

01

BY BLUSH EDITIONS

WONDERS

THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA

A NIGHT IN THE
GRACE KELLY SUITE

FISKEBAR, LOCAL FUSION
OF NORDIC FLAVORS

ART MEETS TIMELESS
GLAMOUR



THE RITZ-CARLTON

HOTEL DE LA PAIX, GENEVA

YOU ARRIVED A BUD



ARRIVAL

YOU DEPARTED A BLOOM



DEPARTURE



THE RITZ-CARLTON®

HOW WILL A STAY LEAVE YOU?

Member of
MARRIOTT BONVOY™



HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

BIG BANG UNICO

18K King Gold and ceramic case.
In-house UNICO chronograph movement.





Morgan Freeman



Grand Siècle
Laurent-Perrier

It takes time to become an icon



ARTYA

PURITY

NEW ARTYA MANUFACTURE MOVEMENT

DRAWING ITS ARCHITECTURAL INSPIRATION FROM THE ICONIC PURITY TOURBILLON, THIS NEW MANUFACTURE MOVEMENT CONFIRMS THE WATCHMAKING CHARACTER OF THE INDEPENDENT GENEVA BRAND. THIS ENTIRELY SKELETONIZED MOVEMENT FEATURES A DOUBLE BARREL OFFERING 72 HOURS OF POWER RESERVE. MANY CREATIONS TO DISCOVER IN THEIR GENEVA SHOWROOM, AT 22 RUE NEUVE-DU-MOLARD, 1204 GENEVA. WWW.ARTYA.COM



**PURITY
MANUFACTURE MOVEMENT**



**PURITY BLACK CERAMIC
LIMITED EDITION TO 10 PIECES
40 MM CASE**



**CURVY PURITY TOURBILLON
NANOSAPHIR EMERALD
UNIQUE PIECE 1/1**

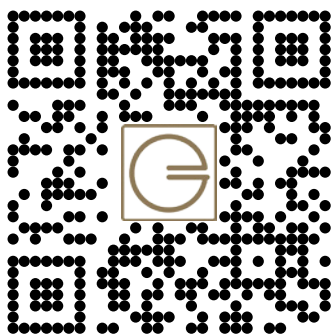




MASHANDY

PHILIPPE GUILHEM

Joillier - Sculpteur



WIRELESS SPEAKERS

THEIA

Goldmund sound systems blend cutting-edge technology with unparalleled aesthetics, delivering an immersive concert experience right in the comfort of your home.

WWW.GOLDMUND.COM



GOLDMUND
SWISS MADE

BUCHERER

FINE JEWELLERY



INNER FIRE
CAPSULE COLLECTION

Editor's Note

EDITO

Dear reader,

It is a real pleasure to welcome you to the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva - a kind gesture, a simple word which always underlines the essential. It is an opportunity for us to offer you, during your stay, an experience you will remember for a long time to come.

In these pages, we invite you to delve into the century and a half of history that has shaped the soul of the hotel, to meet the people who make its heart beat every day, to discover the richness of Geneva, its terroir and heritage, to be surprised by the expertise and talents of our partners, to simply escape and marvel...

Pushing open the doors of our establishment, here in Geneva and through the magazine you are holding in your hands, is already a journey: a journey through time, a journey of the senses, from which you always return a little changed - and in the best possible way.

I hope you enjoy reading it and have a wonderful stay at the Ritz-Carlton Hotel de la Paix,

And looking forward to pleasing you.



Chère lectrice, cher lecteur,

C'est un réel plaisir de pouvoir vous souhaiter la bienvenue au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva - une petite attention, un simple mot qui, dans notre métier, souligne toujours l'essentiel. C'est une opportunité pour nous de pouvoir vous offrir, le temps d'un séjour, une expérience dont vous vous souviendrez longtemps.

Au fil de ces pages, nous vous invitons donc à plonger dans le siècle et demi d'histoire qui a façonné l'âme de l'hôtel, à rencontrer les acteurs qui font battre son cœur chaque jour, à découvrir les richesses de Genève, son terroir et son patrimoine, à vous laisser surprendre par le savoir-faire et les talents de nos partenaires, à vous évader et à vous émerveiller, tout simplement...

Pousser les portes de notre Hotel, ici à Genève et à travers l'ouvrage que vous tenez en vos mains, c'est déjà un voyage : un voyage dans le temps, un voyage des sens, d'où l'on revient toujours un peu changé - et de la meilleure des façons.

En vous souhaitant une excellente lecture et un agréable séjour au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, plein d'émerveillement,

Et au plaisir de vous faire plaisir.

ANTONI VON PLANTA

General Manager of The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva
Directeur Général du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva



THE RITZ-CARLTON

HOTEL DE LA PAIX, GENEVA

FIVE STARS TWO WINGS

The logo for FLY7, featuring a stylized wing icon to the left of the text 'FLY7'.

YOUR PARTNER IN EXCEPTIONAL TRAVEL

LARGEST COMMERCIAL OPERATOR OF PILATUS PC-12



FLY7.COM

Editor's Note

EDITO

If a change of scenery is a mandatory part of travelling, how good it is to feel at home from time to time, even on the other side of the world. That is the feeling we get by pushing open the doors of the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Unsurprisingly, this first edition of Wonders is being held under the banner of hospitality and encounters – encounters that give life to great stories.

With undisguised pleasure and genuine complicity, Blush Edition and the hotel's team — one of the best in Geneva — brought to light one hundred and fifty years of conviviality, experience, daring and, above all, passion. Rather than immerse yourself in a magazine, you are invited to discover an inimitable art of entertaining, to juggle the past and the future, to take a look behind the scenes... There are so many stories to tell in the smallest Ritz-Carlton in the world!

Enjoy your reading!



Si le dépaysement fait partie intégrante du voyage, qu'il est bon de se sentir accueilli comme à la maison, même à l'autre bout du monde ; c'est exactement ce que l'on ressent lorsqu'on pousse les portes du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Sans surprise, cette première édition de Wonders voit donc le jour sous le signe de l'hospitalité et de la rencontre — une rencontre qui donnent vie à de grandes histoires.

C'est avec un plaisir non dissimulé et une véritable complicité que les équipes de Blush Editions et de cette belle maison genevoise se sont attelées à mettre en lumière cent cinquante ans de convivialité, d'expérience, d'audace et surtout de passion. Plus que de vous plonger dans un magazine, nous vous invitons à découvrir un art de recevoir inimitable, à jongler entre passé et futur, à jeter un œil en coulisse... Il y a tant d'histoires à raconter dans le plus petit Ritz-Carlton au monde !

Bonne lecture !

GRÉGORY AYOUN

Publication director , Directeur de publication

Contents

SOMMAIRE

20

20

THE HOTEL L'HÔTEL

The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, experience the full scope of time
The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, éprouver toute l'ampleur du temps

32

A hotel that made history
Un hôtel qui a marqué le temps

34

A night in the Grace Kelly Suite
Une nuit dans la Suite Grace Kelly

44

Meet Heni Trabelki, Clefs d'Or Head Concierge
Rencontre avec Heni Trabelki, Chef Concierge Clefs d'Or

48

Remy Jaggi, alchemist of the elements
Remy Jaggi, alchimiste des éléments

52

The Ritz-Carlton experience, excellence is the only motto
L'expérience Ritz-Carlton, l'excellence pour seule philosophie

56

Committing to tomorrow
Engager pour demain

60

ART & DESIGN ART & DESIGN

60

Art meets timeless glamour
Quand l'art rencontre le glamour éternel

66

Gutmans Gallery, where art meets nature
Gutmans Gallery, là où l'art rencontre la nature

70

Snøhetta, landscape architecture
Snøhetta, architecte de paysage

78

GASTRONOMY

GASTRONOMIE

- 78 Fiskebar, local fusion of nordic flavors
Fiskebar, fusion locale de saveurs nordiques
- 90 Living Room, gourmet restaurant by the lake
Living Room, restaurant gourmet au bord de l'eau
- 100 Dans Le Noir ? Gastronomy of the senses
Dans Le Noir ? Gastronomie des sens
- 112 Kya Bya shakes up un shakeable culinary icon
Kya Bya bouscule une inébranlable icône culinaire
- 116 Gentlemen Farmers, an exceptional olive oil
Gentlemen Farmers, une huile d'olive d'exception
- 120 Vanessa Dalla Costa, Pastry Chef
Vanessa Dalla Costa, Pâtissière
- 128 On the wine cellar side
Du côté de la cave à vin
- 134 Grand Siècle from the Maison Laurent-Perrier
Grand Siècle de la Maison Laurent-Perrier
- 142 Les Frères Dutruy, a passion come from the terroir
Les Frères Dutruy, l'amour de la terre en partage



78



168

146

LIFESTYLE

LIFESTYLE

- 146 Bucherer Jewelry, collection Capsule Inner Fire
Bucherer Jewelry, la collection Capsule Inner Fire
- 154 Girard-Perregaux, Neo Constant Escapement
Girard-Perregaux, Neo Constant Escapement
- 162 Lamborghini 350 GT returns to Geneva
Lamborghini 350 GT revient à Genève
- 168 Creating memorable moments
Façonner des moments inoubliables

20

The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva

EXPERIENCE THE FULL SCOPE OF TIME

ÉPROUVER TOUTE L'AMPLEUR DU TEMPS

BY / PAR EDUARDO COSTERG

BETWEEN THE WALLS OF THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA, ONE HUNDRED AND FIFTY YEARS OF HISTORY ARE SUMPTUOUSLY SUPERIMPOSED. THE HOTEL BOLDLY COMBINES THE OLD-WORLD SPLENDOUR IT HAS INHERITED WITH AN ULTRA-MODERN VISION, PERFECTLY ALIGNING MINIMALISM AND LUXURY, DISCRETION AND GRANDEUR. INTIMATELY LINKED TO THE DESTINY OF GENEVA, THE HOTEL DE LA PAIX HAS WITNESSED MANY OF THE MAJOR EVENTS THAT HAVE SHAPED THE WORLD OF YESTERDAY AND TODAY. FROM THE COLONNADES OF THE FOYER TO THE PRIVACY OF ITS BEDROOMS, THE ESTABLISHMENT INVITES GUESTS TO TAKE IN THE MEASURE OF A CENTURY AND A HALF OF ANIMATION AND EXCELLENCE.

ENTRE LES MURS DU RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA, CENT CINQUANTE ANS D'HISTOIRE SE SUPERPOSENT SOMPTUEUSEMENT. LA MAISON ACCORDE AVEC AUDACE LE FASTE ANCIEN DONT ELLE A HÉRITÉ À SA VISION ULTRA-MODERNE, CONJUGUE ÉPUREMENT ET EXTRAVAGANCE, CONFOND DISCRÉTION ET MAJESTÉ. INTIMEMENT LIÉ AU DESTIN DE GENÈVE, L'HOTEL DE LA PAIX S'EST FAIT LE TÉMOIN DE GRANDS ÉVÈNEMENTS QUI ONT MODELÉ LE MONDE D'HIER ET D'AUJOURD'HUI. DEPUIS LES COLONNADES DU HALL JUSQUE DANS LE SECRET DE SES CHAMBRES, L'ÉTABLISSEMENT VOUS INVITE À PRENDRE LA MESURE D'UN SIÈCLE ET DEMI D'EFFERVESCENCE ET D'EXCELLENCE.







Historic facade and entrance to the hotel

GENEVA, AT THE HEART OF A MAJOR REVIVAL

In the nineteenth century when our story begins, the atmosphere in the city was electric. Geneva was undergoing momentous changes: the fortifications that had surrounded the city fell in 1849, the urban space was redesigned and redeveloped with squares, quays, boulevards. The Gare Cornavin now offered connections between the shores of Lake Geneva and Lyon in neighbouring France. Geneva was beginning to open up to the world, becoming increasingly modern, and laying the foundations for what would make it the thriving international city it is today. At the same time, the main European nations were at war with each other and the upheavals taking place on the continent were a source of great concern. Against the backdrop of such turmoil, the Baron Henri du Bord, entrepreneur Louis Favre, and architect Jean-Marie Gignoux, to name just a few, sketched the contours of a Hotel that aimed to bring hope. The Grand Hôtel de la Paix was about to open its doors.

GENÈVE AU CŒUR D'UN GRAND RENOUVEAU

Dans le XIXe siècle où commence notre histoire, l'atmosphère est électrique. Genève est en pleine transformation : les fortifications qui entouraient la ville tombent en 1849, l'espace urbain est redessiné, réaménagé avec des squares, des quais, des boulevards... la gare Cornavin relie désormais les bords du Léman à Lyon. Genève s'ouvre, se modernise, et trace l'ébauche de ce qui fera d'elle la « Ville-Monde ». Dans le même temps, de grandes nations européennes se font la guerre et les bouleversements qui ont cours sur le continent sont sur toutes les lèvres. Au cœur de cet orage, le baron Henri du Bord, l'entrepreneur Louis Favre, l'architecte consultant Jean-Marie Gignoux et bien d'autres encore dessinent les contours d'une Maison qui se veut porteuse d'espoir. Le Grand Hôtel de la Paix est sur le point d'ouvrir ses portes.

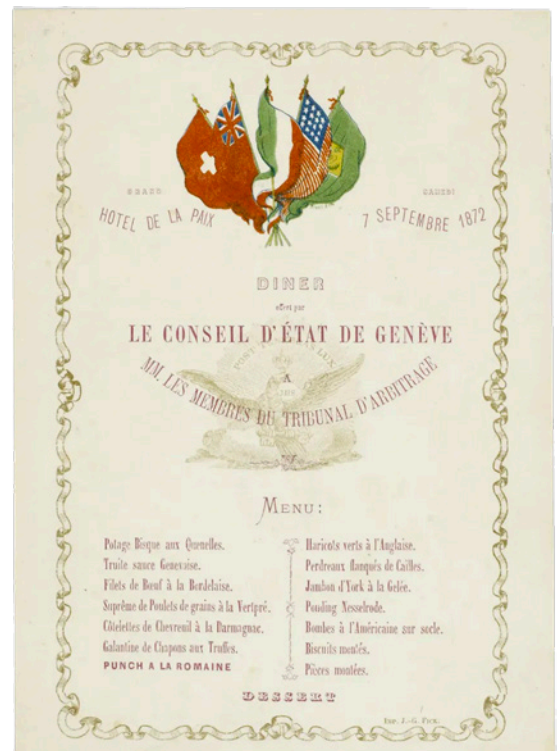


Hôtel de la Paix and the Brunswick monument from the Jardins des Alpes. We can admire the majestic polygonal dome on the roof, which has now disappeared.

A MICROCOSM OF THE WORLD

Since Geneva opened up to the rest of the world, countless prestigious hotels have sprung up along the shores of Lake Geneva. Originally, it was in architectural symmetry with the Grand Hôtel de Russie, located on the corner between the street and the Quai du Mont-Blanc, that the Hôtel de la Paix was built. Even though a spirit of competition reigned, new alliances were quick to emerge: the time had come for reconciliation. A symbol of this new entente, Fanny Weber, the daughter of Frédéric Weber, the then owner of the establishment, married the heir of the Hôtel Beau-Rivage against all expectations.

On this side of the Pont du Mont-Blanc, the Hôtel de la Paix has represented a microcosm of the world. Since its beginnings, it has been the theatre of both small and big stories. Illustrious figures, from all over the world, have stayed at the establishment, many of whom played a leading role in some of the twentieth century's major historical events. As early as December 1871, American and British representatives met in Geneva to resolve the thorny issue of the "Alabama Claims"—a maritime and mercantile conflict involving the British ship Alabama. After months of heated discussions, the talks culminated in a sumptuous dinner held at the Hôtel de la Paix in September 1872.



Invitation and official menu for 27 September 1872

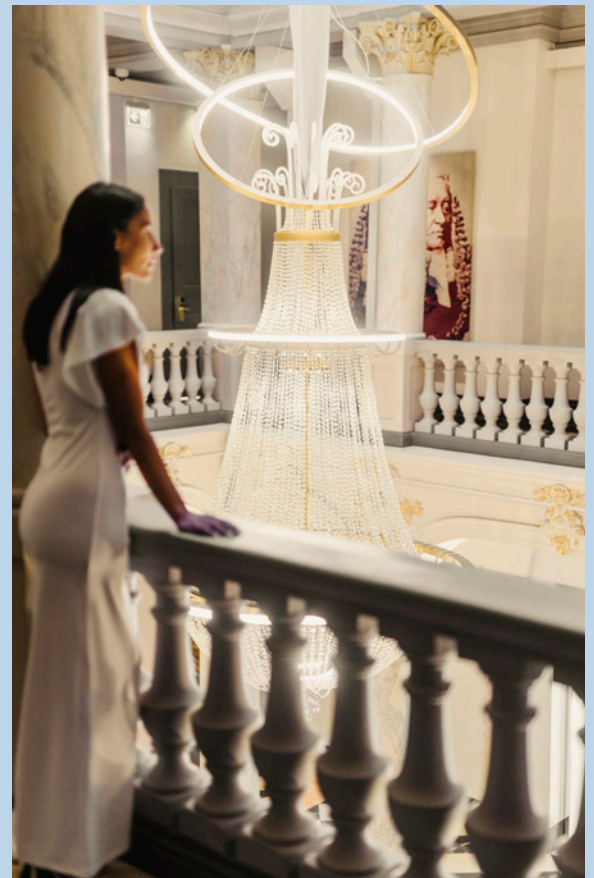
‘AFTER MONTHS OF HEATED DISCUSSIONS, THE TALKS CULMINATED IN A SUMPTUOUS DINNER HELD AT THE HÔTEL DE LA PAIX IN SEPTEMBER 1872’

‘EN GUISE DE POINT FINAL AUX MOIS DE DÉBATS, UN SOMPTUEUX DÎNER EST DONNÉ À L’HÔTEL DE LA PAIX, EN SEPTEMBRE 1872.’

UN MONDE EN SOI

Depuis l’ouverture de Genève sur le reste du monde, de prestigieux hôtels bourgeonnent le long des rives du Léman. À l’origine, c’est d’ailleurs en symétrie architecturale avec le Grand hôtel de Russie, qui fait l’angle entre la rue et le quai du Mont-Blanc, qu’on édifie l’Hôtel de la Paix. Quand bien même la concurrence bat son plein, de nouvelles alliances ne tardent pas à voir le jour : l’heure est à la réconciliation. Symbole de cette entente, Fanny Weber, fille de Frédéric Weber — alors propriétaire des lieux —, épouse contre toute attente l’héritier de l’hôtel Beau-Rivage.

De ce côté-ci du Pont du Mont-Blanc, c’est un monde dans un monde : l’Hôtel de la Paix se fait, depuis ses débuts, le théâtre de la petite histoire et de la grande. Des noms illustres, venus des quatre coins du monde, se succèdent au sein de l’établissement, talonnés par des événements historiques majeurs dont ils sont la clé. Dès le mois de décembre 1871, des représentants américains et britanniques se réunissent à Genève afin de régler l’épineuse question des Alabama claims — un conflit maritime et mercantile qui met en cause le navire confédéré financé par les britanniques. En guise de point final aux mois de débat, un somptueux dîner est donné à l’Hôtel de la Paix, en septembre 1872.







Every guest who has entered the establishment, however eminent they may be, has left behind scraps of their own history, as precious as they are intimate. This is evidenced by the guest books of the Hotel which, as is customary, record the passage of esteemed guests: Orson Wells, Grace Kelly, Michel Simon, Victor Hugo, Giuseppe Verdi, and the many others who have stayed at this prestigious venue.

Without a doubt, the Hotel lives to the rhythm of its guests. There are plenty of anecdotes to be told. It is said, for example, that in the calm of the Hôtel de la Paix, Russian composer Pyotr Ilyich Tchaikovsky, although exhausted by his long journey from Saint Petersburg, found the strength to have his orchestra rehearse without delay. In the following century, Jean Reno narrowly escaped a situation worthy of a comedy film: the French actor was to attend a gala dinner when he noticed that he was missing cufflinks! One of the concierges working at the Hotel at the time saved the day by lending him his own. Here, guests can experience a true microcosm of the world where service, excellence, and audacity are king.

