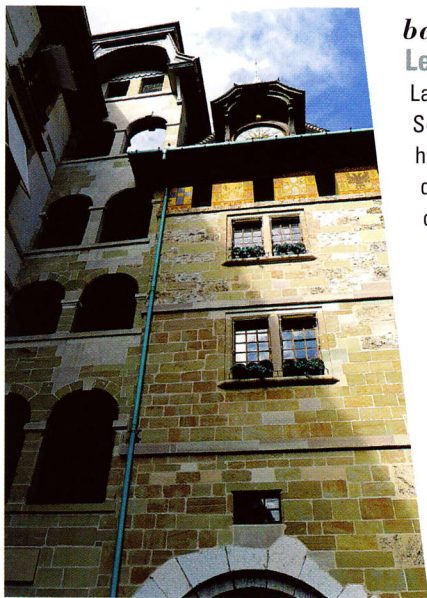


3

exclusif

tout feu, tout flamme **DESIGN**
LUXE *le livre selon goyard*
le retour des dinosaures **ENCHÈRES**
CRÉATIONS *les curiosités de la maison parisienne*



bar à vin Le goût du terroir

La Tour du Molard accueille le dernier-né de Jean-François Schlemmer. Un bar à vin 100% terroir dans l'un des bâtiments historiques les plus en vue de la ville. Le concept? Un lieu de rencontre et d'échange, convivial et trendy, dédié aux œnophiles amateurs des produits de la région. Et l'endroit au charme pittoresque s'y prête à merveille. Les cinq étages de la tour se divisent en deux salons de dégustation et en espace de vente de produits gastronomiques et de vins du coin. Des tablettes dans les escaliers permettent de s'installer un verre à la main pour se régaler d'assiettes de féra du lac, de fromages suisses ou de charcuterie accompagnées de pain Poilâne. La carte qu'ont élaborée les sommeliers de la maison? Principalement des vins des domaines du canton mais aussi quelques grands crus français. Une nouvelle adresse que les épicuriens vont sans aucun doute élire comme QG.

La Tour du Molard, place du Molard à Genève, tél +41 (0) 22 310 02 02

A noter...

Rendez-vous incontournable, la R'vue invite les Genevois à oublier les frimas hivernaux en découvrant une lecture impertinente des événements qui ont marqué l'actualité de l'année 2010. Sketches, chansons et chorégraphies taquinent le microcosme politique de la ville en proposant un voyage dans le temps à la découverte du Genève d'hier et de demain. Un spectacle jubilatoire à ne pas rater.

La R'vue, du mardi au dimanche jusqu'au 31 décembre (hors prolongation).

Casino-Théâtre, 42, rue de Carouge, Genève, tél 0800 418 418, www.larvue.ch



horlogerie La vallée de Joux en VIP

La boutique genevoise de Jaeger-Lecoultré s'agrandit pour recevoir en toute intimité les amoureux de la belle horlogerie. La nouvelle pièce, située en sous-sol, convie collectionneurs et novices à la découverte de la marque. Lovés dans l'impressionnante malle Hybris Mechanica ou dans les vitrines installées de part et d'autres du salon cosy, les garde-temps d'exception de la prestigieuse manufacture du Sentier, comme la Master Gyrotourbillon 1, la Reverso Gyrotourbillon 2, la Reverso grande complication à triptyque, la Master Répétitions Minutes ou la Duomètre à Quantième Lunaire, raviront les heureux VIP. Ce nouvel espace aussi « *secret, exclusif et précieux qu'un mouvement d'horlogerie* », selon les propres mots du président, Jérôme Lambert, permettra à Hervé Estienne et son équipe d'inviter les passionnés à un voyage en plein cœur de la vallée de Joux... à quelques encablures seulement du jet d'eau!

Espace VIP boutique Jaeger-Lecoultré, 2, rue du Rhône à Genève, tél +41 (0) 22 310 61 50, www.jaeger-lecoultre.com

réveillon A la table des maharajahs

Envie d'exotisme pour les fêtes? L'étoilé indien genevois propose deux menus spécialement élaborés pour le réveillon de Noël et celui de la Saint-Sylvestre. Foie gras en terrine à la pistache, chutney épicé de poire et naan aux champignons et huile de truffe, turbot rôti en croûte de fenouil, khichdi aux noix de cajou et coriandre, émulsion de tomate et gingembre ou encore gâteau au chocolat et fruits confits, macarons au safran et glace au pudding, Anupam Banerjee, chef du Rasoi by Vinnet, allie, avec dextérité et talent, saveurs indiennes et occidentales. Un voyage des papilles direction Bombay le temps d'une soirée.

Rasoi by Vineet, menu du 24 décembre à 160 francs et menu du 31 à 190 francs, hôtel Mandarin Oriental, 1 quai Turrettini à Genève, tél +41 (0) 22 909 00 06, www.rasoi.ch



lounge Asia-chic

Après Las Vegas, Amsterdam, Dubaï, Sao Paulo, Nicosie ou Kiev, le Buddha Bar poursuit son expansion et s'installe enfin à Genève. En plein cœur du quartier des banques, à deux pas du Grand Théâtre, le Little Buddha déploie sur 800 m² l'atmosphère zen et tendance de la légendaire adresse parisienne. Avec ses airs de temple asiatique et sa gigantesque statue de Bouddha, le restaurant au rez-de-chaussée offre une cuisine fusion raffinée. Saumon mariné au saké, crevettes Tiger croustillantes sauce noix de coco et basilic ou croustillant de canard à la pékinoise, la carte invite à un véritable voyage gustatif. Au sous-sol, le lounge-bar accueille les visiteurs dans un espace feutré et chaleureux agrémenté de larges sofas et propose une impressionnante carte de cocktails et de sakés que l'on peut siroter accompagnés de sushis. La bande-son? Allan Davis, DJ résident, distille tous les soirs en live une ambiance unique et planante, fidèle à l'esprit Buddha Bar. De quoi cultiver la zen attitude en toute sérénité.

Little Buddha, 10, rue Jean-François Bartholin à Genève, ouvert tous les jours de 12 h à 2 h, tél +41 (0) 22 307 10 00,

www.littlebuddhagenève.com

