

www.elle.fr

**SILHOUETTE**  
LES SEPT  
CONSEILS  
QUI VONT  
CHANGER  
VOTRE VIE

**MODE**  
PERMIS DE SMOKING

**EXCLUSIF**  
**LE CRI D'ALARME**  
**D'ANGELINA JOLIE**

VOS ENFANTS VOUS  
MÉRITENT-ILS ?  
LE TEST QU'ON ATTENDAIT !

**SPÉCIAL**  
**BEAUTÉ**  
RETOUR À L'ESSENTIEL  
**PLUS VRAIE**  
**PLUS SIMPLE**  
**PLUS BELLE**

**LAMPE, LASER, PEELING**  
UN COUP DE JEUNE EN DOUCEUR

**PSYCHO-PEOPLE**  
POURQUOI **MADONNA** DIVORCE

M 01648 - 3279 - F: 2,50 €



HEBDOMADAIRE. 3 NOVEMBRE 2008

FRANCE MÉTROPOLITAINE 2,50 €. DOM avion 6 €. BEL 2,70 €. CH 5,50 FS. A 5 €. ALG 400 DA. AND 2,50 €. CDN \$ 5,75. D 5 €. ESP 4,50 €. FIN 6,50 €. GB £ 3,25. GR 5 €. IRL 5,50 €. ITA 4 €. LUX 2,70 €. MAR 35 DH. NC 1 400 F. CFP: NL 5,50 €, POLY. FR 1 600 F. CFP. PORT cont 4 €. TUN 5 DT. USA \$ 6,25

**JU**  
**STEGI**  
**TO**  
**NAT**

**CADE**  
**1 200 K**  
**BEA**  
**À GAGN**

## COCKTAIL TIME

Entièrement relooké par l'architecte américain Adam Tihany, l'hôtel Mandarin Oriental Geneva accueille un bar au décor contemporain et aux confortables fauteuils de cuir et de velours couleur chocolat et bleu foncé.

Le secret du MO Bar réside dans sa carte de cocktails exclusifs, élaborés autour de trois thèmes distincts étroitement liés au passé, au présent et au futur. Star incontestée: le MO Spice, un cocktail exotique style Martini, à la fois délicat et franc. Un

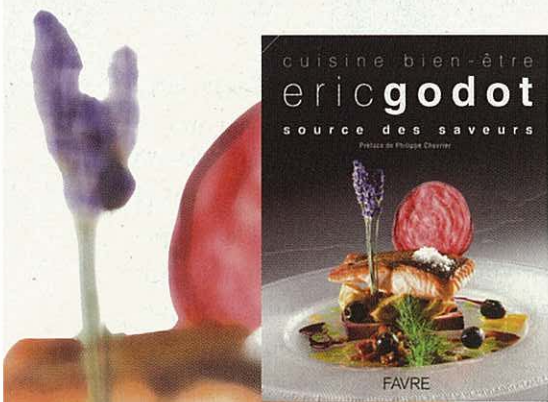
mariage de la vodka Belvedere avec les notes florales d'elderflower, le tranchant du citron frais, la douceur du miel et de la vanille, ainsi que le mordant du piment rouge frais. On déguste aussi avec plaisir le Crimean Cup à la Marmora, un punch corsé dont la recette est tirée du premier recueil de cocktails jamais publié, le Bon Vivant's Companion de Jerry Thomas, paru en 1862. Il s'agit d'une boisson épique, qui combine du rhum épicé avec une fine

larme de cognac Hennessy et des saveurs d'amande, d'orange et de citron. Une touche de champagne vient couronner le tout. Enfin, le Mandarin Oriental Geneva flirte avec l'Asie. Des fruits chinois classiques et des épices de litchi, ainsi que du gingembre, se marient à du citron vert, de la vanille et du whisky Johnnie Walker Black Label. Le décor, contemporain et chaleureux – cuir, soie, bois –, crée une atmosphère feutrée très agréable.

ODILE HABEL



1, quai Turretini | Genève



### BIEN-ÊTRE GOURMAND

Cuisine légère rime aujourd'hui avec délicatesse et créativité. Eric Godot, qui a notamment été formé chez Lasserre à Paris et chez Robuchon avant de diriger les cuisines du Mirador au Mont-Pèlerin, est aujourd'hui le chef de la Clinique de La Source, à Lausanne, où il propose aux hôtes une cuisine inventive tout aussi soucieuse de leur santé que de leur plaisir gourmand.

Dans «Source des saveurs», un ouvrage superbement illustré, il livre 83 de ses recettes les plus succulentes, qui réconcilient cuisine allégée et gastronomie.

Source des saveurs par Eric Godot, éd. Favre.

O.H.

### SWISS VODKA

La vodka devient Swiss made, avec l'entreprise Studer, qui fête ainsi ses 125 ans. La Vodka Swiss Gold est fabriquée à partir des meilleures céréales et d'une eau très pure. Elle est distillée et affinée par un précieux filtre en or 22 carats.

La Vodka Swiss Classic répond aux mêmes exigences de qualité, mais l'usage du filtre en or a été supprimé.

O.H.



### LE NEW LOOK DE ROEDERER

Petit remue-ménage dans les étiquettes et l'habillage des bouteilles de champagne Roederer, qui affichent une écriture et un graphisme plus modernes aussi bien pour la cuvée de prestige Cristal que pour le brut premier, le brut millésimé, le brut rosé et blanc de blancs.

Le brut premier se caractérise par ses arômes fruités. Son bouquet rappelle les pommes fraîches, avec une légère senteur d'aubépine. Un arôme complexe, où un souffle de fruits frais, de mûres, de framboises et de cerises fusionne avec des arômes de pain grillé et d'amandes.

O.H.