To enjoy it to the fullest, French designer Laurent Vincenti has designed a new 'Aigüière' pitcher: the designer drew inspiration from the timeless curves of the Grand Siècle bottle to create two fluid and minimalist handles which rise up to wrap around the bottle neck. Perfection from top to bottom.