

COTE

M A G A Z I N E

SPECIAL MODE / FASHION FE
-/ PARTYGIRL

EVASION / ESCAPE

A la découverte du Japon / Gstaad, une étoile au
Discovering Japan / Gstaad: star of the snows.



OPTIMISTE

OPTIMIST

N° 24

Février/mars 2009

CHF 8.50

Genève

-

Lausanne

-

Montreux

-

Neuchâtel

-

Gstaad

-



Floortwo



Le MO Bar



Hôtel Hameau Albert 1er

Floortwo, the place to be... - / Floortwo, the place to be...

De larges baies vitrées offrent une vue splendide sur les Alpes, le Mont Blanc, le lac et le célèbre Jet d'eau. Le design épuré et très contemporain du lieu ne dépare pas l'incroyable panorama. Le camaïeu de brun et de bleu ciel associé au blanc, les lignes élégantes et modernes du mobilier confèrent à l'endroit une atmosphère de luxe et de sérénité. Le lounge et le restaurant côtoient le bar qui s'anime en fin de journée et tard dans la nuit grâce à une ambiance musicale branchée et une alléchante carte de cocktails.

- / Huge windows offer stunning views of the Alps, Mont Blanc, the lake and the celebrated Jet d'Eau, offset by a minimalist, ultra-contemporary interior in shades of brown, sky blue and white, and the elegant lines of the modern furniture. All is luxury and serenity. The lounge and restaurant adjoin Floortwo's bar, a lively venue for early evening drinks, and late into the night, thanks to its hip ambient music and tempting cocktail selection.

Floortwo, Grand hôtel Kempinski, 19, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève. Tél. 022 908 90 81

Le MO Bar, bar chic et trendy - / Le MO Bar: trendy chic

Niché au cœur du Mandarin Oriental de Genève, le MO Bar n'est pas un bar d'hôtel comme les autres. Tout d'abord, son cadre à l'élégance contemporaine et à l'atmosphère feutrée est particulièrement agréable et convivial. Ensuite et surtout, sa carte regorge de cocktails aux noms évocateurs et aux saveurs inédites. Trois thèmes distincts la composent. Ainsi, passé, présent et futur se succèdent dans un vaste choix de cocktails des plus traditionnels aux plus futuristes. Pour n'en citer que quelques-uns : le Lady Geneviève, le Pisco Sour, l'Apple and Cardamon Cloud ou le cocktail maison MO Spice aux notes florales de fleur de sureau allées au citron vert frais, au miel et à la vanille et au piment rouge frais surprendront les amateurs de nouvelles sensations. On y sert également toute la journée de délicieux tapas et des bento box, présentés avec la plus grande originalité. Un lieu unique, qui devient, sans conteste, incontournable à Genève...

- / Nestling at the heart of the Mandarin Oriental Geneva, the

>En bref

La Cuvée Rosé Brut de Laurent Perrier : entre audace et tradition... Née il y a 40 ans, la cuvée Rosé Brut de Laurent Perrier a gardé intact le pouvoir de séduction de sa jeunesse, elle est, sans conteste, "la" référence des champagnes rosés et ce, dans le monde entier. Avec la couleur pour parure, la créativité œnologique pour philosophie et comme obsession, la recherche, jusqu'à la perfection de l'expression d'arômes de fruits rouges frais, la Cuvée Rosé Brut, s'est vite imposée comme une création d'exception au style inimitable. Cuvée intemporelle, elle continue de ravir amateurs comme connaisseurs aguerris...

- / Created 40 years ago, Laurent Perrier's Cuvée Rosé Brut is still as seductive as ever, without doubt "the" reference for pink champagne the world over. Clad in its distinctive colour, dedicated to a proud philosophy of creativity in wine-making, and obsessed with a quest for the perfect expression of its fresh, red fruit aromas, the Cuvée Rosé Brut has established an enviable reputation as an exceptional, creative, inimitable champagne. A timeless cuvée that continues to delight amateurs and hardened connoisseurs alike.



MO Bar is no ordinary hotel bar. First, its elegant contemporary feel make for a genuinely congenial, convivial. Then, and above all, there's the extensive cocktail menu of evocative titles and unusual flavours, organised into three distinctively headed Past, Present, and Future. To name but a few: the Geneviève, the Pisco Sour, the Apple and Cardamon Cloud cocktail, the MO Spice, with notes of elderflower and fresh lime, plus a touch of red chilli pepper – a surprising bouquet after new sensations. Delicious tapas are also served together with a highly original selection of bento boxes. A guaranteed to become an unmissable feature of the Geneva MO Bar, Mandarin Oriental, Geneva, 1, Quai Turretini, 1211. Tél. 022 909 09 36.

Etapes gourmandes

- / Gourmet destinations

Le Hameau Albert 1er dispose de deux restaurants : le Maisirand restaurant de pays et son fameux restaurant gastronomique deux étoiles au guide Michelin. Pierre Carrier et Pierre Maillet offrent une cuisine de terroir créative et raffinée qui évolue constamment. Cuissees de grenouilles et escargots du pays du Mont Blanc, fricassée, bouillon de cèpes et artichauts, île flottante à la crème, lon de racines, brioche toastée aux pieds de cochon, macaronis aux cèpes de pays, émulsion de truffes Biancanello, la carte regorge de tentations gourmandes. Au bar, le tout nouveau bar de l'établissement, au décor moderne et élégant, évoquant les cristaux de roches, vous accueillera l'apéritif ou après le dîner et vous proposera, outre un large choix de vins, une carte de bouchées salées et sucrées : son à tartiner, assiette découverte de charcuteries valdôtaines, saumon gravelax fait à l'Albert 1er. Des adresses à plus vite.

- / The Hameau Albert 1er offers two restaurants: the Maisirand serving local specialities, and its famous gourmet restaurant two Michelin stars.

Pierre Carrier and Pierre Maillet offer creative, refined cuisine with a seasonal menu that includes a fricassée of frogs' legs, Mont Blanc snails, a cep mushroom and artichoke broth, truffle Flottante, a root vegetable stew, toasted brioche with pig's feet, a bale of macaroni with local ceps, or an emulsion of Biancanello Alba truffles. The all-new Quartz Bar offers elegant modern