



© Myriam Ramel Baechler/lumieredujour.ch

UN VERRE AU TIFFANY

L'hôtel genevois Tiffany – dont le restaurant brasserie chic fait partie des adresses incontournables – vient de créer de nouveaux espaces à la décoration originale, qui revisitent le style Art nouveau dans un esprit contemporain jouant sur les couleurs vives et la lumière grâce, notamment, à une grande verrière. L'atmosphère intimiste, très chaleureuse, se prête parfaitement à un verre en fin de journée. D'autant plus que le Bar Tiffany propose une vinothèque high-tech à la carte, qui permet de déguster huit crus rouges et quatre crus blancs au verre, une sélection de vins qui évolue en fonction des saisons et de la carte du restaurant, où le chef Alban Mestre propose chaque jour une suggestion de poisson travaillé de façon légère ou gourmande.

La dégustation des vins de la vinothèque, qui fonctionne au moyen d'une carte à prépaiement, s'accompagne de petites bouchées gourmandes à grignoter.

Avec son nouvel espace buffet, où des parois coulissantes en bois dévoilent des mets salés et sucrés, le Tiffany instaure son brunch du dimanche. Un vrai plaisir entre croissants croustillants et œufs brouillés.

Infos:

Hôtel Tiffany, rue de l'Arquebuse 20, Genève.



© Myriam Ramel Baechler/lumieredujour.ch

ESCAPADE ANGLAISE

Philippe Audonnet, le chef de l'Hôtel d'Angleterre, à Genève, cultive la tradition avec le Afternoon Tea, servi chaque jour dans une vaisselle en porcelaine du Victoria and Albert Museum avec, en bruit de fond, les

notes délicates d'un soliste de violoncelle ou de harpe. Le Afternoon Tea comprend une sélection de six *finger sandwiches* – saumon fumé, concombre, jambon blanc, œuf dur, cheddar et tomate, poulet et amandes torréfiées – ainsi que cinq pâtisseries: un éclair, un macaron, une part de cheesecake, un cupcake et une tartelette aux fruits.

Sans oublier les scones tièdes servis avec de la double crème de Gruyère et une confiture maison. Version luxe, le Afternoon Tea est accompagné de champagne.



© DR

Infos:

Hôtel d'Angleterre, quai du Mont-Blanc 17, Genève.

LUIGIA: ET DE DEUX!

La très branchée pizzeria genevoise Luigia a désormais une sœur jumelle avec la récente ouverture d'une deuxième adresse au Petit-Saconnex, dans le quartier des organisations internationales. Dans un bel espace avec terrasse, au style contemporain, Luigia propose une

cuisine italienne authentique, mais surtout ses célèbres pizzas à partager à deux ou à plusieurs.

On retrouve, comme à l'adresse de Rive, le four à pizza unique, conçu et réalisé par un artisan qui fabrique ses briques réfractaires à la main sur la côte amalfitaine, avec de la pierre volcanique du Vésuve.

«Une attention particulière est apportée au choix des produits, sélectionnés en Italie et pour la plupart importés directement de chez le producteur, comme la mozzarella di bufala et le fior di latte qui arrivent tout droit de la région napolitaine chaque semaine,» précise Luigi Guarnaccia, propriétaire des pizzerias Luigia.



© teamreporters.ch

Infos:

Luigia, ch. des Tourelles 2-4, Genève.