Chaque convive qui pousse les portes de la Maison, aussi éminent soit-il, laisse derrière lui des bribes de sa propre histoire, aussi précieuses qu'intimes. En témoignent les livres d'or de l'hôtel qui, comme le veut la coutume, recueillent le passage des hôtes estimés — Orson Wells, Grace Kelly, Michel Simon, Victor Hugo, Giuseppe Verdi et d'autres encore pousseront successivement les portes de cet établissement de prestige.

La Maison vit au rythme de ses hôtes, c'est bien vrai. Il y va des anecdotes de chacun... On raconte par exemple que dans le calme de l'Hôtel de la Paix, le compositeur russe Piotr Ilitch Tchaïkovski, pourtant éprouvé par son long voyage depuis Saint-Petersbourg, trouve la force de faire répéter son orchestre sans délai. Au siècle suivant, Jean Reno aurait échappé à une situation digne d'une comédie : alors que l'acteur français doit assister à un dîner de gala, il s'aperçoit qu'il lui manque ses boutons de manchette! Un ancien concierge de la maison le sauve en lui prêtant les siens. Un monde en soi, oui, où le sens du service, l'excellence et l'audace font loi depuis toujours.





‘THE SPLENDOUR OF ITALIAN ARCHITECTURE’

“LA MAJESTÉ DE
L’ARCHITECTURE ITALIENNE”

HONOURING HERITAGE, ESCHEWING NOSTALGIA

Although we appreciate the full scope of time at the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, nostalgia has no place here. A resolutely modern spirit imbues the Hotel’s identity and dictates its codes. This is obvious as soon as we step into the marbled foyer. The splendour of Italian architecture, inherited from a bygone era, is sublimated by avant-garde features, and through the striking contrast of furniture with contemporary lines. In the heart of the atrium, the Hotel’s centrepiece: a link between the historic majesty of the hotel and its innovative vision, a superb chandelier shines brightly.

Let us continue our visit and go upstairs; let’s open the door to one of the suites, where once again, elegance reigns without artifice. Bathed in light, every bedroom boasts its own character: the mouldings on the walls and ceiling create a dialogue with the soft colours and natural textures that adorn each space. Minimalism does not necessarily mean simplicity: here, the attention paid to every detail, the subtlety, and careful consideration behind each piece of furniture, translate a new idea of luxury.

Everything tells the story of a Hotel that is proud of its heritage, driven by the immense desire to be part of what is to come. Over time, only two things have never changed at the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva: the sense of hospitality and the breathtaking view of the Square du Mont-Blanc and the waters of the lake.

HONORER UN HÉRITAGE, REFUSER LA NOSTALGIE

Bien qu'au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, on mesure toute l'ampleur du temps passé, la nostalgie n'a pas sa place. C'est un esprit résolument moderne qui traverse l'identité de la Maison, qui en dicte les codes. On le comprend dès les premiers pas dans le hall marbré. Ici, la majesté de l'architecture italienne, héritée d'un temps révolu, est sublimée par un air d'avant-garde, par le contraste saisissant d'un mobilier aux lignes contemporaines. Au centre de l'atrium, la pièce maîtresse : comme un trait d'union entre le faste historique de l'hôtel et sa vision novatrice, un superbe lustre resplendit de mille feux.

Continuons notre visite et gravissons les étages ; poussons la porte d'une chambre, d'une suite : une fois encore, l'élégance se déploie sans artifice. Baignée de lumière, chaque pièce affirme son caractère : les moulures aux murs et au plafond se heurtent sans contradiction aux couleurs douces et aux textures naturelles qui habillent l'espace. Épure ne veut pas dire dépouillement — l'attention portée à chaque détail, la subtilité et la mesure qui émane de chaque élément du mobilier, traduisent une idée nouvelle du luxe.

Tout semble raconter l'histoire d'une Maison fière de son héritage, animée par un désir immense — faire partie de ce qui va arriver. Au fil du temps, deux choses seulement n'ont jamais changé au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva : le sens de l'hospitalité et la vue imprenable sur le square du Mont-Blanc ou sur les eaux du lac.

'EVERY BEDROOM BOASTS ITS OWN CHARACTER'

“CHAQUE CHAMBRE AFFIRME
SON CARACTÈRE”





A hotel that

UN HÔTEL QUI A MARQUÉ LE TEMPS

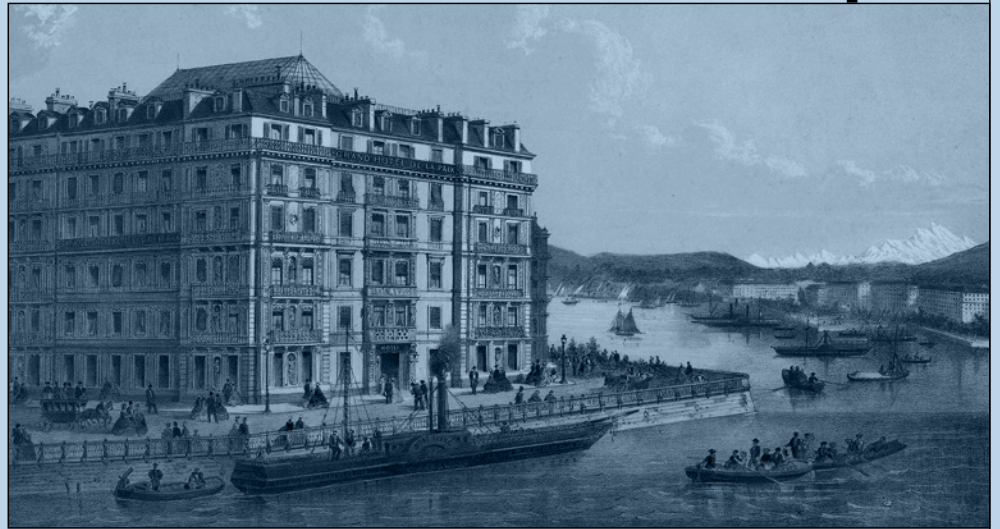
1830

1849

1858

1863

1865



VICTOR HUGO AND ALPHONSE DE LAMARTINE JOIN THE SOCIÉTÉ DE LA PAIX, WHICH GIVES ITS NAME TO THE HOTEL

VICTOR HUGO
ALPHONSE DE
LAMARTINE ADHÈRENT
À LA SOCIÉTÉ DE LA
PAIX QUI DONNERA
SON NOM À L'HÔTEL

GENEVA'S FORTIFICATIONS FALL

CHUTE DES
FORTIFICATIONS
DE GENÈVE

CORNAVIN RAILWAY STATION INAUGURATED

INAUGURATION
DE LA GARE
CORNAVIN

BARON DU BORD, LOUIS FAVRE, EUGÈNE CAVADINI AND JEAN-MARIE GUIGNOUX LAY THE HÔTEL'S FOUNDATION STONE

LE BARON DU BORD,
LOUIS FAVRE, EUGÈNE
CAVADINI ET JEAN-
MARIE GUIGNOUX
POSE LA PREMIÈRE
PIÈRE DE L'HÔTEL

OPENING OF THE GRAND HOTEL DE LA PAIX

OUVERTURE DU
GRAND HOTEL
DE LA PAIX

made history

SEPT. 7TH
1872

1907
1908

1920

1985

2016



CONCLUSION OF THE ALABAMA ARBITRATION IN THE LIVING ROOM

EXPANSION OF THE HOTEL

«RITZY» BEGINS TO BE USED TO DESCRIBE SOMETHING CHIC AND LUXURIOUS

INSTALLATION OF THE FIRST TELEPHONES IN THE HOTEL'S ROOMS

HOTEL DE LA PAIX, GENEVA MANAGEMENT BY THE RITZ-CARLTON HOTEL COMPANY

CLÔTURE DES DISCUSSIONS DE L'ARBITRAGE DE L'ALABAMA DANS LE LIVING ROOM

TRAVAUX D'AGRANDISSEMENT DE L'HÔTEL

« RITZY » COMMENCE À ÊTRE UTILISÉ POUR DÉCRIRE QUELQUE CHOSE DE CHIC ET LUXUEUX

INSTALLATION DES PREMIERS TÉLÉPHONES DANS LES CHAMBRES DE L'HÔTEL

L'HOTEL DE LA PAIX, GENEVA GÉRÉE PAR LA SOCIÉTÉ RITZ-CARLTON

34

A night
in the

Grace Kelly
Suite

UNE NUIT DANS LA
SUITE GRACE KELLY

DIAL S FOR SPLENDOUR

BY / PAR EDUARDO COSTERG

OF ALL THE PRESTIGIOUS GUESTS WHO HAVE EVER SET FOOT ON THE LOBBY'S MARBLE FLOOR, ONE IN PARTICULAR HAS NEVER FAILED TO MAKE THE HEART OF THE ESTABLISHMENT BEAT FASTER. FAR FROM THE SPOTLIGHT AND THE CAMERAS, PRINCESS GRACE KELLY STAYED AT THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA DURING HER VISITS TO GENEVA ON MORE THAN ONE OCCASION. TO KEEP THE MEMORY OF THIS EXTRAORDINARY GUEST ALIVE, THE ESTABLISHMENT HAS NAMED ITS MOST BEAUTIFUL SUITE, THE ONE PREFERRED BY THE PRINCESS HERSELF, IN HER HONOUR. FOR THE SPACE OF ONE NIGHT, WE OPEN THE DOORS TO THIS ROOM FOR OUR READERS, TAKING THEM ON A JOURNEY AS SUMPTUOUS AS IT IS INTIMATE, IN THE FOOTSTEPS OF A WOMAN THE WORLD HAS NEVER FORGOTTEN.

PARMI TOUS LES PRESTIGIEUX CONVIVES QUI ONT UN JOUR FOULÉ LE MARBRE DU LOBBY, UNE EN PARTICULIER N'A JAMAIS MANQUÉ DE FAIRE BATTRE LE CŒUR DE L'ÉTABLISSEMENT, AVEC AUTANT DE FORCE QUE D'ÉLÉGANCE. LOIN DES PROJECTEURS ET DES CAMÉRAS, LA PRINCESSE GRACE KELLY EST VENUE PLUS D'UNE FOIS POSER SES BAGAGES AU RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA LORS DE SES VISITES À GENÈVE. POUR FAIRE VIVRE LA MÉMOIRE DE CETTE INVITÉE EXTRAORDINAIRE, LA MAISON A NOMMÉ SA PLUS BELLE SUITE — CELLE QUE LA PRINCESSE PRÉFÉRAIT — EN SON HONNEUR. LE TEMPS D'UNE NUIT, NOUS POUSSONS POUR VOUS LES PORTES DE CETTE CHAMBRE ENCORE PLEINE DE SOUVENIRS ; UN VOYAGE AUSSI SOMPTUEUX QU'INTIMISME SUR LES TRACES D'UNE FEMME QUE LE MONDE N'A JAMAIS OUBLIÉE.



‘GRACE KELLY, FASHION
ICON AND EMBLEMATIC
FIGURE OF THE 1950S;
GRACE KELLY, HOLLYWOOD
STAR AND ALFRED
HITCHCOCK’S MUSE’

“GRACE KELLY, ICÔNE DE MODE, FIGURE DES ANNÉES 50 ;
GRACE KELLY, VEDETTE HOLLYWOODIENNE ET ÉGÉRIE
D’ALFRED HITCHCOCK”

MULTIPLE LIVES

If the name Grace Kelly is known all around the world, not everyone knows her for the same reasons: Grace Kelly, fashion icon and emblematic figure of the 1950s; Grace Kelly, Hollywood star and Alfred Hitchcock's muse; Grace Kelly, the Princess Consort of Monaco... a multitude of lives all wrapped into one.

Raised in a family with a strong work ethic—her parents were both top athletes—it came as no surprise that the young girl from Philadelphia would enjoy an extraordinary destiny. Despite her parents' reluctance, Grace dreamed of entering the world of cinema; she became a model and appeared in advertisements to pay for drama lessons. At last, her efforts paid off. After a few stage performances, the young actress landed her very first role on the big screen at the young age of twenty-two: *Fourteen Hours* by Henry Hathaway. The legendary actor Gary Cooper, who noticed her while she was visiting the film studios, cast her in Fred Zinnemann's cult western, *High Noon*. In 1953, she was nominated for an Oscar in the "Best Supporting Actress" category, but the accolade escaped her... Not for long, however. Alfred Hitchcock, "the master of suspense", wasted no time in making Grace his darling: she lit up the screen in *Dial M for Murder*, *Rear Window*, and *To Catch a Thief*.

1955. At the height of her fame at the age of twenty-six, the Hollywood star won the Oscar for Best Actress for *The Country Girl*—cementing her reputation. However, in 1956, Grace Kelly drew a definitive line under her career in front of the camera. Through a combination of circumstances, at the Cannes Film Festival, the American actress had met Prince Rainier III of Monaco, and their engagement was announced the following year. Grace was to become a princess.

She wore her title with exemplary style, bringing fashion into a new era—so well, in fact, that she is still considered the most elegant woman in the world today. She also stood out for her humanitarian commitments, particularly as president of the Monaco Red Cross. This rich and varied life ended tragically on 14 September 1982 in a car accident.

Almost forty years after her death, the legend of Grace Kelly still lives on today. An ambassador of unconditional elegance, the embodiment of glamour, and accustomed to the highest standards, it is certainly no coincidence that the Princess had a particular fondness for the Hôtel de la Paix—a reciprocal affection to which the Grace Kelly Suite pays a magnificent tribute.

VIVRE CENT VIES À LA FOIS

Si le nom de Grace Kelly parle aux oreilles du monde entier, tous ne le connaissent pas pour les mêmes raisons : Grace Kelly, icône de mode, figure des années 50 ; Grace Kelly, vedette hollywoodienne et égérie d'Alfred Hitchcock ; Grace Kelly, princesse consort de Monaco... tant de vies contraires qui, pourtant, n'en forment qu'une seule.

Élevée dans la culture de l'effort — après tout, ses parents sont tous deux sportifs de haut niveau —, il fallait s'attendre à ce que la jeune fille de Philadelphie soit promise à un destin hors norme. Malgré la réticence de ses parents, Grace tente de gagner le monde du cinéma ; elle devient mannequin et figure dans des publicités pour se payer des cours d'art dramatique. Et puis ses efforts paient : après être montée sur les planches, la jeune actrice décroche, à 22 ans, son premier rôle sur grand écran dans 14 heures de Henry Hathaway. L'acteur de légende Gary Cooper, qui la remarque alors qu'elle visite des studios de cinéma, la fait engagée dans le western culte de Fred Zinnemann, Le train sifflera trois fois. En 1953, elle est nominée aux Oscars dans la catégorie « meilleur second rôle féminin », mais le titre lui échappe... Ce n'est que partie remise. Alfred Hitchcock, « le maître du suspens », ne tarde pas à faire de Grace sa coqueluche : elle crève l'écran dans Le crime était presque parfait, Fenêtre sur cour et La Main au collet.

1955. Au sommet de sa gloire à 26 ans, la vedette d'Hollywood remporte l'Oscar de la meilleure actrice pour Une fille de province — une consécration. Pourtant, en 1956, Grace Kelly tire un trait définitif sur sa carrière devant la caméra : par un concours de circonstances, à l'occasion du Festival de Cannes, l'actrice américaine fait la connaissance du Prince Rainier III de Monaco ; leurs fiançailles sont annoncées l'année suivante. Grace est sur le point de devenir princesse.

Elle porte son titre avec exemplarité, fait entrer la mode dans une nouvelle ère — si bien, d'ailleurs, qu'on la considère aujourd'hui encore comme la femme la plus élégante au monde —, brille par son engagement humanitaire, notamment en tant que présidente de la Croix-Rouge monégasque... Une vie riche et multiple qui prend tragiquement fin le 14 septembre 1982, à la suite d'un accident de voiture.

Près de quarante ans après sa disparition, la légende de Grace Kelly est encore sur toutes les lèvres. Ambassadrice de l'élégance inconditionnelle, incarnation du glamour, coutumière aux hauts standards... ce n'est certainement pas un hasard si la princesse s'est prise d'une affection particulière pour l'Hôtel de la Paix — une affection réciproque à laquelle la suite Grace Kelly rend un bel hommage.







THE SUITE THAT DREAMS ARE MADE OF

No need to climb to the upper floors to reach the stars—the jewel of the hotel is hidden on the first floor. A captivating, almost indescribable atmosphere reigns in the Grace Kelly Suite: serene, luminous, feminine, and intimate, imbued with a definite sense of poetry.

From the Versailles-style parquet flooring to the gilded mouldings, luxury is expressed here in a warm but discreet fashion. In the living room, the play of colours and materials, coupled with the alliance of traditional and modern, infuse the whole with a timeless air. Family photos—showing the Princess on her own or in the company of her young children and husband—adorn the walls and enhance the suite's authentic character. Each portrait is a window onto Princess Grace Kelly's private life; a gift from the archives of the Principality of Monaco and offered to the hotel.

Like a backdrop in the frame of every window, the waters of Lake Geneva trace the horizon from one room to the next. From the dining room to the bedroom, the postcard setting takes one's breath away: Geneva, the lake, the fountain, the left bank, and the mountains shimmering in the distance. What a view!

UNE SUITE FAITE DE LA MÊME ÉTOFFE QUE LES RÊVES

Inutile de monter haut dans les étages pour rendre visite aux étoiles ; le joyau de l'hôtel se cache au premier. Il y a dans la suite Grace Kelly une atmosphère envoûtante, presque indescriptible : sereine, lumineuse, féminine, confidentielle, avec, au fond de l'air, quelque chose d'éminemment poétique.

Du parquet d'époque style dalle de Versailles aux moulures dorées, le luxe s'exprime ici dans ce qu'il a de plus discret, de plus chaleureux. Dans le salon, le jeu des couleurs et des matières, le mariage d'éléments anciens et modernes, insufflent au confort des lieux une âme intemporelle. Des photos de famille — où la princesse apparaît tantôt seule, tantôt en compagnie de ses jeunes enfants et de son époux — habillent les murs et viennent rehausser le caractère authentique de la suite. Chaque portrait est une porte ouverte sur l'intimité et la sensibilité de la Princesse Grace Kelly ; un cadeau issu des archives de la Principauté de Monaco et offert à l'hôtel.

Suspendues en toile de fond dans le cadre de chaque fenêtre, les eaux du Léman tracent, d'une pièce à l'autre, leur propre ligne d'horizon. De la salle à manger jusqu'à la chambre, on se perd toujours avec délice dans ce décor de carte postale qui s'offre à nous : Genève, son lac, son jet d'eau, sa rive droite et ses montagnes palpitent à nos pieds.







In the light of the late afternoon— “the golden hour” as the Americans call it—the suite is strikingly beautiful. The sun casts its reflection on the sumptuous mosaic adorning the bathroom alcove. Clad in white marble and gold, the bathroom impresses with its volumes and style, vacillating between contemporary purity and Art-Deco tones. In the bedroom, the last rays of the day are captured in the glass chandelier and the superb satin screen near the bed. The screen is embroidered with fennel flowers, we were told during our visit—”Princess Grace Kelly’s favourite flower. The patterns are inspired by a brooch that she loved.” In the style of yesteryear, and perhaps also to add a certain touch of drama, the screen hides a dressing room that would certainly have its place in a palace. Here once again, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva plays with codes, mixing eras, and creating surprising, timeless spaces.

A last glance at the antique golden telescope that holds pride of place in the bedroom—no doubt a nod to the Princess’s spirit of adventure—before evening falls: from here, we can neither see the sea, nor the Rock, but the peaks of the Alps. Sitting on the terrace, it is easy to understand why the Princess of Monaco came here. As night falls, Geneva dons a sparkling costume of light, like the stars reflected in the waters of Lake Geneva. An atmosphere conducive to fairy tales and none better than this!

