

# profil



**TETE EN PIED  
FAUSSAIRES LITTERAIRES  
TIGNASSES  
...IL PLEUT BERGERE  
LE CAS DU SAC  
ROMS D'ICI**



LAURE CROSET



© Le Soir

Multifonctionnel, à la fois restaurant, lounge et fumoir, le Soir risque bien de prendre la place to be, grâce à son projet d'organiser des afterworks hebdomadaires et d'y programmer des DJs hebdomadaires.

Si le cadre du Soir n'est pas absolument surprenant, bien qu'il ne manque pas d'élégance, sa cuisine est plus que modeste, à en croire la carte assez réduite, est en vérité très réjouissante. On y trouve à midi des classiques tels que la salade grecque aux légumes grillés et le foie gras, un tartare de saumon aux herbes fraîches, un tartare de bœuf au couteau, et encore un risotto aux cèpes. Le soir, la carte est encore plus simple: tapas, sub sandwiches, burgers et à peine davantage. Passé cependant la lecture de la carte, on découvre un vrai savoir-faire et encore un risotto aux cèpes. Le soir, la carte est encore plus simple: tapas, sub sandwiches, burgers et à peine davantage. Passé cependant la lecture de la carte, on découvre un vrai savoir-faire sans effets de manches!

l'entrecôte est impeccablement grillée, les frites maison sont vraiment précieuses – elles ont même un léger arôme de noisette grillée –, la farandole de légumes est cuite à la perfection, avec une simplicité qui respecte les ingrédients d'excellente qualité. La carte des prix ne dépare pas l'ensemble. Les prix sont honnêtes, et le service est à la fois décontracté et attentionné.

Le Soir, rue de la Madeleine 8 à Genève, tél. 022-311 11 40, [www.le-soir.ch](http://www.le-soir.ch).

# LIEU MINIMAL PLAISIR MAXIMAL



© Luc Swen

## IDÉES ET MATIÈRES

Julien Bernard, fondateur du label Luc Swen, est un jeune designer qui propose ses services à qui aime l'exclusivité. Il a étudié le génie mécanique, puis la gestion de production, a travaillé sur le terrain avant d'étudier le design industriel pendant deux ans à l'Athenaeum, école d'architecture et de design à Lausanne, et d'obtenir un master en design et industrie de luxe à l'ECAL. Il a participé plusieurs fois à la foire internationale de Milan avec des pièces intelligentes et souvent poétiques. Dans son studio, il élabore ponctuellement des projets d'aménagement d'intérieur ou conçoit des meubles, des bijoux ou des luminaires sur commande spéciale. Ses pièces uniques ou en séries limitées sont originales, pleines d'humour, et jouent avec finesse avec les matières.

Luc Swen, rue de l'Église 6 à Neuchâtel, [www.lucswen.com](http://www.lucswen.com).

## SOINS MONTAGNARDS

Les Fermes de Marie viennent de fêter leurs 20 ans, elles n'ont pourtant pas pris une ride. Bien au contraire, elles nous proposent quantité de nouveautés aussi séduisantes les unes que les autres. Le Spa Pure Altitude a été réaménagé afin de le rendre encore plus beau et plus cosy. Les produits de la gamme Pure Altitude, inspirés de la montagne, rendent les soins somptueux par leur onctuosité et leur odeur délicate. Un mazot de verre et de bois a été installé dans les jardins pour un tout nouvel atelier de cuisine aux thématiques variées et adaptées aux saisons. Certaines des chambres ont été transformées en suites plus contemporaines au sein des chalets traditionnels savoyards des Fermes de Marie. Les enfants sont aussi chouchoutés avec une kids conciergerie et un hameau qui leur est complètement dédié, leur proposant quantité d'activités, et surtout l'occasion de se rencontrer. Et, last but not least: une mezzanine a été créée au-dessus du restaurant traditionnel où prendra place La Table du Chef, espace privatif qui permettra de passer un moment privilégié avec des amis, ou en famille, tout en goûtant des plats qui ne sont même pas sur la carte.

## SOINS MONTAGNARDS

Les Fermes de Marie viennent de fêter leurs 20 ans, elles n'ont pourtant pas pris une ride. Bien au contraire, elles nous proposent quantité de nouveautés aussi séduisantes les unes que les autres. Le Spa Pure Altitude a été réaménagé afin de le rendre encore plus beau et plus cosy. Les produits de la gamme Pure Altitude, inspirés de la montagne, rendent les soins somptueux par leur onctuosité et leur odeur délicate. Un mazot de verre et de bois a été installé dans les jardins pour un tout nouvel atelier de cuisine aux thématiques variées et adaptées aux saisons. Certaines des chambres ont été transformées en suites plus contemporaines au sein des chalets traditionnels savoyards des Fermes de Marie. Les enfants sont aussi chouchoutés avec une kids conciergerie et un hameau qui leur est complètement dédié, leur proposant quantité d'activités, et surtout l'occasion de se rencontrer. Et, last but not least: une mezzanine a été créée au-dessus du restaurant traditionnel où prendra place La Table du Chef, espace privatif qui permettra de passer un moment privilégié avec des amis, ou en famille, tout en goûtant des plats qui ne sont même pas sur la carte.



© Les Fermes de Marie

été installé dans les jardins pour un tout nouvel atelier de cuisine aux thématiques variées et adaptées aux saisons. Certaines des chambres ont été transformées en suites plus contemporaines au sein des chalets traditionnels savoyards des Fermes de Marie. Les enfants sont aussi chouchoutés avec une kids conciergerie et un hameau qui leur est complètement dédié, leur proposant quantité d'activités, et surtout l'occasion de se rencontrer. Et, last but not least: une mezzanine a été créée au-dessus du restaurant traditionnel où prendra place La Table du Chef, espace privatif qui permettra de passer un moment privilégié avec des amis, ou en famille, tout en goûtant des plats qui ne sont même pas sur la carte.

Les Fermes de Marie, chemin de Riente Colline à Megève, tél. +33-4 50 93 03 10,