



PRIVATE

LE MENSUEL DES BANQUES
ET DE LEURS CLIENTS

BANKING

No 1-2 | JANVIER-FÉVRIER 2009 | CHF 9.80 | EURO 7.00



Olivier Steimer

«Le Swiss Finance Institute
a atteint ses objectifs!»

Marchés émergents

La démographie
comme vraie valeur

Mobiles de luxe

Nouvelle référence
du bon goût



ISSN 1661-4968 Janvier-février 01/2009

PRIVATE
LE MENSUEL DES BANQUES
ET DE LEURS CLIENTS

BANKING



Tous les e-mails des collaborateurs internes se composent de
prénom.nom@axelspringer.ch

Rédacteur en chef François Schaller

Chef d'édition Susann Tamisier

- Edouard Bolleter, Serge Guertchakoff: *enquêtes*
- Pascale Darson: *responsable maquette, graphisme*
- Marc Amiguet: *resp. photo, édition, infographies*
- Tessa Humbert: *rédaction photo, secrétariat de rédaction*
- Daniel Gérardin: *maquette*

Correction: Samira Payot

Collaborateurs réguliers

Grégoire Baillod, Cédric Berger, Michel Bloch, Georges Canto, Mohammad Farrok, Monique Keller, Sophie Lagrange, Philippe Monnier, Pierre Novello, François Praz, Alessandro Scipioni, Henri Schwamm et les rédactions du groupe Axel Springer Suisse.

Adresse postale

C.P. 466, 1211 Genève 13

Adresse de la rédaction

109, rue de Lyon, 1203 Genève
Tél. +41 (0)22 919 79 00, Fax +41 (0)22 740 09 59

Direction commerciale Suisse romande

Servais Micolot

Publicité

Pour la Suisse romande

Nathalie Soubrier
Axel Springer Suisse, Groupe Handelszeitung
109, rue de Lyon, C.P. 299, 1211 Genève 13
Tél. +41 (0)22 949 06 60, Fax +41 (0)22 949 06 64

Pour la Suisse alémanique

Christian Santa, Private Banking
c/o Axel Springer Schweiz,
Handelszeitung Fachverlag AG
Förrlibuckstr. 70, Postfach, 8021 Zurich
Tél. +41 (0)43 444 58 71, Fax +41 (0)43 444 59 36

Editeur

Ralph Büchi, Axel Springer Schweiz,
Handelszeitung Fachverlag AG
Postfach, 8021 Zurich
Direction Daniel Truttmann
Direction marketing Patrizia Serra
Direction publicités Christian Santa
Responsable marketing lecteurs Laura Hayek
Responsable partenariats Delia Deane

Abonnements

Private Banking, Service abonnements
C.P. 466, 1211 Genève 13
Tél. +41 (0)22 740 05 80, Fax +41 (0)22 740 09 59
abo-pb@axelspringer.ch

Abonnements (Suisse / Europe de l'Ouest)

1 an CHF 95.- / CHF 112.-
2 ans CHF 171.- / CHF 201.-
test 3 mois CHF 20.- / CHF 24.-
(2,4% TVA incluse)

Photos couverture

P. Henriod et DR

Impression

IRL Lausanne



Piscine couverte.
Un des nombreux services
de santé proposés par l'hôtel.

VEVEY

Santé académique

L'Hôtel des Trois Couronnes, le 5 étoiles de Vevey, a ouvert son «Health Academy», destiné à ceux qui souhaitent gérer leur capital santé: soins anti-âge, consultations en nutrition ou en esthétique, massages asiatiques, sophrologie, gymnastique, stretching et renforcement musculaire. On peut même faire établir son profil génétique «better ageing», destiné entre autres à connaître ses prédispositions à certains types de maladies. L'académie complète ainsi l'offre existante

«Puresens Spa»: piscine couverte, jacuzzi, sauna, hammam, centre dédié à la beauté...

Le restaurant japonais Peck ô Sushi - ouvert du jeudi au dimanche - présente des mets qui surpassent les attentes d'une clientèle exigeante. La carte rend compte des différentes caractéristiques d'une cuisine diététique et goûteuse. Une carte de thés impressionnante confirme que la boisson la plus bue au monde est également devenue le reflet d'un art de vivre.

GENÈVE

Attraction gastronomique

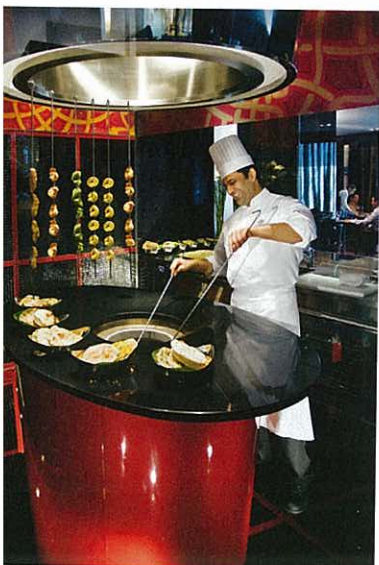
Au Mandarin Oriental Geneva, le nouveau restaurant indien «Rasoï by Vineet» est devenu une attraction gastronomique, grâce au talent du chef de cuisine, Anupam

Banerjee, et de son équipe. Le four tandoori est à l'entrée du restaurant et visible du Lobby.

La Brasserie «Le Sud», signée par Paul Bocuse dans le cadre de son concept de Brasseries lyonnaises Nord-Sud, propose une cuisine légère et goûteuse. Son succès a également été immédiat. Quant au MO Bar avec ses fauteuils de cuir et de velours chocolat et bleu, on y déguste tapas et cocktail dans une ambiance reposante. De superbes chambres et suites avec terrasse ont été aménagées au dernier étage. «Une ambiance contemporaine pour une clientèle sensible au décor luxueux, raffiné et décontracté», souligne Marco Torriani, le directeur général.

Michel Bloch

Four tandoori. Visible à l'entrée du nouveau restaurant indien.



Photos: DR