Dans la lumière de cette fin d’après-midi — « the golden hour », disent les Américains —, la suite est saisissante de beauté. Le soleil jette des reflets diaprés sur la somptueuse mosaïque qui orne d’alcôve de la salle de bain. Toute de marbre blanc et d’or, la salle d’eau en impose par ses volumes et par son style, quelque part entre épure contemporaine et réminiscence Art déco. Dans la chambre, les derniers rayons de la journée viennent se prendre dans les verreries du lustre et dans le superbe paravent satiné contre lequel repose le lit. « Il est brodé de fleurs de fenouil, nous explique-t-on durant notre visite, c’était la fleur préférée de la Princesse Grace Kelly. Les motifs s’inspirent d’une broche qu’elle chérissait ». À la façon d’antan — et peut-être aussi pour apporter une touche dramatique —, le paravent cache un dressing qui aurait certainement sa place au sein d’un palais. Là encore, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva se joue des codes, mêle les époques et crée des espaces surprenants, hors du temps.

Un dernier coup d’œil au vieux télescope doré qui trône dans la chambre — sans doute un clin d’œil à l’esprit d’aventure de la princesse — avant que le soir ne tombe : d’ici, on ne voit ni la mer, ni le Rocher, mais les sommets des Alpes. Assis sur la terrasse, on comprend sans mal ce que la Princesse de Monaco pouvait venir chercher ici : la nuit se pose et Genève revêt son habit de lumière ; autant de petites étoiles qui se reflètent, elles aussi, dans le lac Léman. Dans cette atmosphère, on peut entrevoir nombre de récits dignes de contes de fées, mais ça, c’est encore une autre histoire.

44

M E E T H E N I T R A B E L S I C L E F S D ' O R H E A D C O N C I E R G E



THE ART OF THWARTING THE IMPOSSIBLE

RENCONTRE AVEC HENI TRABELSI, CHEF CONCIERGE
CLEFS D'OR - L'ART DE DÉJOUER L'IMPOSSIBLE

BY / PAR EDUARDO COSTERG

HENI TRABELSI GAVE US THE WARMEST OF WELCOMES. HE HAS THIS EXTRAORDINARY ABILITY TO PUT PEOPLE AT EASE IN AN INSTANT; IT'S QUITE AN ART - A STRAIGHTFORWARD SMILE, A CHEERFUL HANDSHAKE, AN UNFAILING SENSE OF HUMOUR, BUT ABOVE ALL, THE DESIRE TO PLEASE. SINCE 2015, MR TRABELSI HAS MADE A NAME FOR HIMSELF AT THE PRESTIGIOUS RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA BY BECOMING ONE OF ITS MAIN AMBASSADORS. STRENGTHENED BY THE BOND HE FORGES WITH GUESTS AND HIS EXPERIENCE WITHIN THE HOTEL, HE OFFERS US HIS POINT OF VIEW - AN UNPRECEDENTED PERSPECTIVE - ON THE HOUSE AND ITS OCCUPANTS. WELCOME BACKSTAGE!

HENI TRABELSI NOUS A RÉSERVÉ UN ACCUEIL DES PLUS CHALEUREUX. IL A CETTE FACULTÉ EXTRAORDINAIRE DE METTRE À L'AISE SES INTERLOCUTEURS EN UN INSTANT ; C'EST TOUT UN ART — UN SOURIRE FRANC, UNE POIGNÉE DE MAIN ENJOUÉE, UN SENS DE L'HUMOUR À TOUTE ÉPREUVE, MAIS SURTOUT, LE SOUCI DE FAIRE PLAISIR. DEPUIS 2015, M. TRABELSI S'EST FAIT UNE PLACE AU SEIN DU PRESTIGIEUX RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA EN DEVENANT L'UN DE SES PRINCIPAUX AMBASSADEURS. FORT DU LIEN QU'IL TISSE AVEC LES CONVIVES ET DE SON EXPÉRIENCE AU SEIN DE L'HÔTEL, IL NOUS OFFRE SON POINT DE VUE — UNE PERSPECTIVE INÉDITE — SUR LA MAISON ET SES OCCUPANTS. BIENVENUE EN COULISSES !

‘I MAKE EVERY REQUEST MY OWN. AND THERE’S NO QUESTION OF GIVING UP UNTIL I’M SATISFIED!’

‘‘JE M’APPROPRIE CHAQUE DEMANDE. ET PAS QUESTION DE BAISSER LES BRAS AVANT D’AVOIR OBTENU SATISFACTION !’’

THE KEYS TO SUCCESS

Heni Trabelsi’s professional career began at the Geneva hotel management school. There, he discovered the occupation of the concierge service. Once he had his diploma, he joined the splendid Four Seasons Hôtel des Bergues – he was already dreaming big: ‘When I come out of school, I immediately looked for excellence, even if it means starting at the bottom of the scale.’ First, he worked as a doorman and a valet before moving behind the concierge desk. He says: ‘I’ve been lucky to work with people who are passionate about the job. It’s thanks to them that I learnt it the way it should be learnt – in this world, only quality matters. It truly was a school out of school.’

In 2014, the young concierge was awarded his Clefs d’Or – an extremely prestigious distinction to which concierges the world over aspire. ‘It’s an achievement. As a concierge, it’s proof that you’ve reached maturity and you can rely on your experience.’

Not far from the Four Seasons, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva project was beginning to take shape and intrigued him. He joined the prestigious hotel in 2015, and Heni Trabelsi has learnt all its secrets since then. ‘I started out as a concierge and then gradually worked my way up to become head concierge. My job is to create experiences for guests, both inside and outside the hotel – I’m the link between both worlds. They come to me for suggestions on activities, good places and tips, for travel arrangements among other requests. As concierge and head concierge, we are here to assist them during their stay and to help them discover our city through our perspective and knowledge.’

LES CLEFS DU SUCCÈS

L’histoire professionnelle de Heni Trabelsi commence sur les bancs de l’école hôtelière de Genève, où il découvre les métiers de l’accueil. Une fois son diplôme en poche, il intègre la loge du Four Seasons Hôtel des Bergues — il rêve déjà de grands noms : « Lorsqu’on sort de l’école, on cherche tout de suite l’excellence, même si cela signifie commencer par “le bas” ». Il commence par les postes de portier et voiturier avant de passer derrière le comptoir. Il raconte : « j’ai eu de la chance de travailler avec des gens passionnés du milieu de la conciergerie. C’est grâce à eux que j’ai appris ce métier comme il faut : dans ce monde, seule la qualité fait loi. C’était une école hors de l’école. »

En 2014, le jeune concierge obtient ses Clefs d’Or — une distinction extrêmement prestigieuse à laquelle aspirent les concierges du monde entier. « En anglais, on dit “it’s an achievement” — une prouesse ! Parvenir jusque là, ça a été c’est quelque chose de formidable. En tant que concierge, c’est la preuve qu’on est arrivé à maturité et qu’on peut se fier à son expérience. »

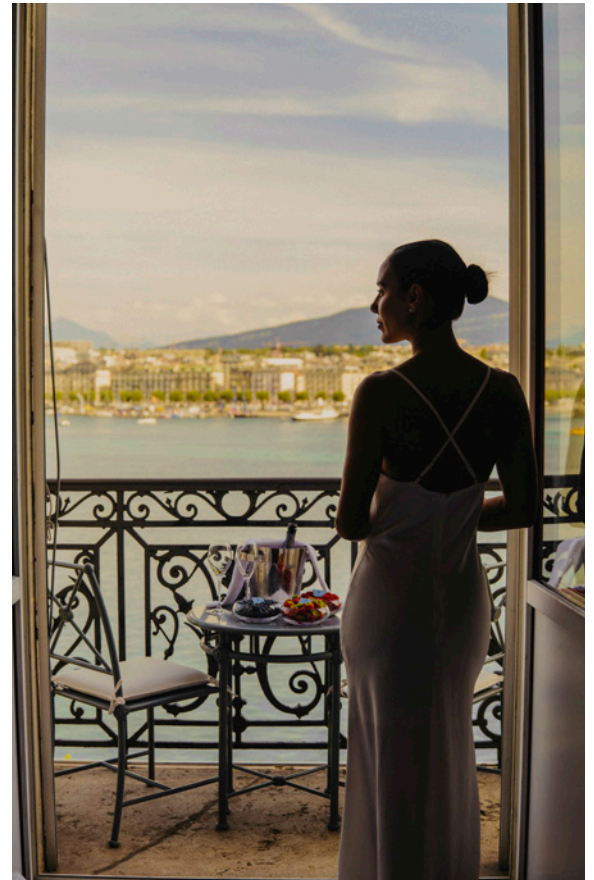
Non loin du Four Seasons, le projet Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva commence à prendre forme et l’intrigue. Il intègre la prestigieuse Maison en 2015 ; depuis, Heni Trabelsi en a appris tous les secrets. « J’ai pris mon envol en tant que concierge et, par la suite, j’ai gravi les échelons petit à petit pour devenir chef concierge. Mon travail, c’est de faire vivre des expériences aux convives, au sein de l’établissement, mais aussi au-delà. Je suis le point relais entre le monde extérieur et le monde de l’hôtel. Les invités viennent me solliciter pour que je leur suggère des activités, de bonnes adresses, pour l’organisation de leur trajet et pour tout un tas d’autres choses. En tant que concierge et chef concierge, nous sommes là pour les assister durant leur séjour et à disposition pour leur faire découvrir notre ville, par le biais de notre expérience. »



To be a good concierge, Mr Trabelsi is categorical: one has to love one city and your region. What's more, to recommend the best to hotel guests, you have to experience things for yourself and build up a solid network. "I'm like an ambassador for the House", concludes the head concierge, 'our relationship with guests is based service: it's all about dedication and genuinely wanting to please others.'

A DISCREET CONDUCTOR OF A SERVICE OF EXCELLENCE

When we asked Heni Trabelsi how he manages to strike a balance between personalized service and operational efficiency, he replied without the slightest hesitation: "First of all, you have to set priorities by targeting urgent requests. For the rest, it's always a question of going beyond our guests' expectations – that's one of the main Ritz-Carlton standards. We try to gather as much information as possible in order to help our guests make the best possible choice. If they are looking for a good restaurant to dine at, we ask them, for instance, if they are celebrating a special occasion. As a concierge, that's the kind of detail you need to pay attention to. After that, it's just a question of knowledge and networking. By knowing personally my service providers and partners, I'm assured to leave the hotel's customers in good hands – they'll be entitled to a little extra attention.'



Pour être un bon concierge, M. Trabelsi est catégorique : il faut être amoureux de sa ville et de sa région. Plus encore, pour recommander le meilleur aux convives de l'hôtel, il faut faire l'expérience des choses par soi-même et se bâtir un solide réseau. « Je suis comme un ambassadeur de la Maison — "ambassadeur", c'est le mot — termine le chef concierge, notre relation avec les clients est une relation de service : il est question de dévouement et de vouloir véritablement faire plaisir aux autres. »

SE FAIRE L'ACTEUR DISCRET D'UN SERVICE D'EXCELLENCE

Lorsqu'on demande à Heni Trabelsi comment il parvient à faire l'équilibre entre la personnalisation des services et l'efficacité opérationnelle, il nous répond sans la moindre hésitation : « Tout d'abord, il faut fixer des priorités en ciblant les demandes urgentes. Pour le reste, il s'agira toujours d'aller au-delà des attentes de nos convives — c'est un des grands standards Ritz-Carlton. On va chercher à récolter un maximum d'informations pour pouvoir aiguiller au mieux nos invités dans leur choix : s'ils recherchent une bonne table où dîner, on leur demande, par exemple, si l'on fête une occasion particulière. C'est à ce genre de détail qu'il faut être attentif. Ensuite, ce n'est plus qu'une question de connaissance et de réseau. Si je connais suffisamment les prestataires à qui je fais appel, je sais que je laisse la clientèle de l'hôtel entre de bonnes mains, qu'elle aura le droit à de petites attentions. »

At The Ritz-Carlton Hôtel de la Paix, Geneva, little gestures inevitably punctuate the life of each guest, indeed. The hotel's staff get to know them to make their stay unforgettable. 'Helping our guests is a personal challenge for me: I make every request my own. And there's no question of giving up until I'm satisfied!' Mr Trabelsi's years of experience and professionalism have led him through some touching and incredible stories. He agrees to tell us one of them, a quite comical one – it resembles a police investigation.

'One day, while cleaning the bedroom of one of our customers, a member of the cleaning staff noticed some small shards of glass in the bathroom. She immediately informed her manager and inspected the room in every nook and cranny to find fragments could come from. The answer lay in the bin: a bottle of perfume in a thousand pieces – a rare perfume. As is the custom at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, we decided to make

'Helping our guests is a personal challenge for me: I make every request my own. and there's no question of giving up until I'm satisfied!'

a small gesture and surprise our guest by replacing the broken bottle. As none of the hotel staff knew the name of the perfume, we gathered up the bottle to find out. After a bit of research, we unfortunately discovered that it wasn't sold in Switzerland... A great challenge for me! A few phone calls later, I was in contact with the Parisian perfumers who offered to send us a new bottle as soon as possible. The next day, when our guest returned to her room after breakfast, she was delighted to find the precious bottle lying on the bed. She was very touched. That's how we treat our guests here at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva!' (Laughter).

'TREAT OTHERS AS YOU WOULD LIKE TO BE TREATED'

For Heni Trabelsi, to be a concierge requires a certain philosophy as well as many other qualities. Some values can be worn like a uniform, a skilful blend of intimate convictions, experience and professional conscience. The head concierge at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva explains: 'I have a motto – two, in fact. The first comes from a local watch brand: "Do better if possible, which is always possible". It's a major challenge in the profession, especially in an establishment like this. My other mantra comes from the founder of the Four Seasons, Mr Isadore Sharp: "Treat others as you would like to be treated." It's common sense, really, but it's a lesson that can sometimes be quickly forgotten but fundamental nevertheless. In my work, I try to please others, and in this logic of reciprocity, pleasing them pleases me; that's why I get so involved in the requests of our guests.'

Il est vrai qu'à l'Hôtel de la Paix, les petites attentions rythment inmanquablement la vie de chaque convive. Ici, à la loge, on apprend à les connaître pour faire de leur séjour un souvenir inoubliable. « Aidez nos hôtes, c'est pour moi un challenge personnel : je m'approprie chaque demande. Et pas question de baisser les bras avant d'avoir obtenu satisfaction! » Les années d'expérience et le professionnalisme de M. Trabelsi l'ont mené à travers des histoires, aussi touchantes que rocambolesques. Il accepte de nous en livrer une qui a de quoi faire sourire, tant elle ressemble à une enquête policière.

« Un jour, en faisant le ménage dans la chambre d'une de nos clientes, un membre du personnel d'entretien remarque quelques petits éclats de verre dans la salle de bain. Elle en avertit immédiatement sa direction et inspecte la pièce dans les moindres recoins pour trouver l'origine des fragments. La réponse résidait dans la corbeille : un flacon de parfum en mille morceaux — un parfum rare. Comme le veut la coutume à l'Hôtel de la Paix, nous décidons de faire un petit geste et de la surprendre en remplaçant son flacon brisé. Comme personne ne connaît le nom de ce parfum parmi le personnel de l'hôtel, nous rassemblons donc le flacon pour le découvrir. Après quelques recherches, nous constatons malheureusement que celui-ci n'était pas vendu en Suisse... Un superbe challenge pour moi! Quelques coups de fil plus tard et me voilà en communication avec l'atelier de parfumeurs parisien qui nous propose de nous faire parvenir un flacon neuf dans les meilleurs délais. Le lendemain, en rentrant dans sa chambre après avoir pris son petit-déjeuner, notre convive a le plaisir de trouver, posé sur le lit, le précieux flacon. Cette attention l'a beaucoup touchée. Voilà comment on traite nos hôtes, ici, au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva! (Rires) ».

« TRAITER LES AUTRES COMME ON AIMERAIT QUE L'ON NOUS TRAITÉ »

Pour Heni Trabelsi, le métier de concierge requiert, en plus de bien des qualités, une certaine philosophie. Ce sont des valeurs que l'on porte comme un uniforme, un savant mélange de convictions intimes, d'expériences et de conscience professionnelle. Le chef concierge de l'Hôtel de la Paix nous l'explique avec ces mots : « J'ai une devise — enfin deux, à vrai dire. La première me vient d'une marque horlogère de chez nous : "Faire mieux si possible, ce qui est toujours possible." C'est un enjeu majeur du métier, notamment au sein d'un établissement comme celui-ci. Mon autre mantra me vient du fondateur de Four Seasons, M. Isadore Sharp : "Traiter les autres comme on aimerait que l'on nous traite". C'est du bon sens, vraiment, mais c'est une leçon que l'on peut parfois vite oublier et qui est, selon moi, fondamentale. Dans mon travail, je cherche à faire plaisir aux autres, et dans cette logique de réciprocité, leur faire plaisir me fait plaisir ; c'est pour cela que je m'implique tant dans les demandes de nos convives. »

RÉMY JAGGI



ALCHEMIST OF THE ELEMENTS

ALCHIMISTE DES ÉLÉMENTS

BY / PAR EDUARDO COSTERG

RÉMY JAGGI IS A CRAFTSMAN OF BEAUTY. EVERYWHERE HE GOES, BOUQUETS, GARDENS AND TERRACES BLOOM. DIVIDING HIS TIME BETWEEN HIS SHOP IN TRELEX AND ANOTHER ONE IN LAUSANNE, THIS LOVER OF PLANTS AND BEAUTIFUL OBJECTS HAS CREATED A SINGULAR AND BEWITCHING UNIVERSE, HALFWAY BETWEEN A WINTER GARDEN AND A CABINET OF CURIOSITIES. FOR SEVERAL YEARS NOW, HE HAS BEEN PUTTING FLOWERS IN THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA, DAZZLING GUESTS ALL AROUND THE WORLD AS THE SEASONS GO BY. A MEETING UNDER THE ROSE.

RÉMY JAGGI EST UN ARTISAN DE LA BEAUTÉ. PARTOUT OÙ IL PASSE, ON VOIT FLEURIR BOUQUETS, JARDINS ET TERRASSES. PARTAGÉ ENTRE SA BOUTIQUE DE TRELEX ET CELLE DE LAUSANNE, CET AMOUREUX DES PLANTES ET DES BEAUX OBJETS S'EST CONSTITUÉ UN UNIVERS SINGULIER ET ENVOÛTANT, À MI-CHEMIN ENTRE LE JARDIN D'HIVER ET LE CABINET DE CURIOSITÉ. VOILÀ QUELQUES ANNÉES QU'IL FLEURIT LE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA ET ÉBLOUIT AU GRÉ DES SAISONS LES CONVIVES VENUS DES QUATRE COINS DU MONDE. RENCONTRE À FLEUR DE MOTS.

Mr Jaggi, can you tell us a little about your eponymous company and your business?

RJ: Remy Jaggi was founded in 2011 and based in Trelex, near Nyon. We produce a lot of organically grown perennials as well as seasonal cut flowers. In our shop, we sell plants, shrubs, trees, bouquets... anything that has anything to do with plants, and even more! In fact, our Lausanne boutique combines floral arrangements with interior design. Our projects range from the creation of gardens — thanks to the expert eye of our landscape architect — to the embellishment of terraces, not forgetting the sale of pots and decorative objects. We also work with potters in Florence who make bespoke products in traditional period moulds. We're looking for exclusivity, niche craftsmen who works in small batches. That's what people come to us for: something with personality, an authentic spirit that you might not find elsewhere.

We work with private customers, but also with a large number of companies, including The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva.

How would you define your style and your inspirations?

RJ: I draw my inspiration from what's around me: from nature, of course – plants in themselves can already convey a lot of ideas –, from the materials I can find, but also from other fields which, on the face of it, have little to do with the world of plants. A fashion show, for example. I really try to make the most of anything that can arouse emotion.

