

# edelweiss


spécial  
mode

**New York**  
les lieux cultes  
de Charlotte  
Kemp Muhl

**Psycho fashion**  
quand l'habit  
fait le moi

**Tendances**   
150 pages  
pour un été  
ravageur



Une publication  Ringier



\*Le magazine féminin audacieux  
Mars 2011 — 8 fr.

# 30 les lieux qui comptent

## Les goûts et les couleurs

Sucrés, salés ou ambrés, liquides et solides, quatre nouvelles adresses de plaisirs gustatifs dans tous leurs états.

### Verbier **Doux comme l'enfance**

La boutique est installée dans un chalet conçu par des employés de Disneyland et par le couple propriétaire des lieux, tous deux architectes d'intérieurs. Pas étonnant, donc, que sa déco vous plonge dans une atmosphère féerique et enfantine au premier coup d'œil. Vendues en vrac et au poids, les sucreries de Sweet-Zerland sont fabriquées de façon entièrement artisanale à Lucerne, en respectant les recettes et moulages ancestraux. A la framboise, au citron, à l'orange, au vin chaud ou encore à la caipirinha, les arômes éveilleront chez les papilles nostalgiques le doux souvenir des après-midis sucrés chez mémé. *A.J.*

*Sweet-Zerland Bonbons Verbier, 5, rue du Centre-Sportif, 079 516 09 16, lu-sa 10h30-13h/14h30-19h, di 14h30-19h*



### Genève **Des thés à la pelle**

C'est un vrai salon de thé qui a ouvert rue du Stand, il y a quelques semaines. C'est-à-dire un endroit où le breuvage se déguste, se célèbre, se dévoile et se boit dans les règles de l'art. Un art chinois, cela va sans dire. Toutes les herbettes viennent directement de l'Empire du Milieu, de plantations connues et reconnues par Tana Azzam, la maîtresse des lieux. Derrière les grandes vitres de l'arcade Bonjour/Bonsoir, elle guide les novices en «théïtude» dans le choix entre le blanc, le noir et le vert, tout en leur délivrant les secrets d'une infusion parfaite: forme de la théière, température de l'eau, etc. Près de 70 thés différents sont proposés à la vente et à la dégustation, laquelle peut s'accompagner de quelques tentantes pâtisseries. *E.L.*

*Bonjour/Bonsoir, 59, rue du Stand, 022 310 54 30, lu-sa 10h30-19h*

### Lausanne **La Belgique à deux pas**

Vous rêvez d'un bon moules-frites arrosé d'une Hoegaarden sans pour autant vous payer un aller-retour pour Bruxelles? C'est désormais possible, grâce à ce nouveau bistrot installé juste à côté du Vaudois, à la Riponne. Une vraie brasserie qui vous sert une liste de bières longue comme le bras (Leffe, Grimbergen, Stella Artois, Chimay, Duvel, Chouffe, etc.) et cuisine ses moules à la marinière, safranées, à la provençale, exotiques ou encore à la bière blanche et café. Et que ceux à qui les mollusques filent le mal de mer se rassurent, l'établissement propose également des tartines, des salades et des quiches. *A.J.*

*Bruxelles Café, 1, place de la Riponne, 021 311 33 01, lu-ma 11h-1h, me 10h30-1h, je 11h-1h, ve 11h-2h, sa 10h30-2h, di fermé*



### Genève **Petite faim et bon vin**

A deux pas du lac, aux Eaux-Vives, l'arcade Chez Lucien promet de régaler les palais des gourmets et amateurs de vins fins. C'est le parti pris de cette arcade, cousine du Café des Banques, qui propose une petite restauration, servie avec quelques nectars de qualité. Ici, entre les murs de pierre, les bouteilles s'exposent allongées sur une paroi entière. Ce chic estaminet de 25 couverts est ouvert le midi avec une formule soupe ou des tartares de thon, de bœuf de Simmenthal et de saumon. Autre spécialité de Chez Lucien, les planchettes, qui forment l'essentiel de la carte du soir. Celle-ci fait la part belle aux produits de saison et se permet donc quelques écarts bienvenus selon l'air du temps. *E.L.*

*Chez Lucien, 2, rue de la Scie, 022 311 44 93, www.chezlucien.com, lu-ve 12h-14h/18h-23h, sa 18h-minuit*

