



CAPTIF DU PALAIS

Que vous soyez choco-addict, sceptique ou indifférent, un nom incarne désormais le suprême lieu de perdition : Mr & Mrs Renou. Avec le duo éponyme, Christophe et Vanessa, aux commandes, la pâtisserie-chocolaterie cultive la perfection au point où on finit à coup sûr captifs de leurs créations. Meringue, madeleine, tarte ou gâteau constituent chacune une œuvre d'art dont l'arôme n'a d'égal que son sens unique de l'esthétique. Chaque détail est peaufiné au millimètre près pour laisser échapper une kyrielle de goûts dont les nuances résonnent chacune comme une variation d'un des concertos de Chopin. Ici chaque sens y trouve son compte, à commencer par le toucher, premier à se voir bluffé par la légèreté de la texture des pâtisseries dont chaque bouchée provoque un vibrato. Plus que des gourmandises, ici on parle de poème, de sonate et d'amour. Sans exagérer, on vient de mettre le doigt sur la révélation de l'année. Précision d'une consternante banalité, Christophe, le pâtissier-confiseur est membre du club très fermé des Meilleurs Ouvriers de France.

Mr & Mrs Renou
Rue Joseph 39
1227 Carouge
www.patisserie-renou.ch

ODYSÉE GASTRONOMIQUE

Adulé par les adeptes d'épopées nocturnes, le légendaire Baroque signe son retour auprès de la biosphère diurne avec la réouverture de son restaurant. Discrètement lové au Passage des Lions, il arbore un jardin d'hiver, un étage festif et un autre plus paisible recouvert d'une magnifique verrière. Subtil mélange de bois noble, de marbre gris et de miroirs tapissant le plafond, l'agencement laisse entrevoir une sublime perspective contrastant avec une atmosphère intime et tamisée divulguée par des moucharabieh d'Iran. Loin de se limiter à un étalage de luxe tapageur, le lieu se prête aussi bien à une discrète rencontre arrosée qu'à une virée gustative. Cette dernière se présente comme un périple digne des aventures de Sinbad le marin, liant la Méditerranée à Lima en passant par la mer du Japon. À la commande de l'expédition, le chef Charles Parreau, qui marie dans la même assiette délicatesse japonaise, exubérance péruvienne et douceur méditerranéenne.

Le Baroque Restaurant
4, rue du Rhône, 1204 Genève
022 310 39 90
www.lebaroque.com



BORN AGAIN

Calciné par un quotidien corrosif dont le mood se résume à stress et junk food, une oasis vient de germer dans le quartier des Eaux-Vives. Sise à deux pas de la Promenade des Anglais, Alive brille par la sérénité que dégage un agencement épuré signé Antoine Matisse. Plus de 400 m2 ravivés par des tonalités claires sont dédiés à la détente et à la régénérescence de l'âme et du corps. A la carte, thé, jus et smoothies bios, délices végans et sans gluten, mais aussi salle de yoga et de sport et espace de massage. Les proportions parfaites de l'endroit donnent l'impression de s'y déplacer en lévitation tandis que l'harmonie qui s'en dégage nivelle d'un seul trait le relief sismographique de son rythme de vie frénétique. In fine: Genève vient d'inaugurer un véritable repère pour esthètes essoufflés.

Alive
Rue des Barques 2, 1207 Genève
022 735 30 75
www.we-are-alive.ch



PAPILLES VOYAGEUSES

Chez Yamori Izakaya, sushis et autres sashimis sont non seulement délicieux mais également audacieux! Préparés à la minute, ils font le tour du monde à la rencontre des saveurs de la Méditerranée, d'Asie, du Pacifique et d'Amérique latine pour révéler toutes les subtilités d'une cuisine fusion qui fait saliver. Bien installé sur sa chaise Starck, entouré par les bambous de la terrasse, on fond sans hésiter pour le Red Rainbow sushi (saumon, thon, loup, tempura de crevette, concombre et avocat) et on craque pour la Pizzetta avec sashimi de thon et huile de truffe. Côté plats, on se laisse tenter les yeux fermés par le bœuf teriyaki accompagné de sa purée de pommes de terre au wasabi ou par le filet de bar en croûte de gingembre. En dessert, les sorbets bio servis dans leur fruit concurrencent la tartelette au citron yuzu. Itadakimasu!

Restaurant Yamori Izakaya
8, avenue de la Gare des Eaux-Vives, 1207 Genève
022 735 37 45
www.yamori.ch

LOUNGE QUI PEUT !

Disciple du complet blanc en lin porté avec mocassins, de noires lunettes et de panama vissé sur la tête ? La raison d'être de votre été se résume en un lieu: l'Upstairs. Lounge estival dominant le verdoyant parc des Eaux-Vives depuis la terrasse du restaurant éponyme, le lieu se prête tant à l'élégance d'une entrevue formelle qu'à la nonchalance d'un apéro copieusement arrosé entre complices confirmés. A ce sujet une pléthore de cocktails et du champagne Laurent-Perrier se tiennent prêts à honorer le gosier d'un mouvement de main entre deux bouffées d'un cigare de la Maison Gérard. Côté ambiance, deux Djs fraîchement débarqués des dancefloors londoniens distillent de la house à paillettes façon Acid Jazz ou Nu Disco. Parfait pour accompagner un *so glamour* éclat de rire suivi d'un *so funky* mouvement de hanches esquissé du sommet d'une paire de Louboutin. Corboeuf, ce qu'on est bien...

Upstairs, Restaurant- Hôtel du Parc des Eaux-Vives
82 Quai Gustave Ador, 1207 Genève
www.parcdeeseauxvives.ch
Tél. 022 849 75 75
E-mail : info@p-e-v.ch