I don't really try to follow the trends on the socials; I don't want to reproduce what's already being done. Our style is our style! What we're looking for above all is creativity and naturalness. We make sure that every element of our design is in harmony: the vase, the contrasts, the leaves... It's a challenge! We can be very provocative at times, but we never lose sight of the notion of harmony.

And to bring out the natural side of our creations, we draw our inspiration from the seasons, of course. Our bouquets are designed to reflect what the season inspires: the freshness and softness of spring, for example. As a result, we evolve and adapt to the spirit of the times. Our bouquets in April look nothing like the bouquets we offer in June.

The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva calls on you for floral decorations. Can you tell us about this collaboration?

RJ: Our collaboration with the hotel goes back a long way: when the Hôtel de la Paix joined the Ritz-Carlton family, the director at the time came looking for us. He wanted to bring our natural style, both chic and wild, to the hotel. It set them apart from the other palaces in Geneva. Today, the hotel's requirements have changed a little, but they still trust us entirely. We really appreciate it! Whatever we make, we try to bring our creative touch, our added value, and we refuse to take the easy way out.

The other important point in this collaboration is adaptation. Of course, we don't always use seasonal flowers as we please; it's also about answering customer requests. Whatever the case, our creative approach remains the same: to go beyond what is expected and infuse each piece with a contemporary spirit.

M. Jaggi, pouvez-vous nous parler de votre entreprise éponyme et de votre activité ?

RJ : Depuis ses débuts en 2011, Remy Jaggi est basé à Trelex, près de Nyon. On y produit beaucoup de plantes vivaces en culture biologique ainsi que des fleurs coupées de saison. Dans notre boutique, nous vendons des plantes, des arbustes, des arbres, des bouquets... tout ce qui touche de près ou de loin au domaine végétal, et même au-delà! En effet, notre boutique de Lausanne mêle composition florale et décoration intérieure. Chez nous, on mélange les disciplines : nos projets vont donc de la création de jardins, grâce à l'œil expert de notre architecte paysagiste, aux travaux d'embellissement de terrasses, en passant par la vente de pots et d'objet décoratifs. Nous collaborons d'ailleurs avec des potiers de Florence qui façonnent des produits sur mesure dans des moules traditionnels d'époque. On recherche en effet ce petit côté exclusif, cet artisan de niche qui procède par petites séries. C'est ce que les gens viennent chercher chez nous : quelque chose avec de la personnalité, un esprit authentique qu'on ne trouve peut-être pas ailleurs.

Nous travaillons avec des particuliers, mais aussi avec bon nombre d'entreprises, parmi lesquelles nous sommes fiers de compter The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva.

Comment définiriez-vous votre style et vos inspirations ?

RJ : Je tire mes inspirations de ce qui se trouve autour de moi : de la nature, bien sûr — les végétaux en soi sont déjà porteurs de beaucoup d'idée —, des matériaux que je peux trouver, mais aussi d'autres domaines qui, a priori, n'ont pas grand-chose à voir avec le monde des plantes. Un défilé de mode, par exemple. J'essaie vraiment d'en tirer le meilleur parti de tout ce qui peut susciter l'émotion.

Je ne cherche pas vraiment à suivre les tendances sur les réseaux; je ne veux pas qu'on l'on reproduise ce qui se fait déjà. Notre style, c'est notre style! Ce que l'on recherche avant tout, c'est la créativité et le naturel. On veille à l'accord de chaque élément qui compose notre réalisation : le vase, les contrastes, les feuilles... C'est un challenge! On peut se montrer parfois très provocateur, mais on ne perd jamais de vue cette notion d'harmonie.

D'autre part, pour mettre en lumière le côté naturel de nos créations, on s'inspire d'abord des saisons. Nos bouquets veulent retranscrire ce que la saison inspire : la fraîcheur, la douceur du printemps, par exemple. Par conséquent, on évolue, on s'adapte à l'air du temps. Nos bouquets, en avril, ne ressemblent pas du tout aux bouquets que l'on propose au mois de juin.

C'est à vous que fait appel The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva en matière de décoration florale, parlez-nous de cette collaboration ?

RJ : Notre collaboration avec l'hôtel ne date pas d'hier : lorsque l'Hôtel de la Paix a rejoint la famille Ritz-Carlton, le directeur de l'époque est venu nous chercher. Il voulait amener notre style naturel, à la fois chic et sauvage, au sein de l'établissement. Cela permettait de les différencier des autres palaces genevois. Aujourd'hui, les exigences de la maison ont un peu changé, mais l'hôtel continue à nous faire entièrement confiance. C'est très appréciable! Quoi que l'on fasse, on tâche d'apporter notre touche créative, notre plus-value, on refuse de céder à la facilité.



What do you think the perfect bouquet would look like?

RJ: For me, it would be a bouquet that reflects the unique spirit of the hotel, with a touch of Geneva in it. Guests have travelled, they're out of their routine: this bouquet should remind them of that, it should take them somewhere else.

At the moment, we're working with large branches and tulips, playing on a very natural and wild spirit, unaffectedly. Freshness comes first. In my opinion, striking the right balance between chic and natural is a major challenge in creating the perfect bouquet. Because yes, rustic and natural don't mean disorganised!

What values do you hold dear at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva?

RJ: The sensitivity of the hotel team and their commitment to seasonality are points we have in common. We're pretty much in sync on that. What's more, they've understood that it's not enough to put white orchids all over the hotel to emphasise its luxurious character; the management has understood that too.

Apart from anything else, I love this hotel, I think it's a little jewel. It's not a huge palace, quite the contrary: it exudes something precious, very well cared for and shines through the humility of its team. It's a hotel on a human scale. These are things I appreciate enormously.

L'autre point important de cette collaboration, c'est l'adaptation. Bien sûr, on ne compose pas tout le temps au gré de nos envies avec des fleurs de saisons; il est aussi question de s'adapter aux demandes des clients. Quoi qu'il en soit, notre démarche créative reste la même : aller plus loin que ce qui est attendu et insuffler à chaque pièce un esprit contemporain.

À quoi ressemblerait le bouquet parfait, selon vous ?

RJ : Pour moi, ce serait un bouquet qui refléterait l'esprit singulier de l'hôtel, avec un petit quelque chose propre à Genève. Les convives ont voyagé, ils sont sortis de leur routine : ce bouquet doit leur rappeler cela, les emmener ailleurs.

Actuellement, nous travaillons avec de grandes branches et des tulipes, on joue sur un esprit très naturel et sauvage, sans artifice. La fraîcheur prime avant tout. Cet équilibre à trouver entre le chic et le naturel est, selon moi, un enjeu majeur dans la composition du bouquet parfait. Car oui, champêtre et naturel ne veut pas dire désorganisé !

Quelles sont les valeurs qui vous rattachent au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva ?

La sensibilité de l'équipe de l'hôtel et leur ancrage dans la saisonnalité sont des points que nous avons en commun. On est assez raccord là-dessus. De plus, ils ont bien compris qu'il ne suffit pas de mettre des orchidées blanches dans tout l'hôtel pour mettre en valeur son caractère luxueux; la direction l'a bien compris.

Au-delà de tout ça, j'aime cet hôtel, je trouve que c'est un petit bijou. Ce n'est pas un énorme palace, bien au contraire : il dégage quelque chose de précieux, très soigné et brille par l'humilité de son équipe. C'est un hôtel à taille humaine. Voilà des choses que j'apprécie énormément.

MORE INFORMATIONS

remyjaggi.ch



NEW
OPENING
2024

Defining the Art of Excellence Mastering Timeless Beauty

Travel to another dimension of wellbeing in a prestigious setting in Geneva.

Gracefully located between the Alps and on the shores of Lake Geneva, in the legendary city of Geneva, La Vallée SPA will unveil its exclusive beauty and wellness experiences, inspired by the nobility of Swiss nature, the precision of timeless beauty, the energy and generosity of the universe.

La Vallée SPA
The Science of Beauty & Wellness

The Ritz Carlton Hotel de la Paix, quai du Mont-Banc 11, 1201 Geneva Switzerland
www.lavalleespa.com

The Ritz-Carlton experience

EXCELLENCE IS THE ONLY MOTTO

L'EXPÉRIENCE RITZ-CARLTON

L'EXCELLENCE POUR SEULE PHILOSOPHIE

BY / PAR EDUARDO COSTERG

BYOND ITS NAME, RITZ-CARLTON HAS BECOME THE STANDARD-BEARER OF AN 'ART DE VIVRE' THAT HAS SEDUCED THE ENTIRE WORLD. EACH ESTABLISHMENT IS A PROUD AMBASSADOR OF THE LOCAL CULTURE, ASSERTING ITS OWN CHARACTER AND UNCONDITIONALLY COMBINING AUTHENTICITY, REFINEMENT AND EXCELLENCE. AT THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA, ANTONI VON PLANTA, GENERAL MANAGER, ENSURES THAT EVERY GUEST CAN ENJOY A RITZ-CARLTON EXPERIENCE IN THE COLOURS OF GENEVA.

AU DELÀ D'ÊTRE UN NOM, RITZ-CARLTON S'EST FAIT LE PORTE-ÉTENDARD D'UN ART DE VIVRE QUI A SÉDUIT LE MONDE ENTIER. CHAQUE ÉTABLISSEMENT EST UN FIER AMBASSADEUR DE LA CULTURE LOCALE, AFFIRME UN CARACTÈRE QUI LUI EST PROPRE ET CONJUGUE INCONDITIONNELLEMENT AUTHENTICITÉ, RAFFINEMENT ET SERVICE D'EXCELLENCE. À L'HÔTEL DE LA PAIX, M. ANTONI VON PLANTA, DIRECTEUR GÉNÉRAL, VEILLE À CE QUE CHAQUE CONVIVE PUISSE GOÛTER À UNE EXPÉRIENCE RITZ-CARLTON AUX COULEURS DE GENÈVE.



MEMORY MAKERS

What is a trip if not a succession of moments that together form an indelible memory? To understand this is essential in order to grasp the Ritz-Carlton philosophy. Each person involved in your stay is in reality a craftsman of memories – memories shaped by a unique and irreproachable art of hospitality. Everywhere around the world, thoughtfulness and friendliness serve as Ritz-Carlton signatures: ‘We really place our guests at the centre of the hotel’s life,’ explains Mr von Planta, ‘Above all, we aim to understand who our guests are, what they hope and expect in order to act accordingly and proactively. Ideally, we want to offer them what they want before they want it.’

The Ritz-Carlton’s name carries with it another promise: to be welcome in an extraordinary setting, at the heart of establishments that embody the atmosphere of a destination and the zeitgeist of the times. Each hotel offers a range of locally flavoured experiences to connect guests with their homeland – an authentic journey of the senses to shape memories which will stand the test of time.

A HERITAGE OF HOSPITALITY AND PRESTIGE

Since the opening of The Ritz-Carlton Boston in 1927 – the first Ritz-Carlton in America – Ritz-Carlton has revolutionized the world of luxury hotels by focusing on the guests and their needs. More than a century later, Ritz-Carlton has succeeded in imposing its demands and its definition of luxury throughout the world. The attention to detail, the excellence of services and the dedication of the staff have become the emblem of the House. Today, the mere mention of Ritz-Carlton is synonymous with elegance and prestige.

This is all the more true at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva – here, the art of receiving is a matter of tradition – it’s written into the establishment’s DNA.

‘The Hotel de la Paix, as well as being a Ritz-Carlton hotel, is a house with a fascinating history. Over the years, it has seen a succession of great names and eminent figures such as the Princess of Monaco, Grace Kelly. When she was in charge of the Red Cross in Monaco and had to travel to Geneva, the princess stayed here. Even back then, the Hôtel de la Paix was appreciated for its hospitality, discretion and unrivalled refinement.’

ARTISANS DE SOUVENIRS

Qu’est qu’un voyage si ce n’est une succession de moments qui, ensemble, forment un souvenir indélébile ? Il faut comprendre cela pour pouvoir toucher du doigt la philosophie Ritz-Carlton : chaque acteur de votre séjour est en réalité un artisan de souvenirs — des souvenirs façonnés par un art de recevoir unique et irréprochable. Aussi, partout dans le monde, la prévenance, l’amabilité et les petites attentions à l’égard de convives font loi : « Nous plaçons véritablement nos hôtes au centre de la vie de l’hôtel, explique M. von Planta, l’idée est avant tout de comprendre qui sont nos invités, quels sont leurs désirs et leurs attentes afin de pouvoir agir en conséquence et de manière proactive. Dans l’idéal, il serait question de leur offrir ce qu’ils désirent avant même qu’ils ne le désirent. »

Le nom Ritz-Carlton porte en lui une autre promesse : celle d’un accueil dans un cadre extraordinaire, au cœur d’établissements qui incarnent l’atmosphère d’une destination et l’air du temps. Chaque hôtel propose une palette d’expériences aux couleurs locales afin de connecter les convives à leur terre d’accueil — un voyage des sens authentique pour modeler des souvenirs à l’épreuve des années.

L’HOSPITALITÉ ET LE PRESTIGE EN HÉRITAGE

Depuis l’ouverture du Ritz-Carlton de Boston en 1927 — premier Ritz-Carlton d’Amérique —, le groupe n’a cessé de révolutionner le monde de l’hôtellerie de luxe en concentrant ses efforts et sa réflexion autour des hôtes et de leurs besoins. Plus d’un siècle plus tard, Ritz-Carlton a su imposer ses exigences et sa définition du luxe à travers le monde entier. Le souci du détail, l’excellence du service et le dévouement du personnel si caractéristiques sont devenus les signatures de la Maison. Aujourd’hui, la simple évocation de ce nom est synonyme d’élégance et de prestige.

Tout cela est d’autant plus vrai à l’Hôtel de la Paix Ritz-Carlton Genève ; ici, l’art de recevoir est une affaire de tradition — c’est inscrit dans l’ADN de l’établissement.

« L’Hôtel de la Paix, en plus d’être un hôtel Ritz-Carlton, porte une histoire de plus de cent cinquante ans. C’est une Maison avec une charge historique assez fascinante. Elle a vu défiler, au fil des années, de grands noms et d’éminentes figures comme la princesse de Monaco, Grace Kelly. Lorsqu’elle tenait le poste de responsable de la Croix-Rouge, à Monaco, et qu’elle devait se rendre à Genève, la princesse venait loger ici. À l’époque déjà, on appréciait l’Hôtel de la Paix pour son hospitalité, sa discrétion et son raffinement sans égal. »



LEAVE WITH A LITTLE SOMETHING EXTRA

'If I had to sum up the mission and the Ritz-Carlton philosophy as simply as possible, I'd say it's about creating "wow" moments,' says Mr von Planta. Thanks to our work, guests arrive in a certain way and always leave with a little something extra. No matter how long they stay, it must always tend toward what is best.

We want our guests to learn something during their stay – something from our staff, our ladies and gentlemen, our bartender, our chef or our concierge... All our staff have professional abilities and a 'savoir-faire' which they are glad to share. It's also about creating an unforgettable memory of Geneva and its surroundings through experiences.

It seems to me that The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva offers an ideal setting. We are fortunate to be a small hotel – the smallest Ritz-Carlton in the world, in fact – which means that we can be very close to our customers, as in a family-run establishment.

The Ritz-Carlton experience is truly about providing a precious memory for our guests – a memory that will not evaporate, despite its immateriality. With its historical dimension, the hotel provides the perfect setting for a unique story, a journey that will live long in the memory. The rest, of course, is up to us.

REPARTIR AVEC UN PETIT QUELQUE CHOSE EN PLUS

« Si je devais résumer le plus simplement possible la mission et la philosophie du Ritz-Carlton, je dirais qu'il est s'agit de créer des moments "waouh", nous livre M. von Planta. Chez nous, les convives arrivent d'une certaine manière et repartent toujours avec un petit quelque chose en plus. Peu importe la durée de leur séjour, leur expérience doit sans cesse évoluer vers le mieux.

Nous souhaitons que nos invités puissent apprendre quelque chose lors de leur passage : apprendre quelque chose de nos collaborateurs, de nos ladies et gentlemen, d'un barman, d'un chef ou encore d'un concierge... Tout notre personnel est fort d'une expérience professionnelle et d'un savoir-faire qu'il partage avec grand plaisir. Il s'agit également de construire un souvenir inoubliable de Genève et de ses alentours par le biais d'expériences.

Il me semble d'autant plus que The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva offre un cadre idéal. Nous avons la chance d'être un petit établissement — le plus petit Ritz-Carlton du monde, à vrai dire —, ce qui nous permet d'être très proches de notre clientèle, comme au sein d'un établissement familial.

L'expérience Ritz-Carlton, c'est véritablement procurer un souvenir précieux à nos convives — un souvenir qui ne s'évaporerait pas, malgré son immatérilité. L'hôtel de la Paix, avec sa dimension historique, met en scène les conditions parfaites pour donner cours à une histoire unique, un voyage qui restera dans les mémoires. Pour le reste, c'est bien sûr à nous de jouer. »

Committing to tomorrow

TOGETHER, WE CAN EMBRACE NATURE TO SECURE FUTURE!

**ENGAGER POUR DEMAIN - RESPECTONS LA NATURE,
POUR GARANTIR LE FUTUR**

BY / PAR EDUARDO COSTERG

THE CRYSTAL-CLEAR LAKE, MAJESTIC ALPS, AND SERENE HILLS AROUND THE RITZ-CARLTON GENEVA AREN'T JUST VIEWS; THEY'RE OUR INSPIRATION TO ACT, NOT STAND STILL, TO PRESERVE, NOT JUST ENJOY. COMMITTED TO HIGH-LEVEL SERVICE, WE TAKE SERIOUS STEPS FOR SUSTAINABILITY. AWARE OF THE ECOLOGICAL ISSUES AND PROBLEMS IMPACTING THE HOTEL INDUSTRY, THE ESTABLISHMENT PRIDES ITSELF ON ITS CONCRETE ACTIONS IN FAVOUR OF THE PLANET ON A DAILY BASIS.

LA TRANSPARENCE DU LÉMAN, LA MAJESTUOSITÉ DES ALPES, LA DOUCEUR DES COLLINES ENVIRONNANTES : À DEUX PAS DU RITZ CARLTON GENÈVE, CES PAYSAGES NOUS RAPPELLENT AU QUOTIDIEN QU'IL NE FAUT PAS DEMEURER IMMOBILES, QU'IL FAUT PRÉSERVER PLUTÔT QUE DE SIMPLEMENT PROFITER. EN TANT QUE FERVENTS DÉFENSEURS D'UN SERVICE D'EXCELLENCE, NOUS PRENONS DES MESURES CONCRÈTES EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE. CONSCIENTE DES ENJEUX ET PROBLÉMATIQUES ÉCOLOGIQUES QUI TRAVERSENT LE MONDE DE L'HÔTELLERIE, LA MAISON S'EMPLOIE À FAIRE LA PART DES CHOSES EN MENANT QUOTIDIENNEMENT DES ACTIONS CONCRÈTES EN FAVEUR DE LA PLANÈTE.

SWISSTAINABLE: A COURSE OF ACTION FOR THE FUTURE

Actions speak louder than words. This could not be truer when it comes to the environment. The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva is committed to following the standards and requirements of **Swisstainable**, a Swiss sustainable development programme specially designed for the tourism sector. The hotel therefore strives to respect six fundamental principles: reducing energy consumption and the carbon footprint of the establishment; reducing and recycling waste; raising awareness and implementing more responsible choices; being an actor in local and global initiatives; cooperating with local suppliers, and last but not least, avoiding the use of chemicals and pollutants as much as possible.

All these efforts are part of a long-term goal: to offer guests at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva an experience that combines luxury and environmental awareness. Today, the company is proud to have achieved the third and final level of commitment, leading - a status intended for companies that already have a full and recognised sustainability certification.

A BROAD FIELD OF ACTION

To implement the principles established by the Swisstainable programme, multiple actions have been initiated within the hotel. The collaboration with Youth for Soap is a perfect illustration of this. Through this association, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva offers a second life to used liquid and solid soaps. Once these have been reconditioned, they are given free of charge to those in need. The initiative is bearing fruit: in 2023, the association reconditioned and distributed almost 1,280 new soaps from leftovers provided by the hotel.

Always anchored in the spirit of the times, the hotel also uses artificial intelligence to control and reduce food waste thanks to KITRO, a waste analysis and classification solution. Moreover, the hotel relies on its chefs to favour produce coming from short circuits and local suppliers. Whether visitors dine at the Living Room, Fiskebar, or Dans le Noir?, the teams at the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva are working to ensure pride of place is given to local Swiss products and local suppliers.

SWISSTAINABLE : UNE LIGNE DE CONDUITE POUR L'AVENIR

Comme seuls les actes comptent en matière d'environnement, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva s'est engagé à suivre les préceptes de **Swisstainable**, un programme suisse de développement durable pensé pour le secteur touristique. Aussi, l'hôtel veille à respecter six points fondamentaux : réduire la consommation d'énergie et l'empreinte carbone de l'établissement, réduire le gaspillage et recycler les déchets, sensibiliser et incarner des choix plus responsables, être acteur d'initiatives locales et globales, coopérer avec des fournisseurs locaux, et enfin, éviter autant que possible l'usage de produits chimiques et polluants.

Tous ces efforts déployés s'inscrivent dans une réflexion de longue haleine : offrir aux clients du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva une expérience qui allie séjour de luxe et conscience environnementale. Aujourd'hui, la maison est fière d'accéder au troisième et dernier niveaux d'engagement, leading — un statut destiné aux entreprises qui disposant déjà d'une certification en matière de durabilité complète et reconnue

UN CHAMP D'ACTION LARGE

Pour mettre en application les principes dictés par le programme Swisstainable, de multiples actions ont été amorcées au sein de l'hôtel. La collaboration avec Youth for Soap en est une parfaite illustration : par le biais de cette association, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva redonne une seconde vie aux savons liquides et solides usagers. En effet, une fois reconditionnés, ceux-ci sont offerts gratuitement à des personnes démunies et sans-abri. L'initiative porte ses fruits : en 2023, l'association a recréé et distribué près de 1280 nouveaux savons à partir des reliquats fournis par l'hôtel.

Toujours ancrée dans l'air du temps, la Maison met également l'intelligence artificielle à profit pour contrôler et réduire le gaspillage alimentaire grâce à KITRO — une solution d'analyse et de classification des déchets. En plus de cela, l'hôtel peut également faire confiance à l'attachement de ses chefs aux produits issus de circuits courts. Que vous vous installiez à la table du Living Room, du Fiskebar ou de Dans le Noir?, les équipes du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva se mobilisent pour faire la part belle aux produits du terroir suisse et favorisent les fournisseurs à locaux.



ONGOING EFFORTS

"As we know, perfection still eludes us; on the other hand, we are convinced that by remaining attentive and giving ourselves the means, we can do our part. This is why we have chosen to collaborate with expert auditors and innovation consultants: with them, we can advance resource management and optimize energy consumption efficiently throughout the hotel. Our work speaks for itself: in 2023, we were proud to have reduced our electricity consumption by 23%, our water usage by 10%, and fuel by 14%, compared to 2022."

The company's efforts paid off: in March 2024, it was awarded **Green Key certification** — a leading standard for excellence in the field of environmental responsibility and sustainable operation within the tourism industry.

"By taking one step after another, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva is committing to the world of tomorrow. Every day, we continue our efforts in favour of sustainability and the environment to give our guests the opportunity to savour every moment," concludes Mr. von Planta, the general manager of the hotel in the distance. What a view!

DES EFFORTS À POURSUIVRE

« Nous le savons bien, la perfection nous échappe encore; en revanche, nous sommes convaincus qu'en restant à l'écoute et en nous donnant les moyens, nous sommes en mesure de faire notre part des choses. C'est pour cela que nous collaborons avec des auditeurs experts et des consultants en matière d'innovation : avec eux, nous faisons progresser la gestion des ressources, l'optimiser notre consommation énergétique de manière efficace sur l'ensemble de l'hôtel. Notre travail parle de lui-même : en 2023, nous sommes fiers d'avoir diminué notre bilan électrique de 23 %, notre utilisation d'eau de 10 % et notre consommation de fuel de 14 %, par rapport à l'année 2022. »

*Les efforts de la maison paient : en mars 2024, elle se voit récompenser de la **certification Green Key** — une distinction standard d'excellence en matière de responsabilité environnementale et de gestion durable au sein de l'industrie du tourisme.*

« Un pas après l'autre, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva s'engage pour le monde de demain. Chaque jour, nous poursuivons nos efforts en faveur de la durabilité et de l'environnement pour laisser à nos convives le loisir de savourer chaque instant. », conclut M. von Planta, directeur général de l'hôtel.



LOUIS MOINET
1806



THE MOST METEORITE INSERTS
IN A WATCH

COSMOPOLIS
THE RAREST OF THE RARE

louismoinet.com



60

ART

MEETS

TIMELESS GLAMOUR

QUAND L'ART RENCONTRE
LE GLAMOUR ÉTERNEL

THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA, CELEBRATES ART AND HARMONY WITH IMMACULATE DESIGN AND THOUGHTFUL REFERENCES TO THE CITY'S HERITAGE. TIME FEELS SUSPENDED IN THESE SPACES OF GRACE AND BEAUTY, WHICH HAS UNDERGONE A VERITABLE FACELIFT ORCHESTRATED BY THE IL PRISMA DESIGN AGENCY AND INTERIOR ARCHITECT BARBARA CASATI.

LE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA, CÉLÈBRE L'ART ET L'HARMONIE AVEC UN DESIGN IMMACULÉ ET DES RÉFÉRENCES RÉFLÉCHIES AU PATRIMOINE DE LA VILLE. LE TEMPS SEMBLE SUSPENDU DANS CES ESPACES DE GRÂCE ET DE BEAUTÉ, AYANT BÉNÉFICIÉS D'UNE VÉRITABLE CURE DE JOUVENCE ORCHESTRÉE PAR L'AGENCE DE DESIGN IL PRISMA ET L'ARCHITECTE D'INTÉRIEUR BARBARA CASATI.



LA GALERIE DU TEMPS SUSPENDU

In the lobby of The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, design meets tradition. An exhibition of tapestries celebrates the historical figures in favor of peace that attended the hotel, from Giuseppe Garibaldi to Victor Hugo. History becomes art, decorating multiple floors. The ancient technique of tapestry is reimagined in a contemporary way, offering the guests an immersive experience in La Galerie du temps suspendu.

Dans le hall de l'hôtel, le design rencontre la tradition. Une exposition de tapisseries célèbre les personnages historiques en faveur de la paix qui ont fréquenté l'hôtel, de Giuseppe Garibaldi à Victor Hugo. L'histoire devient art, décorant plusieurs étages. L'ancienne technique de la tapisserie est réimaginée de manière contemporaine, offrant aux clients une expérience immersive dans La Galerie du temps suspendu.

LE LUSTRE DE L'ATRIUM

At the centre of the atrium dwells a masterpiece: like a link between the hotel's historic splendour and its innovative vision, a superb crystal chandelier shines with a thousand lights. As a vestige from the past, this is the same chandelier that hung in the lobby when the hotel opened its doors in 1865. It has been brought up to date and decorated with gold circles that once again recall the theme of time.

Au centre de l'atrium, la pièce maîtresse : comme un trait d'union entre le faste historique de l'hôtel et sa vision novatrice, un superbe lustre en cristal resplendit de mille feux. Vestige du passé, c'est ce même lustre qui trônait déjà dans le hall en 1865, à l'ouverture de l'hôtel. Il a été remis au goût du jour et orné de cercles d'or qui rappellent, une fois encore, le thème du temps.





LA CASCADE DES ENGRENAGES

A cascade of gears flowing towards the reception area, symbolizing the caducity of life.

Une cascade d'engrenages s'écoulant vers la réception, symbolisant la caducité de la vie.



COCKTAIL LOUNGE

The walls of Fred by Fiskebar are adorned with an eclectic array of historically significant Geneva-themed artworks, posters and photographs. The bespoke peacock blue banquette in the small 'living room' provides a bright splash of colour that contrasts with the plaster effect walls.

Les murs de Fred by Fiskebar sont ornés d'un ensemble éclectique d'œuvres d'art, d'affiches et de photographies sur le thème de Genève ayant une signification historique. La banquette bleu paon fabriquée sur mesure dans le petit «salon» apporte une touche de couleur vive qui contraste avec les murs à effet de plâtre.

RESTAURANT FISKEBAR

A ceramic wall piece inspired by Nordic countries and seafood, created and installed by Adam Ross, Kirsty Macrae and B3 Designers for Fiskebar. The artwork is made up of around 200 ceramic oysters glazed in a pâté of colours, black, white, bronze and gold.

Cœuvre murale en céramique inspirée des pays nordiques et des fruits de mer, créée et installée par Adam Ross, Kirsty Macrae et B3 Designers pour le Fiskebar. L'œuvre d'art est composée d'environ 200 huîtres en céramique émaillées dans un pâté de couleurs, de noir, de blanc, de bronze et d'or.



GUTMANS GALLERY



WHERE ART MEETS NATURE

LÀ OÙ L'ART RENCONTRE
LA NATURE

BY / PAR HELENA PERDOUX-FRANCES

LAUNCHED IN 2023 IN GENEVA, GUTMANS GALLERY IS THE RESULT OF A PARTNERSHIP BETWEEN FELICIA GUTMANS AND BALTHAZAR WITZIG. WITH OVER A DECADE OF EXPERIENCE IN THE FINE ARTS, GUTMANS, BY JOINING FORCES WITH WITZIG, SON OF AN ARTIST AND ART DEALER AND ART LOVER HIMSELF, AIMED TO ESTABLISH MORE THAN JUST A GALLERY: A DYNAMIC HUB OF CULTURAL EXCHANGE.

INAUGURÉE EN 2023 À GENÈVE, GUTMANS GALLERY EST LE FRUIT DE LA COLLABORATION ENTRE FELICIA GUTMANS ET BALTHAZAR WITZIG. RICHE D'UNE DÉCENNIE D'EXPÉRIENCE DANS LE MONDE DES BEAUX-ARTS, GUTMANS, EN S'ASSOCIANT À WITZIG, FILS D'ARTISTE ET DE MARCHAND D'ART PASSIONNÉ, A SOUHAITÉ CRÉER PLUS QU'UNE SIMPLE GALERIE : UN LIEU D'ÉCHANGES CULTURELS.



A PRESENCE THAT TRANSCENDS PHYSICAL SPACES

Situated at 4 Rue de Rive, on the third floor, Gutmans Gallery doesn't just occupy a space—it activates art throughout Geneva. It is dedicated to creating unique exhibitions and artistic experiences that captivate everyone from hurried passersby to seekers of new sensations. By redefining how art is consumed, the gallery makes it an accessible part of daily life, offering natural elegance and deep immersion in art, where the selection of venues and artists leaves a lasting impression.

UNE PRÉSENCE QUI TRANSCENDE L'ESPACE

Implantée au 4 Rue de Rive, au troisième étage, Gutmans Gallery ne se contente pas d'occuper un espace : elle active l'art dans tout Genève. Elle s'efforce de créer des expositions uniques et des expériences artistiques qui captivent, du passant pressé au chercheur de sensations nouvelles. En redéfinissant la manière dont l'art est consommé, la galerie le rend accessible au quotidien, offrant une élégance naturelle et une immersion profonde dans l'art, où la sélection des sites et des artistes génère des impressions durables.

‘CENTERED AROUND BOTANICAL THEMES, THIS EXHIBITION EXEMPLIFIES A PERFECT UNION BETWEEN THE HOTEL'S LUXURY AND THE GARDENS' NATURAL BEAUTY’

“CENTRÉE SUR DES THÈMES BOTANIQUES, CETTE EXPOSITION ILLUSTRE L'UNION PARFAITE ENTRE LE LUXE DE L'HÔTEL ET LA BEAUTÉ NATURELLE DES JARDINS”

TECHNOLOGY AS A CULTURAL BRIDGE

The digital domain of Gutmans Gallery serves as a bridge for art lovers around the world, affirming that physical distance should not be a barrier to cultural engagement. The strategic use of online presence has borne fruit, expanding its virtual footprint and facilitating significant acquisitions by international collectors. This strategy opens the doors to a global audience.

COMMITMENT TO ARTISTIC DIVERSITY

Gutmans Gallery is not limited to a specific style or era of art. Originally focused on contemporary figurative art, it has progressively diversified its offerings to include a range of artists and mediums. The gallery is distinguished by its vibrant colors, unique identities, and a captivating blend of works that probe complex societal themes. This approach not only expands the artistic spectrum but also encourages a broader audience to engage with the displayed art.

EWA SENCZAWA: THE ART OF ENHANCING NATURE

On June 20, 2024, Gutmans Gallery is set to unveil a major exhibition by Ewa Senczawa in collaboration with The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Focused on botanical themes, this exhibition is the perfect union of the hotel's luxury and the natural beauty preserved at the iconic Conservatoire et Jardin botaniques de Genève. Senczawa's work, deeply influenced by her years at the Academy of Fine Arts in Krakow and her enduring attachment to Geneva, offers a singular exploration of nature. Her distinctive realistic painting style, developed during creative sessions in the lush landscapes of the Conservatoire et Jardin botaniques de Genève, brings a vibrant and authentic touch to her botanical paintings.

LA TECHNOLOGIE COMME PONT CULTUREL

Le domaine numérique de Gutmans Gallery agit comme un pont pour les amateurs d'art du monde entier, affirmant que la distance physique ne devrait pas être un obstacle à l'engagement culturel. L'utilisation stratégique de la présence en ligne par la galerie a porté ses fruits, augmentant son empreinte virtuelle et facilitant des acquisitions significatives par des collectionneurs internationaux. Cette stratégie ouvre la porte à un public global.

UN ENGAGEMENT ENVERS LA DIVERSITÉ ARTISTIQUE

Gutmans Gallery ne se cantonne pas à un style ou une époque artistique spécifique. Originellement axée sur l'art figuratif contemporain, elle a progressivement diversifié son offre pour inclure un éventail d'artistes. La galerie se distingue par ses couleurs vibrantes, ses identités uniques, et une fusion captivante d'œuvres qui sondent des thèmes sociétaux. Cette démarche non seulement élargit le spectre artistique mais encourage aussi un public varié à se connecter avec les œuvres exposées.

EWA SENCZAWA : L'ART DE MAGNIFIER LA NATURE

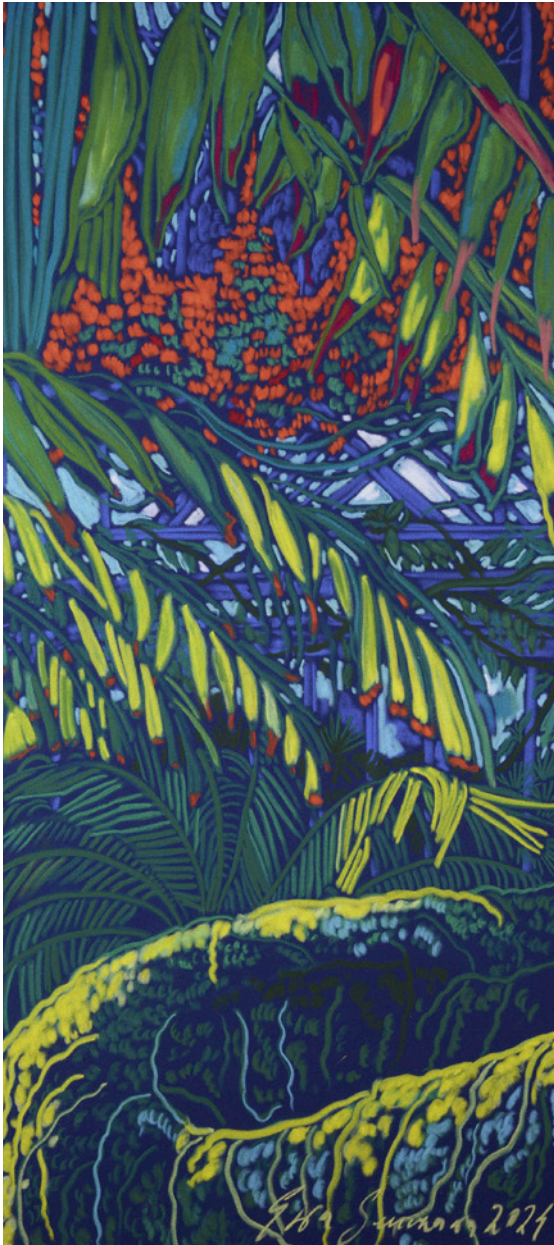
Le 20 juin 2024, Gutmans Gallery est prête à dévoiler une grande exposition d'Ewa Senczawa en collaboration avec The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Centrée sur des thèmes botaniques, cette exposition illustre l'union parfaite entre le luxe de l'hôtel et la beauté naturelle préservée au Conservatoire et Jardin botaniques de Genève, un lieu emblématique de Genève. L'œuvre de Senczawa, profondément influencée par ses années à l'Académie des beaux-arts de Cracovie et son attachement durable à Genève, offre une exploration singulière de la nature. Son style pictural réaliste et distinct s'est développé lors de ses séances créatives au sein des paysages luxuriants du Conservatoire et Jardin botaniques de Genève, apportant une touche vibrante et authentique à ses peintures botaniques.

FUTURE VISION: A MOSAIC OF COLLABORATIONS

The future of Gutmans Gallery unfolds as a series of innovative partnerships and cultural dialogues. In recent months, the gallery has made its mark on the international scene by participating for the first time in renowned art fairs. It stood out during the prestigious Photo Basel, held alongside Art Basel in June 2024, and at the Affordable Art Fair in London. This warmly received initiative is a path that the gallery intends to continue and expand in the coming years. Although a permanent street-level gallery is not yet in the plans, the gallery's commitment to making art accessible and understandable continues relentlessly. Gutmans Gallery continues to position itself in support of emerging talents and the introduction of new perspectives through technology and creativity.

VISION FUTURE : UNE MOSAÏQUE DE COLLABORATIONS

L'avenir de Gutmans Gallery se dessine comme une série de partenariats novateurs et de dialogues culturels. Au cours des derniers mois, la galerie a marqué sa présence sur la scène internationale en participant pour la première fois à des foires d'art renommées. Elle s'est distinguée à l'occasion du prestigieux Photo Basel, ayant lieu aux côtés du salon Art Basel en juin 2024, et à l'Affordable Art Fair à Londres. Cette initiative, accueillie avec enthousiasme, est une démarche que la galerie entend poursuivre et développer dans les années à venir. Bien qu'une galerie permanente au niveau de la rue ne soit pas encore à l'ordre du jour, l'engagement de la galerie à rendre l'art accessible et compréhensible se poursuit sans relâche. Gutmans Gallery continue de se positionner au soutien aux talents émergents et de l'introduction de nouvelles perspectives via la technologie et la créativité.



MORE INFORMATION

gutmansgallery.com
info@gutmansgallery.com
T +41 77 458 01 02

Snøhetta

LANDSCAPE ARCHITECTURE
ARCHITECTES DE PAYSAGE

BY / PAR MARINE PASQUIER

FOR MORE THAN 30 YEARS, SNØHETTA HAS BEEN DEVELOPING INNOVATIVE PROJECTS, TAKING ITS CONCEPTUAL BUILDINGS TO THE FOUR CORNERS OF THE WORLD AT GREAT SPEED. WITH 280 EMPLOYEES WORKING AT SEVEN INTERNATIONAL OFFICES, THE NORWEGIAN LANDSCAPE ARCHITECTURE FIRM SHOWS NO SIGNS OF SLOWING DOWN. FROM OSLO TO PARIS, VIA ALEXANDRIA, NEW YORK AND TOKYO, WE TAKE A LOOK AT THESE AUDACIOUS DESIGNS, WHICH GRACE THE STREETS WITH THEIR MAJESTIC STRUCTURES.

DEPUIS PLUS DE 30 ANS, SNØHETTA MULTIPLIE LES PROJETS NOVATEURS, EN SEMANT À GRANDE VITESSE, SES BUILDINGS CONCEPTUELS AUX QUATRE COINS DU GLOBE. GRÂCE À SES 280 EMPLOYÉS RÉPARTIS SUR SES SEPT BUREAUX INTERNATIONAUX, LE CABINET NORVÉGIEN SPÉCIALISÉ DANS L'ARCHITECTURE DE PAYSAGE NE FAIBLIT PAS LA CADENCE. D'OSLO À PARIS, EN PASSANT PAR ALEXANDRIE, NEW YORK ET TOKYO, TOUR D'HORIZON DE CES AUDACIEUSES CONSTRUCTIONS, QUI HABILLENT LES RUES DE LEURS MAJESTUEUSES STRUCTURES.



FROM THE CLASSROOM TO AN INTERNATIONAL FIRM

The story of this architectural juggernaut begins in 1989. New graduates Craig Dykers and Kjetil Trædal Thorsen win the contract for the new library in Alexandria. Inaugurated in 2001, this new version of one of the most famous monuments of the ancient world takes the firm into the big league. With a world architecture award in their pocket, the duo soon rise to prominence and win the Norwegian National Opera and Ballet project. Inspired by the surrounding environment and local culture, Craig and Kjetil design a building that appears to float like an iceberg in the fjords. A true cultural focal point, the site showcases the modernity and technical sophistication of the two multi-award-winning architects. Fortune favours the brave, and the pair are given the daunting task of designing the pavilion for the September 11 Memorial Museum at Ground Zero. This American adventure leads the partners to open their second office in the heart of the Big Apple.

DES BANCS DE L'ÉCOLE À LA FIRME INTERNATIONALE

C'est en 1989, que l'histoire de ce mastodonte de l'architecture commence. Fraîchement diplômés, Craig Dykers et Kjetil Trædal Thorsen remportent le chantier de la nouvelle bibliothèque d'Alexandrie. Inaugurée en 2001, cette version 2.0 de l'un des monuments les plus célèbres de l'antiquité fait entrer le cabinet dans la cour des grands. Avec un prix mondial d'architecture en poche, le duo se fait vite remarquer et remporte le projet du Norwegian National Opera and Ballet. Inspirés par l'environnement proche et la culture locale, Craig et Kjetil conçoivent un édifice semblant flotter comme un iceberg dans les fjords osloïtes. Véritable point de ralliement culturel, le lieu témoigne de la modernité et de la technicité singulière des deux architectes, multirécompensés. L'avenir sourit aux audacieux, qui décrochent la lourde tâche de concevoir le pavillon du September 11 Memorial Museum à Ground Zero. Une exploration en sol étasunien, qui poussera les associés à ouvrir leur second bureau, au cœur de la Big Apple.



CONTEXTUAL AND CONCEPTUAL

Buoyed by this momentum, the company expands and takes on a series of projects on a scale. From Times Square to Under in Norway, Europe's first underwater restaurant, via the Shanghai Opera House, the reproduction of the Lascaux IV caves in the Dordogne and the headquarters of Le Monde newspaper in Paris... One of the reasons behind this tremendous success is the unique approach that Snøhetta applies to all its designs. A multi-disciplinary philosophy integrating many different skills in the creative process, such as interior and product architecture, graphic design, digital design and art in general. Because since its beginnings, Snøhetta has remained faithful to its identity. Old, new and forthcoming projects all have at least one thing in common: they stand out for the beautiful way in which they blend into their surroundings. While retaining its own urban and natural style, the group takes inspiration from the climate and history of each location to design coherent projects in keeping with the spaces they inhabit. To achieve such a result, Snøhetta implements an innovative collaborative system, whereby a variety of specialists, including designers, landscape architects, engineers, urban planners, but also sociologists and psychologists, share their vision of the local environment to map out future projects together.

CONTEXTUELLE ET CONCEPTUELLE

Sur sa lancée, la firme se développe et enchaîne des projets d'envergure mondiale. De Times Square à l'établissement norvégien Under, le premier restaurant sous-marin d'Europe, en passant par l'opéra de Shanghai; la reproduction des grottes dans Lascaux IV, en Dordogne ou encore, le siège du titre Le Monde à Paris.... Un succès colossal, qui s'explique, entre autres, par cette approche unique que Snøhetta applique à l'ensemble de ses constructions. Une philosophie transdisciplinaire, qui intègre de nombreuses compétences dans le processus de création telles que l'architecture d'intérieur et de produit, le graphisme, le design numérique ou plus globalement, l'Art. Car depuis ses prémices, Snøhetta est resté fidèle à sa signature. Anciennes, récentes et prochaines réalisations, toutes ont au moins un point commun : elles se font remarquer en s'immergeant admirablement dans leur environnement. Tout en gardant leur propre style, à la fois urbain et naturel, le groupe s'inspire du climat et de l'histoire de chaque lieu pour concevoir des réalisations cohérentes, en adéquation avec l'espace dans lequel il se situe. Pour obtenir un tel résultat, Snøhetta travaille sur un système collaboratif innovant, où de nombreux spécialistes, parmi lesquels des designers, paysagistes, ingénieurs, urbanistes mais aussi des sociologues et psychologues, partagent leur vision de l'environnement proche pour dessiner ensemble, l'esquisse des projets à venir.





‘A SUBTLE BLEND OF DECONSTRUCTIVISM AND HYPERREALISM, INTERSPERSED WITH CRISP, SMOOTH LINES, REFLECTIVE FACADES AND INNOVATIVE MATERIALS’

“UN SUBTIL MÉLANGE DE DÉCONSTRUCTIVISME ET D’HYPERRÉALISME, PONCTUÉ DE LIGNES FLUIDES ET AIGUISÉES, DE FAÇADES RÉFLÉCHISSANTES ET DE MATÉRIAUX INNOVANTS”

ENGAGED ARCHITECTURE

As a supporter of community development, the Norwegian firm is also involved in sustainable architectural solutions, designing buildings that adapt to the ecological systems within which they will be integrated. One example is the “Svar” project, the world’s first hotel designed to the new Powerhouse standards. The annual energy consumption of this complex is 85% lower than that of a standard hotel. Hotel Svar is also capable of supplying its own energy requirements. Mounted on wooden pillars in the heart of the Svartisen glacier’s wilderness, this ultra-modern building blends in harmoniously with the surrounding nature. In the same vein, the Norwegian firm has presented one of its most ambitious projects, the Harvard HouseZero. The collaborative group had fun transforming this 1940s building into one of the most sustainable and ecological buildings on the planet. Their aim? To prove that it is possible to change our habits using the existing infrastructure. Responsible projects that retain Snøhetta’s distinctive artistic identity. A subtle blend of deconstructivism and hyperrealism, interspersed with crisp, smooth lines, reflective facades and innovative materials.

ARCHITECTURE ENGAGÉE

Favorisant le développement des collectivités, l’enseigne norvégienne s’implique également dans les solutions d’architectures durables, en imaginant des constructions qui s’adaptent aux systèmes écologiques dans lesquels elles seront intégrées. Preuve en est avec le projet « Svar », premier hôtel au monde conçu aux normes « Powerhouse ». En comparaison à un établissement hôtelier standard, la consommation d’énergie annuelle de ce complexe est réduite de 85 %. Plus encore, l’hôtel Svar est capable de produire ses propres besoins en énergie. Suspendu sur des piliers en bois, au coeur de la faune et la flore du glacier Svartisen, cette construction, pourtant ultra-moderne, se fond avec brio dans la nature environnante. Dans la même lignée, le cabinet norvégien a présenté l’une de ses plus ambitieuses réalisations, le Harvard HouseZéro. Un bâtiment des années 1940, que le groupe collaboratif s’est amusé à transformer en l’un des buildings les plus durables et écologiques de la planète. Leur objectif ? Prouver qu’il est possible, à partir des constructions existantes, de changer nos habitudes. Des projets responsables, qui conservent la patte artistique de Snøhetta, reconnaissable parmi mille. Un subtil mélange de déconstructivisme et d’hyperréalisme, ponctué de lignes fluides et aiguës, de façades réfléchissantes et de matériaux innovants.



CULTURAL MEETING POINT

Although each location is unique, Snøhetta cultivates the same spirit in all its creations: that of bringing communities together around contemporary structures, which can be easily appropriated by everyday users. In addition to its award-winning range of landmark projects, the firm is no less involved in local architecture, taking pleasure in transforming cities into places of meeting and sharing. The group's latest construction, the new Düsseldorf Opera House, which is set to become the regional capital's cultural epicentre, is an example of this. Buildings that interact with their neighbourhoods and residents, thus promoting openness at a time when fear and uncertainty push societies to build walls and withdraw into themselves. Snøhetta invites us to think about how architecture creates spaces that can be both public and private, exterior and interior.

2024 will be an eventful year for Snøhetta, with several multidisciplinary projects set to finish and open throughout the year and across the globe. Amongst the broad range of projects are the Sámi National Theater, Beivváš and Sámi High School and Reindeer Husbandry School in Kautokeino, Norway, a new public library in both Beijing, China and in Queens, New York, an innovation center in the industrial port of Dunkirk, France, a new Performing Arts Centre in Brisbane, Australia, and the first mixed-use building in Norway with naturally ventilated offices in Nydalen, Oslo. Snøhetta is also excited to launch a new modular lighting system designed for the French lighting manufacturer, Barrisol.

RENDEZ-VOUS CULTUREL

Si chaque lieu est différent d'un autre, Snøhetta cultive la même volonté dans l'ensemble de ses réalisations : celle de réunir les communautés autour de structures contemporaines, dont les usagers quotidiens pourront facilement s'approprier. Au-delà de son palmarès de projets monumentaux, le cabinet ne reste pas moins impliqué dans l'architecture à dimension locale, en prenant plaisir à habiller les cités de lieux de rencontres et de partage. En témoigne la dernière construction du groupe, le nouvel opéra de Düsseldorf, qui s'apprête à devenir l'épicentre culturel de la capitale. Des bâtiments en interaction avec leur quartier et leurs résidents, qui favorisent ainsi l'ouverture, à une époque où la peur et l'incertitude poussent nos sociétés à ériger des murs et à se replier sur elles-mêmes. Snøhetta nous invite ainsi à réfléchir à la manière dont l'architecture crée des espaces qui peuvent être à la fois publics et privés, extérieurs et intérieurs.

2024 s'annonce riche en événements pour Snøhetta. Le cabinet met la touche finale à plusieurs projets multidisciplinaires qui ouvriront tout au long de l'année, partout à travers le monde. Dans ce large éventail de réalisation, on compte le théâtre national sami, Beivváš, le lycée sami et l'école d'élevage de rennes à Kautokeino, en Norvège, une nouvelle bibliothèque publique à Pékin, en Chine, et dans le Queens, à New York, un centre d'innovation dans le port industriel de Dunkerque, en France, un nouveau centre des arts du spectacle à Brisbane, en Australie, et le premier bâtiment à usage mixte en Norvège, pourvu de bureaux ventilés naturellement à Nydalen, à Oslo. Snøhetta se réjouit également de lancer un nouveau système d'éclairage modulaire conçu pour le fabricant français d'éclairage Barrisol.

CLAUDE MEYLAN

VALLÉE DE JOUX



“Sculpteur du temps”

Tortue Lady

With its pure and timeless curves associated with its unique and exclusive caliber, “Tortue Lady” introduces a new sculpture of time.



[claudemeylan.ch](https://www.claudemeylan.ch)



Fiskebar

LOCAL FUSION OF NORDIC FLAVOURS

FUSION LOCALE DE SAVEURS NORDIQUES

BY / PAR EDUARDO COSTERG

‘INSPIRED BY NORDIC GASTRONOMY AND REFINEMENT, THE RESTAURANT OFFERS FUSION CUISINE, COMBINING SEASONAL ORGANIC PRODUCE WITH EXPERIMENTAL CULINARY TECHNIQUES’

“S’INSPIRANT DU RAFFINEMENT ET DE LA GASTRONOMIE NORDIQUE, L’ÉTABLISSEMENT PROPOSE UNE CUISINE DE FUSION, MÊLANT PRODUITS SAISONNIERS BIOLOGIQUES ET TECHNIQUES CULINAIRES EXPÉRIMENTALES ”



ITALIAN CHEF FRANCESCA FUCCI IS OPENING THE DOORS OF A UNIQUE RESTAURANT ON THE SHORES OF LAKE GENEVA: FISKEBAR. INSPIRED BY NORDIC GASTRONOMY AND REFINEMENT, THE RESTAURANT OFFERS FUSION CUISINE, COMBINING SEASONAL ORGANIC PRODUCE WITH EXPERIMENTAL CULINARY TECHNIQUES - A BRIDGE ACROSS CULTURES. WEATHERED OAK PANELING, SLATE TOPPED TABLES AND HANDMADE CERAMIC OYSTER WALL ART CHARACTERIZE THE STRIPPED-BACK DÉCOR THAT GIVES FISKEBAR ITS REFINED SPIRIT. THE ESTABLISHMENT EMPHASES COMFORT, CONVIVIALITY AND AUTHENTICITY: LARGE TABLES ADJOINING THE OPEN KITCHEN AND RAW FOOD COUNTER ALLOW GUESTS TO HAVE A LOOK AT THE DISHES BEING PREPARED. A UNIQUE CONCEPT FOR EQUALLY UNIQUE FLAVOURS.

LA CHEFFE ITALIENNE FRANCESCA FUCCI VOUS OUVRE LES PORTES D'UN RESTAURANT UNIQUE EN SON GENRE SUR LES RIVES DU LÉMAN : LE FISKEBAR. S'INSPIRANT DU RAFFINEMENT ET DE LA GASTRONOMIE NORDIQUE, L'ÉTABLISSEMENT PROPOSE UNE CUISINE DE FUSION, MÉLANT PRODUITS SAISONNIERS BIOLOGIQUES ET TECHNIQUES CULINAIRES EXPÉRIMENTALES — UNE RENCONTRE ENTRE LES CULTURES. LES LAMBRIS DE CHÊNE, LES TABLES EN ARDOISE ET LES COQUILLES D'HUÎTRES EN CÉRAMIQUE QUI PARSÈMENT LES MURS COMPOSENT LA TOILE DE FOND DU RAFFINEMENT DU FISKEBAR... C'EST SUR LE CONFORT, LA CONVIVIALITÉ ET L'AUTHENTICITÉ QUE LE FISKEBAR MET L'ACCENT : DE GRANDES TABLÉES, ATTENANTES À LA CUISINE OUVERTE ET AU COMPTOIR DE DENRÉES CRUES, LAISSENT AUX CONVIVES LE LOISIR D'ASSISTER À LA CONFECTION DES METS. UN CONCEPT UNIQUE POUR DES SAVEURS TOUT AUSSI UNIQUES.





‘THERE IS A LOT OF ANTHROPOLOGY IN COOKING. IN THE END, IT WASN’T SUCH A BAD CHOICE FOR ME’

“IL Y A DANS LA CUISINE BEAUCOUP D’ANTHROPOLOGIE ; FINALEMENT, ÇA NE M’ALLAIT PAS TROP MAL”

A CHAT WITH
Francesca Fucci
CHEF OF THE FISKEBAR

‘FARE DI NECESSITÀ VIRTÙ’
RENCONTRE AVEC FRANCESCA FUCCI,
CHEFFE DU FISKEBAR

BY / PAR EDUARDO COSTERG

FRANCESCA FUCCI INVITES US BEHIND THE SCENES AT FISKEBAR, A FUSION RESTAURANT WITH SURPRISING FLAVOURS, OF WHICH SHE IS AT THE HELM. VACILLATING BETWEEN A CHEF AND AN ARTIST, SHE RETRACES HER JOURNEY WITH US WITHOUT ARTIFICE OR TABOOS. HERE, SHE RECOUNTS HER VISION, HER PASSION FOR COOKING, A PASSION THAT INITIALLY HAD TO BE TAMED, AND WITH WHICH SHE EVENTUALLY FOUND HER CALLING.

FRANCESCA FUCCI NOUS OUVRE LES PORTES DU FISKEBAR, RESTAURANT FUSION AUX SAVEURS SURPRENANTES, DONT ELLE EST À LA TÊTE. ELLE NOUS DRESSE LE PORTRAIT D'UNE FEMME À MI-CHEMIN ENTRE CHEFFE ET ARTISTE, SANS DÉTOURS NI TABOOS, RETRACE AVEC NOUS LE SON PARCOURS, ET NOUS RACONTE SA VISION, SA PASSION DE LA CUISINE — UNE PASSION, C'EST LE MOT —, QU'IL A FALLU APPRIVOISER ET PAR LAQUELLE IL A FALLU TROUVER SA PLACE.



THE CHEF'S HAT OR THE PAINTBRUSH

The path that led Francesca Fucci to cooking was long and winding. Steered on a path that was not necessarily hers, the young Francesca saw herself more as a thwarted artist than a chef: "I didn't want to cook, I wanted to go to art school, but for my father, art was not a profession, but simply a way to starve. He practically forced me to learn a 'real trade' at school. So, as they say in Italy, *ho fatto di necessità virtù* — I made a virtue of necessity. I am naturally curious person, and I made the most of my years at catering school. It wasn't until later however, that I became truly passionate about my profession. I began to understand that cooking was a means of travelling."

The chef, whose mind bubbles as much as the pots on her stove, has found the kitchen to be a fertile ground where she can express her creativity and artistic vision. Furthermore, for her, cooking represents a direct access to others and to what constitutes our humanity: "There is a lot of anthropology in cooking. In the end, it wasn't such a bad choice for me." She says this without the slightest hint of irony. "Through what we eat and the moments we share around the table, we can sometimes understand the essence of certain peoples and cultures. Cooking is never just cooking, it's really ten thousand colours." The plate therefore, is a porthole or an opening onto others, onto foreign horizons, but also a window into the interiority or soul of the person who prepares it.

"I became truly passionate about my profession. I began to understand that cooking was a means of travelling."

LA TOQUE OU LE PINCEAU

Le chemin qui a mené Francesca Fucci en cuisine a été sinueux. Entraînée sur une voie qui n'est a priori pas la sienne, la jeune Francesca se retrouve davantage dans la figure de l'artiste contrariée que dans celle de la cheffe cuisinière : « Je ne voulais pas faire la cuisine, je voulais faire une école d'art, mais pour mon père, artiste n'était pas un métier — juste une manière de mourir de faim. Il m'a presque obligé à apprendre un « vrai métier » à l'école. Alors, comme on dit en Italie, ho fatto di necessità virtù — j'ai fait de nécessité une vertu. Mais je suis de nature curieuse : j'ai tiré le meilleur de mes années à l'école hôtelière et ce n'est que plus tard que je me suis véritablement passionnée pour mon métier. J'ai commencé à comprendre qu'en cuisine aussi, je pouvais trouver un moyen de voyager. »

La cheffe, dont l'esprit bouillonne autant que les casseroles, trouve en cuisine un terrain fertile pour exprimer sa créativité et sa vision d'artiste. En outre, la cuisine devient pour elle un accès direct aux autres, à ce qui constitue notre humanité : « il y a dans la cuisine beaucoup d'anthropologie ; finalement, ça ne m'allait pas trop mal. » Affirme-t-elle avec un rien d'ironie. « À travers ce que l'on mange, à travers les moments que l'on partage à table, on peut parfois expliquer la raison d'être de certains peuples, de certaines cultures. La cuisine, ce n'est jamais que la cuisine, c'est vraiment dix mille couleurs ». L'assiette serait donc un hublot, une ouverture sur les autres, sur des horizons étrangers, mais aussi une fenêtre sur l'intériorité de celle qui la dresse.



This job allows me to use all the passion I have inside me

THE FISKEBAR, A HYPHEN BETWEEN CULTURES

Within the sublime setting of the Hôtel de la Paix, the Fiskebar surprises in many ways. The restaurant draws its inspiration from the latest trends in gastronomy. It showcases the refinement of Scandinavian cuisine by sublimating it, here and there, with nuances and flavours more reminiscent of Italy. When Francesca Fucci took charge of the establishment, she was intimidated: “At the beginning, I was quite worried, I had never worked with Northern cuisine before. I did not know what direction to take. Finally, I realized that none of my predecessors had been more familiar with Scandinavian gastronomy than I was, so I thought ‘why can’t I do this?’ I did my research, travelled across Northern Europe, and in my attempts at understanding the subtleties of this style of cuisine, I even visited families to learn what people ate daily, and what characterized their family cuisine. In the end, I combined all this new-found knowledge with my own origins and culture. In my mind, as in my kitchen, there are no barriers.”



À vingt ans à peine, Francesca Fucci décroche un poste à responsabilité dans un prestigieux établissement de Rome. Malgré tout, elle hésite encore et se remet en question : reprendre les études et se former à autre chose ? Non, elle préfère approfondir ce qu'elle sait déjà faire, affiner son travail, tant pis si ce n'est pas celui qu'elle aurait choisi d'emblée. « Si j'ai des regrets ? Je pense qu'il ne faut pas en avoir. Je me suis dédiée à fond à la cuisine et je suis fière du résultat. Dans mon métier, j'ai pu mettre toute la passion que j'avais en moi.

LE FISKEBAR, UN TRAIT D'UNION ENTRE LES CULTURES

Au sein de l'Hôtel de la Paix, le Fiskebar surprend à bien des égards. Le restaurant puise son inspiration dans les dernières tendances en matière de gastronomie. Il met à l'honneur le raffinement de la cuisine scandinave en la rehaussant, çà et là, par des nuances et des saveurs évoquant plus volontiers l'Italie. Lorsque Francesca Fucci prend la tête de l'établissement, elle est intimidée : « Au début, j'étais assez inquiète, je n'avais jamais travaillé la cuisine du nord. Je ne savais pas ce que je devais faire. Finalement, je me suis rendu compte qu'aucun de mes prédécesseurs n'était plus familier que moi avec la gastronomie scandinave, alors j'ai pensé “pourquoi moi je n'y arriverais pas ?” J'ai étudié, j'ai voyagé dans le nord de l'Europe, je voulais comprendre : je me rendais même chez des familles, pour apprendre ce que les gens mangeaient au quotidien, ce qui caractérisait leur cuisine familiale. En fin de compte, j'ai mélangé tout ce savoir avec mes propres origines, avec ma culture. Dans mon esprit — et dans ma cuisine —, il n'y a pas de barrière. »

To compose the hybrid and surprising flavours of Fiskebar, Francesca Fucci combines her cultural and culinary heritage, comprising olive oil, bread, cheese, and garlic, with products from the North: fish, cranberries, berries, wood, and mushrooms. Innate knowledge and acquired knowledge, tradition and novelty intertwine. The chef is convinced: cooking is an art, even an empirical science, which arises from experiences. With her team, she explores ideas from start to finish, tasting, adjusting, and starting over. “I never say no. We must search without ever stopping; that’s what stimulates me.”

The restaurant’s open kitchen, which could have seemed threatening at first, has now become a veritable playground for the chef. As through a two-way mirror, two worlds collide: the guests, driven by curiosity, closely follow the ballet that is performed in the kitchen; on her side of the mirror, Francesca Fucci pays close attention to the expressions of her guests. “I love it! Everything that happens in the room, the atmosphere, I can feel it. I form a real bond with the guests: I greet them, welcome them, observe their expressions when they taste my dishes. It’s fantastic!”

MAKING A PLACE FOR ONESELF

“Cooking, like the world in general, is a male-dominated environment.” Francesca is not one to mince her words. For several years now, people have been denouncing the violence and suffocating atmosphere that reign in kitchens around the world, in the best and worst establishments alike, and the almost total absence of women. Surprisingly, female chefs are still rare at the head of large establishments. What is astonishing, in the eyes of this chef, is the extent to which we are all immersed, sometimes despite ourselves, in this culture of power: “It was sometimes really complicated, but not only with the men in the kitchen, but with women too. We all have that inside of us.” To make a place for herself in the kitchen, it was necessary to jostle and make efforts, but above all to demonstrate patience, consistency, and even a little faith: “To stay the course, you must be able to say to yourself: ‘I believe in this, I’m going for it.’ I needed energy too, a lot of energy. It’s not an easy job and sometimes you have to be decisive, keep things simple, and make clear-cut choices while putting aside your emotions.” To find a place for herself in the kitchen, especially as a woman, Francesca Fucci needed to be smart and tailor her behaviour: getting rid of certain mental constructions, understanding the state of mind of her colleagues, getting to the heart of certain issues. “I think the most demanding thing is managing your team. Displaying creativity and constantly innovating is a secondary concern.”

Pour composer les saveurs du Fiskebar, saveurs hybrides et surprenantes, l’huile d’olive, le pain, le fromage, l’ail — héritage culturel et culinaire de Francesca Fucci — s’allient aux produits venus du nord, aux poissons, aux airelles, aux baies, au bois, aux champignons. Le savoir inné et les acquis, la tradition et la nouveauté s’entremêlent. La cheffe en est convaincue : la cuisine est un art — une science ? — empirique, qui naît des expériences. Avec son équipe, elle mène ses recherches jusqu’au bout, goûte, ajuste, recommence. « Je ne dis jamais non. Il faut chercher sans jamais s’arrêter ; c’est ça qui me stimule ».

La cuisine ouverte du restaurant, qui pouvait paraître si menaçante au début, est maintenant devenue un véritable terrain de jeu pour la cheffe. Comme à travers un miroir sans tain, deux mondes se heurtent : les convives, poussées par la curiosité, suivent de près le ballet qui s’exécute en cuisine ; de son côté du miroir, Francesca Fucci prête un œil attentif à l’expression de ses invités. « J’adore ça ! Tout ce qui se passe en salle, toute cette ambiance, je la sens. Je noue un vrai lien avec la clientèle : je peux les saluer, leur souhaiter la bienvenue, observer ce qu’il se passe sur leur visage lorsqu’ils goûtent à mes plats. C’est génial ! »

SE FAIRE UNE PLACE

« La cuisine, comme le monde, c’est un milieu de macho ». Francesca n’y va pas par quatre chemins pour faire valoir la vérité. Depuis quelques années, on dénonce en effet la violence et l’atmosphère suffocante qui règnent dans les cuisines du monde entier — dans les meilleures comme dans les pires — et la quasi totale absence de femmes. Elles sont d’ailleurs suffisamment rares à la tête de grands établissements pour que cela puisse encore étonner. Ce qui est étonnant, aux yeux de la cheffe, c’est à quel point nous baignons tous, parfois malgré nous, dans cette culture du pouvoir : « Ça été parfois vraiment compliqué, mais pas seulement avec les hommes en cuisine, avec les femmes aussi. On a tous ça à l’intérieur de nous ». Pour se faire une place derrière les fourneaux, il a donc fallu jouer des coudes, faire des efforts, mais avant tout faire preuve de patience, de beaucoup de constance, et même d’un peu de foi : « Pour tenir le cap, il faut pouvoir se dire : j’y crois, j’y vais. J’ai eu besoin d’énergie aussi, beaucoup d’énergie, oui. Ce n’est pas un métier facile et des fois, il faut être synthétique, plus simple, prendre des décisions tranchées en mettant de côté son émotivité ». Pour se faire une place en cuisine — surtout en tant que femme —, Francesca Fucci a rivalisé d’ingéniosité et a adopté quelques réflexes : se débarrasser de certaines constructions mentales, comprendre l’état d’esprit de ses collaborateurs, aller à l’essentiel. « Je crois que la chose la plus difficile, c’est de gérer son équipe. Faire preuve de créativité, inventer sans cesse, c’est un souci secondaire ».





A PIECE OF ONESELF ON EVERY PLATE: FROM INSPIRATION TO PASSION

To be able to keep the pace from becoming too overwhelming and develop the ideas for her dishes, Francesca Fucci finds inspiration wherever she can, an easy task. Everything stimulates her. “Even during the holidays, when I travel with my husband who is also a chef, we tour starred restaurants, we go and discover areas, visiting cafes, wine cellars, talking with producers, calling into farms... At home, we talk about cooking, at work, the same. It has become my life.”

If inspiration runs out, the chef is quick to draw on her memories. Enriched by the professional experiences that led her to Fiskebar, she has learned some great lessons. “All the chefs I have worked with have taught me important things. Even if I didn’t always share their point of view, thanks to them, I was able to understand why I do things differently. In life, there is always something to be had when you are receptive. Always. It all depends on how we position ourselves in relation to the world.”

Francesca Fucci’s memories are also those of childhood. She talks fondly of the sun-soaked earth that her grandparents worked, her father and his passion for fishing, the canned tomatoes that she prepared in the summer with her mother, and her grandmother’s candied peaches, blackberries and figs picked directly from the bush... “My father would go fishing for sea urchins, and it became my favourite seafood. We would collect them, open them, and eat them on the beach. What a wonderful memory, it’s my Proustian Madeleine. Even today, I cook them all year round.”

Later, when we ask the chef what she would have liked to have known when she started out, what advice she would have to offer to young chefs, she tells us that we need to stay young: “being young is like being a sponge; welcoming everything that happens, and everything that is about to happen.”



UN MORCEAU DE SOI DANS CHAQUE ASSIETTE : DE L’INSPIRATION À LA PASSION

Pour pouvoir ternir le rythme et dérouler les idées au fil des assiettes, Francesca Fucci trouve l’inspiration partout où elle peut ; pour cela, elle n’est pas difficile. Tout la stimule. « Même pendant les vacances, lorsque je voyage avec mon mari qui est chef, lui aussi, on fait le tour des étoilés, on va découvrir des domaines, on visite des cafés, des caves, on discute avec des producteurs, on s’arrête dans les fermes... À la maison, on parle cuisine ; au travail, pareil. C’est devenu ma vie. »

Lorsque l’inspiration vient à manquer, la cheffe n’hésite pas à faire appel à ses souvenirs. Riche des expériences professionnelles qui l’ont menée jusqu’au Fiskebar, elle a tiré de belles leçons. « Tous les chefs avec qui j’ai travaillé m’ont appris des choses importantes. Même si je ne partageais pas toujours leur point de vue, grâce à eux, j’ai pu comprendre pourquoi moi, je faisais les choses différemment. Dans la vie, il y a toujours quelque chose à prendre lorsqu’on est réceptif. Toujours. Tout dépend de comment on se positionne par rapport au monde ».

Les souvenirs de Francesca Fucci sont aussi ceux de l’enfance. Elle nous raconte la terre chaleureuse que ses grands-parents travaillent, son père et sa passion pour la pêche, les conserves de tomates qu’elle préparait l’été avec sa mère et les pêches confites de sa grand-mère, les mûres et les figues cueillies à même les branches... « Mon père allait pêcher des oursins, et c’est devenu mon fruit de mer préféré. On les ramassait, on les ouvrait et on les mangeait sur la plage ; c’est un souvenir magnifique, c’est ma Madeleine de Proust. Aujourd’hui encore, je les cuisine toute l’année ».

Plus tard, lorsque nous demandons à la cheffe ce qu’elle aurait aimé savoir à ses débuts, quels conseils aurait-elle à offrir à de jeunes cheffes et chefs, elle nous répond qu’il faut rester jeune : « être jeune, c’est être une éponge ; c’est accueillir tout ce qui arrive et tout ce qui est sur le point d’arriver ».

A CONSCIOUS CUISINE IS A CREATIVE CUISINE

In the kitchen, the chef's devotion is unwavering, with a total respect for her art. She makes a point of working with local, seasonal produce, which are sometimes the harvest of her foraging expeditions in the mountains. When preparing each and every dish, it is important to test one's inventiveness in order to avoid wasting these precious ingredients. "When I think of a recipe, I also think of the waste likely to be generated, and I try to consider how best to reuse it in order to make something else. It is the chef's responsibility to make an effort in this regard, to take this into account for future generations, and for the environment." Francesca Fucci turns what seems to be a constraint into a new driving force for creation: *ho fatto di necessità virtù*. "Sometimes my cooking is improvised," she tells us. "Certain recipes are born like that, because I refuse to throw anything away. For example, my fish sausage is made from leftovers. It works and the guests love it!"

Rather than following dogmas, the chef traces her own path and invents her own codes. Of course, cooking is also a question of method, of acquiring certain basics. To break the rules, you need to know them first. Nonetheless, instinct plays a very large part: "It's a bit like at home when you open the fridge and wonder what's left to eat... What are you going to be able to make? In the end, we sometimes invent dishes that we would never have thought of."

From the easel to the plate, from the paint to the flavours, there is just one step. After our interview with Francesca Fucci, new perspectives begin to emerge: if we can travel on a plate, if cooking is the most direct, the most universal way of expression, and perhaps the only one that does not come up against language barriers, then it surely says something about us and our humanity, something profound and magnificent that we need to explore.

UNE CUISINE ENGAGÉE EST UNE CUISINE CRÉATIVE

*En cuisine, la dévotion de la cheffe est sans failles, le respect pour son art est entier. Elle met un point d'honneur à travailler des produits locaux, de saison, qui sont parfois le fruit de ses propres cueillettes en montagne. Pour chaque préparation, il s'agit de mettre à l'épreuve son inventivité afin d'éviter de gaspiller ces précieux ingrédients. « Quand je pense à une recette, je pense aussi aux déchets, je me demande comment les réutiliser pour en faire autre chose. C'est la responsabilité des chefs de faire des efforts, de prendre ça en compte pour les générations futures et pour l'environnement. » Francesca Fucci fait de ce qui semble être une contrainte un nouveau moteur de création — *ho fatto di necessità virtù*. « Parfois, ma cuisine s'improvise, nous confie-t-elle, certaines recettes naissent comme ça, parce que je refuse de jeter quelque chose. Exemple : mon saucisson de poisson que je fais avec tous les restes. Ça marche, les convives adorent ! »*

Plutôt que de suivre les dogmes, la cheffe trace sa propre voie, invente ses propres codes. Bien sûr, la cuisine est aussi une question de méthode, de bases à acquérir — pour briser les règles, il faut d'abord les connaître —, mais il y a également une très grande part d'instinct : « C'est un peu comme à la maison, lorsqu'on ouvre le frigo et qu'on se demande qu'est-ce qu'il reste à manger ? Qu'est-ce qu'on va bien pouvoir faire ? En fin de compte, on invente parfois des plats auxquels on n'aurait jamais pensé. »

Du chevalet à l'assiette, de la peinture aux saveurs, il n'y a peut-être qu'un pas. Après notre entretien avec Francesca Fucci, de nouvelles perspectives se dessinent : si l'on peut voyager dans une assiette, si la cuisine est la manière d'expression la plus directe, la plus universelle — la seule, peut-être, qui ne se heurte pas aux barrières de la langue —, alors c'est sûrement qu'elle dit quelque chose de nous, de notre humanité — quelque chose de profond et de magnifique que nous ignorons peut-être encore.



‘THE LIVING ROOM BAR & KITCHEN COMBINES GOURMET CUISINE WITH REGIONAL FLAVOURS’

“LE LIVING ROOM BAR & KITCHEN ASSOCIE UNE CUISINE GOURMANDE METTANT EN LUMIERE DES SAVEURS RÉGIONALES”





Living Room

GOURMET RESTAURANT BY THE LAKE

RESTAURANT GOURMET AU BORD DU LAC

BY / PAR EDUARDO COSTERG



AS AN OPEN WINDOW ONTO LAKE GENEVA AND MONT BLANC, THE LIVING ROOM BAR & KITCHEN COMBINES GOURMET CUISINE WITH REGIONAL FLAVOURS. DEDICATED TO LOCAL, CREATIVE CUISINE, ENAMORED OF FRESH, SEASONAL PRODUCE FROM SHORT DISTRIBUTION CHANNELS, CHEF ROSARIO ABRAMO MASTERFULLY COMPOSES DELICIOUS, AUTHENTIC MENUS. FROM MORNING TILL NIGHT, THE LIVING ROOM'S TEAM CHOREOGRAPHS EVERY MOMENT TO TAKE GUESTS ON A RICH SENSORY JOURNEY. WITH A HISTORY THAT SPANS THE CENTURIES, THE RESTAURANT BLENDS ITS HERITAGE WITH A COSMOPOLITAN, CONTEMPORARY STYLE: ITS SOFT PALETTE, COMFORTABLE TABLES AND LIGHT-FILLED DINING ROOM ARE AS MUCH AN INVITATION TO SAVOUR ONE OF THE CHEF'S SIGNATURE DISHES AS THEY ARE TO UNWIND OVER A COCKTAIL.



FENÊTRE OUVERTE SUR LE LAC LÉMAN ET SUR LE MONT-BLANC, LE LIVING ROOM BAR & KITCHEN ASSOCIE UNE CUISINE GOURMANDE METTANT EN LUMIÈRE DES SAVEURS RÉGIONALES. DÉDIÉ À UNE CUISINE LOCALE ET CRÉATIVE, AMOUREUX DES PRODUITS FRAIS, SAISONNIERS ET ISSUS DE CIRCUITS COURTS, LE CHEF ROSARIO ABRAMO COMPOSE D'UNE MAIN DE MAÎTRE DES MENUS DÉLICIEUSEMENT AUTHENTIQUES. DU MATIN JUSQU'AU SOIR, L'ÉQUIPE DU LIVING ROOM CHORÉGRAPHE CHAQUE MOMENT POUR EMMENER LES CONVIVES DANS UN VOYAGE SENSORIEL D'UNE GRANDE RICHESSE. PORTEUR D'UNE HISTOIRE QUI A TRAVERSÉ LES SIÈCLES, LE RESTAURANT MARIE SON HÉRITAGE À UN STYLE COSMOPOLITE ET CONTEMPORAIN : SA PALETTE DOUCE, SES TABLÉES CONFORTABLES ET SA SALLE BAIGNÉE DE LUMIÈRE SONT AUTANT D'INVITATIONS À SAVOURER UN DES PLATS SIGNATURES DU CHEF QU'À SE DÉLASSER AUTOUR D'UN COCKTAIL.



Rosario Abramo

LIVING ROOM MANAGER

‘IT ALL STARTS AROUND THE TABLE, DOESN’T IT?’

« TOUT COMMENCE AUTOUR D’UNE TABLE, NON ? »

BY / PAR EDUARDO COSTERG

IT’S AT THE LIVING ROOM, A RESTAURANT WITH A VIBRANT ATMOSPHERE STEEPED IN HISTORY, THAT WE MEET ROSARIO ABRAMO. HIS CUISINE IS JUST LIKE HIM: FULL OF LIFE, COLORFUL AND FLAVORFUL, STEEPED IN A LOVE OF THE LAND AND AN UNCONDITIONAL RESPECT FOR PRODUCE AND A JOB WELL DONE. WE TRAVEL WITH HIM, FROM HIS NATIVE SICILY TO THE SHORES OF LAKE GENEVA, IN THE FOOTSTEPS AND APPRENTICESHIP OF A DARING YOUNG CHEF DRIVEN BY THE EMOTIONS OF THE TABLE.

C’EST ATABLÉS AU LIVING ROOM, RESTAURANT À L’ATMOSPHÈRE VIBRANTE ET CHARGÉE D’HISTOIRE, QUE NOUS RENCONTRONS ROSARIO ABRAMO. SA CUISINE EST À SON IMAGE : PLEINE DE VIE, HAUTE EN COULEUR ET EN SAVEURS, PÊTRIE D’UN GRAND AMOUR DE LA TERRE ET D’UN RESPECT INCONDITIONNEL ENVERS LES PRODUITS ET LE TRAVAIL BIEN FAIT. ON VOYAGE AVEC LUI, DE SA SICILE NATALE JUSQU’AU BORD DU LÉMAN, SUR LES TRACES ET L’APPRENTISSAGE D’UN JEUNE CHEF PLEIN L’AUDACE PORTÉ PAR LES ÉMOTIONS DE LA TABLE.



**Can you tell us about your career as a chef?
How did you get the desire to cook?**

RA: I'm originally from Sicily - a land of exceptional produce where the weather is fine almost all year round! For me, when we talk about good produce, we're inevitably talking about good food, aren't we? This passion, I think, was born from my mother; she too was a cook. When I was young - I was twelve or thirteen - I used to spend the whole summer with her, watching her in the kitchen. As the years went by, I became immersed in her work, and I thought why not try my hand at it.

When we talk about good produce, we're inevitably talking about good food, aren't we?

So I went to hotel school, and at nineteen I wanted to travel to see what I could discover, what I could learn and who I could meet along the way. Being a chef lends itself perfectly to travel, especially if you're ambitious enough. So I landed in Switzerland - a nightmare! I spoke neither French, English nor German. I spent two and a half years in Lucerne, then some time in Gstaad, where I had an incredible experience: at the age of twenty-two, I opened my first restaurant. At the time, the chef said to me: « You're Italian, you're a cook, you know how to make fresh pasta, don't you?

I took the plunge and went for it. Today, I realize that perhaps I didn't have enough experience at the time... But I did have audacity! It was an exceptional six months.

After that, I continued to travel, first to France - on the Côte d'Azur, in Paris - then to London, where I worked for Michelin-starred restaurants for a year and a half. But my first experience in Switzerland made such an impression on me that when I had the opportunity to return, I went for it. I arrived at the Hôtel de la Paix as second-in-command five years ago... and now I'm head chef!

Pouvez-vous nous parler de votre parcours en tant que chef? Comment vous est venu le désir de cuisiner?

RA : Je suis originaire de Sicile — une terre de produits exceptionnels où il faut beau presque toute l'année! Pour moi, quand on parle de bons produits, on parle forcément de bonne cuisine, non? Cette passion, je pense qu'elle est née grâce à ma mère; elle aussi était cuisinière. Quand j'étais jeune — j'avais douze ou treize ans —, je passais tout l'été avec elle, à l'observer en cuisine. Au fur et à mesure, je me suis imprégné de son travail, je me suis dit pourquoi pas ne pas me lancer à mon tour.

Je suis donc passé par l'école hôtelière, et à dix-neuf ans, j'ai voulu voyager pour voir ce que je pouvais découvrir, ce que je pouvais apprendre et qui je pourrais rencontrer sur ma route. Le métier de chef se prête parfaitement au jeu du voyage, surtout lorsqu'on est assez ambitieux. J'ai donc débarqué en Suisse — une galère pas possible! Je ne parlais ni français, ni anglais, ni allemand. J'ai passé deux ans et demi à Lucerne, puis un peu de temps à Gstaad où j'ai vécu une expérience incroyable : à vingt-deux ans, j'ai fait l'ouverture de mon premier restaurant. Le chef m'a dit à l'époque : « Toi, tu es italien, tu es cuisinier, tu sais forcément faire des pâtes fraîches, non? »

J'y suis allé au culot, je me suis lancé. Aujourd'hui, je réalise que je n'avais peut-être pas encore assez d'expérience à ce moment-là... Mais de l'audace, ça oui, j'en avais! Ce furent six mois exceptionnels.

À la suite de ça, j'ai continué à voyager, en France dans un premier temps — sur la Côte d'Azur, à Paris —, puis à Londres où j'ai travaillé pour des restaurants étoilés pendant un an et demi. Mais ma première expérience en Suisse m'a tellement marqué que lorsque j'ai eu l'occasion de revenir, j'ai foncé. Je suis arrivé à l'Hôtel de la Paix en tant que second, il y a cinq ans... et me voilà chef!



How would you describe your kitchen? What are its main features?

RA: My cooking is family-style, authentic and rich in flavors. It's also modern without being overly complex. I think that a lot of people today have forgotten the basics of cooking and eating. Everything is fast-paced, and we eat without paying much attention to what's on our plates. I feel that, through my dishes, I can make a small contribution to disciplining my guests and loved ones: I try to help them (re)discover aromas and tastes. I realize that many people don't even know what certain products look like, things as simple as a pepper, a squash or a line fish. Through my dishes, I also try to help people discover the heart of my profession: working with good products, luxury products, but beyond that, learning to respect them above all.

Working with good products, luxury products, but beyond that, learning to respect them above all

Where do you draw your inspiration for your menu? How do the Living Room's flavors align?

RA: When I was a kid, my father used to work in his vegetable garden, and I often went with him, discovering a whole range of smells, colors and flavors. I think it's an experience that a lot of people don't have the chance to live, and that's a shame. So I try to capture it in my cooking.

Comment décririez-vous votre cuisine ? Quelles en sont les grandes caractéristiques ?

RA : Ma cuisine est familiale, authentique et riche en saveurs. Elle est aussi moderne sans pour autant se complaire dans la complexité. Je pense qu'aujourd'hui, beaucoup de monde a oublié les grandes lignes de la cuisine et de l'alimentation. Tout va vite, on mange sans trop s'intéresser à ce qui se trouve dans nos assiettes. J'estime qu'à travers mes plats, je dois contribuer, à mon échelle, à discipliner mes hôtes, mes proches : j'essaie de faire (re) découvrir des parfums, des goûts. Je m'aperçois que beaucoup de gens ne savent même pas à quoi ressemblent certains produits, des choses aussi bêtes qu'un poivron, qu'une courge ou qu'un poisson de ligne. À travers mes plats, j'essaie aussi de faire découvrir le cœur de mon métier : travailler de bons produits, des produits de luxe, mais au-delà de ça, apprendre à les respecter avant tout.

D'où tirez-vous votre inspiration pour composer votre carte ? Sur quel ton s'alignent les saveurs du Living Room ?

RA : Quand j'étais petit, mon père faisait son potager ; je l'accompagnais souvent : j'y ai découvert toute une palette d'odeurs, de couleurs et de saveurs. Je pense que c'est une expérience que beaucoup de gens n'ont pas la possibilité de vivre et c'est dommage. Alors, j'essaie de la retranscrire dans ma cuisine.

That's why I like to work mainly with organic and seasonal produce. We change the entire menu every three months or so, adapting of course to our guests' requirements, but also to the produce available. Working with a market gardener isn't the same as choosing produce from a supermarket: you have to accept that not everything is available all year round. So we find tricks, ways to create modern, inventive – and why not prestigious? – that are in tune with the season. At the heart of a menu, even the simplest ingredient can become a luxury product when you understand where it comes from, and know that it's only available for a certain period, for a certain season. That's where my inspiration comes from, because I only work with the seasons.

What products do we have access to? How can they be used in every possible way in the kitchen? What do our customers want? What do our competitors offer? In the early stages of creating a menu, there are always a lot of questions. The chef's job is to gather these questions and answer them directly on the plate, with elegance and modernity.

Your cuisine is committed to organic and local produce. What does this say about you?

RA: These notions are important for two reasons, I think: there's a real economic thought behind it, but also a personal story. As my father taught me, working the land is not an easy job; it requires energy and sacrifice. I think we have to reward the efforts of these producers who do everything they can to offer their customers the best products. Let's face it: in supermarkets, you don't always know what you're buying. It may look good, but that doesn't make it good. These days, for example, we refuse to buy stained apples. And yet it's normal: a stained apple is an apple that has grown in the sun! It's normal for organic, natural fruit and vegetables to be smaller, less shiny or less round! Nature is perfect in its own way. It's all the more of a pity when you're lucky enough, like me, to live in a country with a favorable climate and very good crop management.

I think it's a virtuous circle to work as much as possible with organic and local products... Why buy line fish from the other side of the world when you can catch Arctic char, fera or crayfish in Lake Geneva? This is the logic we follow: our pig comes from a Jussie breeder just next door, all our cheeses are organic and come from Switzerland. The same goes for our other meats. It's fun, I think, to let our guests discover all this, to let them taste this story, this memory: «I tasted a Léman perch while admiring the lake where it was caught». I can tell you, our guests will remember this plate, this setting, this experience.

Pour ça, j'aime travailler essentiellement avec des produits biologiques et de saison. On change entièrement le menu tous les trois mois environ, en s'adaptant évidemment aux exigences des hôtes, mais aussi aux produits disponibles. Travailler avec un maraîcher, ce n'est pas la même chose que de choisir ses produits en grande surface : il faut accepter le fait que tout n'est pas disponible toute l'année. Alors on trouve des astuces, des moyens de créer des plats modernes, inventifs — et pourquoi pas prestigieux ? — qui s'inscrivent dans la saison. Au cœur d'un menu, même l'ingrédient le plus simple peut devenir un produit de luxe lorsqu'on comprend d'où il vient, et qu'on sait qu'il n'est disponible que pour une certaine période, pour une certaine saison. Mon inspiration vient de là, je ne travaille qu'en fonction des saisons.

À quel produit avons-nous accès ? Comment les décliner de toutes les façons possibles en cuisine ? Que demandent les clients ? Que proposent nos concurrents ? Aux prémices d'une carte, il y a toujours beaucoup de questions. Le métier de chef consiste à rassembler ces questions et y répondre directement dans les assiettes, avec élégance et modernité.

Votre cuisine se veut engagée et met en valeur des produits biologiques et locaux. Qu'est-ce que ces notions disent de vous ?

RA : Ces notions sont importantes pour deux raisons, je pense : il y a une vraie réflexion économique derrière ça, mais aussi une histoire personnelle. Mon père me l'a bien montré, travailler la terre n'est pas un métier facile ; ça demande de l'énergie, des sacrifices. Je pense qu'il faut récompenser les efforts de ses producteurs qui font tout pour offrir les meilleurs produits à leurs clients. Il faut dire ce qui est : en grande surface, on ne sait pas toujours ce qu'on achète. Tout a beau être bien présenté, ça n'en fait pas de bons ingrédients pour autant. De nos jours, on refuse, par exemple, d'acheter des pommes tâchées. Pourtant c'est normal : une pomme tâchée, c'est une pomme qui a grandi au soleil ! Que les fruits ou les légumes bio, naturels, soient parfois plus petits, ou moins brillants ou moins ronds, c'est normal ! La nature est parfaite à sa façon. C'est d'autant plus dommage lorsqu'on a la chance, comme moi, de vivre dans un pays avec un climat favorable et une très bonne maîtrise des cultures.

Je trouve que c'est un cercle vertueux de travailler au maximum avec des produits bio et locaux... Pourquoi acheter du poisson de ligne à l'autre bout du monde alors qu'on peut pêcher de l'omble chevalière, de la fera ou des écrevisses dans le lac Léman ? C'est dans cette logique que l'on s'inscrit : notre cochon vient d'un éleveur de Jussie, juste à côté, tous nos fromages sont bio et viennent de Suisse. Même principe pour les autres viandes. C'est amusant, je trouve, de faire découvrir tout ça à nos convives, de leur faire goûter cette histoire, ce souvenir : « J'ai dégusté une perche du Léman tout en admirant le lac où elle a été pêchée ». Je peux vous le dire, les convives se souviendront de cette assiette, de ce cadre, de cette expérience.

At the heart of a menu, even the simplest ingredient can become a luxury product when you understand where it comes from, and know that it's only available for a certain period, for a certain season

Through each of your dishes, what emotions do you hope to convey to your guests?

RA: I hope to make them feel the same love and respect that I feel when I cook. When I prepare a dish, I try to put myself in my guests' shoes, in the context of the meal. Before I send out a plate, I ask myself how they're going to feel when they see it. I sometimes rework it several times when I'm not convinced. I want the emotion to be palpable.

If flowers have their own language, does cooking also have its own? If you wanted to tell your friends, partner or loved ones that you love them, what would you cook for them?

RA : I'd never thought about it before... I think that yes, indeed, food is always a language of love. It all starts around the table, doesn't it? A meeting, a marriage proposal, an important announcement... If I had to make a culinary declaration of love - romantic or friendly, for that matter - I'd cook something to share. Something simple, but shareable, yes: a veal chop, poultry, a fondue with friends perhaps, why not? Something that brings people together. I'll also choose a good wine and, of course, prepare a little desert treat - it's a must! Being there, at the table, all together, eating well, drinking well: if that's not love, I don't know what is!

Being there, at the table, all together, eating well, drinking well: if that's not love, I don't know what is!

**Do you have a favorite ingredient that you can never get enough of?
A flavor you're particularly fond of?**

RA: Citrus fruits. I love them. First of all, coming from Sicily, I grew up with the taste of lemons and oranges. I find that they add a «pep» to any dish. In my kitchen, I use them everywhere and in every season! My squash purée? I season it with clementine juice. I want to create something energetic, something that will astonish my guests, something that's modern, something that goes further, but that's still simple. Our customers are very demanding and travel a lot, so we have to be inventive to surprise them. That's why I like citrus fruit: it awakens the taste. Have you ever eaten watermelon with a little lemon? It's incredible! They're also excellent to finish off a meal: if you've had a heavy lunch and let yourself go, citrus fruits bring freshness and ease digestion.

A final word?

RA: In any case, I hope to be able to convey all kinds of emotions through cooking. I hope that the Living Room as a whole, the setting, the service and the flavors, satisfy our guests. All I want is for the people who sit down at my table to have a good time, and to have fond memories of their visit. The great thing about The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva is that here, you're encouraged to have the right ideas and the right attentions. That's what I love, what motivates me: we're given carte blanche, so we can always do better.





À travers chacun de vos plats, quelles émotions espérez-vous transmettre à vos hôtes ?

RA : J'espère leur faire ressentir le même amour et le même respect que j'éprouve lorsque je cuisine. Quand je prépare un plat, j'essaie de me mettre à la place de mes hôtes, dans le cadre du repas. Avant d'envoyer une assiette, je me demande ce qu'ils vont ressentir en la voyant. Ça m'arrive d'ailleurs de la retravailler plusieurs fois lorsque je ne suis pas convaincu. Je veux que l'émotion soit palpable.

Si les fleurs ont leur langage, la cuisine a-t-elle aussi le sien ? Pour dire à des amis, à votre partenaire, à vos proches que vous les aimez, que leur cuisineriez-vous ?

RA : Je n'avais jamais réfléchi à ça avant... Je pense que oui, effectivement, la nourriture est toujours un langage d'amour. Tout commence autour d'une table, non ? Une rencontre, une demande en mariage, une annonce importante... Si je devais faire une déclaration d'amour culinaire — romantique ou amicale, d'ailleurs —, je cuisinerais quelque chose à partager. Quelque chose de simple, mais qui se partage, oui : une côte de veau, une volaille, une fondue avec des amis peut-être, pourquoi pas ? Quelque chose qui rapproche. Je choiserais un bon vin aussi et préparerais, bien sûr, une petite gourmandise pour le désert, c'est obligatoire ! Être là, à table, tous ensemble, bien manger, bien boire : si ce n'est pas de l'amour ça, je ne sais pas ce que c'est !

Avez-vous un ingrédient fétiche, dont vous ne vous laissez jamais ? Une saveur à laquelle vous êtes particulièrement attaché ?

RA : Les agrumes. Je les adore. D'abord, comme je viens de Sicile, j'ai grandi avec le goût des citrons et des oranges. Je trouve qu'ils donnent du « peps » à n'importe quel plat. Dans ma cuisine, j'en mets partout et en toute saison ! Ma purée de courge ? Je l'assaisonne avec du jus de clémentine. Je veux créer quelque chose d'énergique, qui étonne les convives, rester moderne, aller plus loin tout en revendiquant la simplicité. Notre clientèle est très exigeante et voyage beaucoup, il faut donc être inventif pour la surprendre. C'est pour ça que j'aime les agrumes, ils réveillent le goût. Vous avez déjà mangé une pastèque avec un peu de citron ? C'est incroyable ! Ce sont aussi d'excellents alliés pour terminer le repas : si on déjeune un peu lourdement, qu'on s'est laissé aller, les agrumes apportent de la fraîcheur, ils facilitent la digestion.

Un mot pour conclure ?

RA : J'espère, en tout cas, parvenir à transmettre toutes sortes d'émotions par la cuisine. J'espère que l'ensemble du Living Room, le cadre, le service, les saveurs satisfont nos invités. Tout ce que je souhaite, c'est que les gens qui s'assoient à ma table passent un bon moment et gardent un excellent souvenir de leur passage. L'énorme atout de The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, c'est qu'ici, on est encouragé à avoir les bonnes idées et les bonnes attentions. C'est ce que j'adore, ce qui me motive : on a carte blanche, et donc, la possibilité de faire toujours mieux.

100

Dans le Noir ?

GASTRONOMY OF THE SENSES

GASTRONOMIE DES SENS

BY / PAR EDUARDO COSTERG

AT DANS LE NOIR ?, YOU CAN ONLY RELY ON YOUR SENSES. TASTE AND SMELL ARE AT THE HEART OF THIS GASTRONOMIC, HUMAN AND CONVIVIAL EXPERIENCE. CHEF PASCAL FOURDRINIER INVITES HIS GUESTS TO ENJOY A DINNER LIKE NO OTHER IN TOTAL DARKNESS. THE SERVICE IS FLAWLESS, PROVIDED BY AN EXCEPTIONAL TEAM OF VISUALLY-IMPAIRED STAFF. WHAT IS FOR DINNER? IT'S UP TO YOU TO GUESS. THE FULL MENU IS NOT REVEALED UNTIL THE VERY END OF THE EVENING, SO TONGUES ARE WAGGING AS ONE PLAYS THE GUESSING GAME: WHAT A GREAT ATMOSPHERE - IT SEEMS LIKE CONVIVIALITY THRIVES IN THE SHADE.

DANS LE NOIR ON NE PEUT COMPTER QUE SUR LES SENS. LE GOÛT ET L'ODORAT SONT AU CŒUR DE CETTE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE, HUMAINE ET CONVIVIALE. LE CHEF PASCAL FOURDRINIER INVITE SES CONVIVES À PRENDRE PLACE POUR UN DÎNER À NUL AUTRE PAREIL DANS L'OBSCURITÉ LA PLUS TOTALE. ASSURÉ PAR UNE BRIGADE D'EXCEPTION, COMPOSÉE DE PERSONNES MALVOYANTES, LE SERVICE EST SANS FAILLE. CE QUE L'ON Y DÉGUSTE ? À VOUS DE DEVINER. L'INTÉGRALITÉ DU MENU N'EST RÉVÉLÉE QU'À LA FIN DU DÎNER ; LES LANGUES SE DÉLIENT TANDIS QU'ELLES SE PRÊTENT AU JEU DES DEVINETTES : DE L'AMBIANCE, IL Y EN A — LA CONVIVIALITÉ S'ÉPANOUIT TRÈS BIEN À L'OMBRE.

Pascal Fourdrinier

EXECUTIVE CHEF

BRINGING OUT THE FLAVOURS, EVEN IN THE DARK

METTRE EN LUMIÈRE LES SAVEURS, MÊME DANS LE NOIR

BY / PAR EDUARDO COSTERG

TALKING TO EXECUTIVE CHEF PASCAL FOURDRINIER IS ABOVE ALL A MATTER OF SPEAKING FRANKLY, WITHOUT DETOURS OR FRILLS. AFTER ARRIVING AT THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA AS A PASTRY CHEF, PASCAL FOURDRINIER BECAME HEAD OF ALL THREE KITCHENS, DRIVEN BY HIS CURIOSITY AND CREATIVITY. LET'S BE CLEAR, BEHIND THE SCENES - BEHIND THE STOVES - IT'S THE COLLECTIVE THAT TAKES PRECEDENCE: "AFTER A WHILE, IF YOU'RE ON YOUR OWN, YOU'LL GET NOWHERE, YOU'LL GO ROUND IN CIRCLES", EXPLAINS THE CHEF. WITH THE HELP OF HIS COLLEAGUES, PASCAL FOURDRINIER MANAGES TO KEEP THE HOTEL'S THREE RESTAURANTS AMONG THE BEST IN GENEVA. HERE'S A LOOK BACK AT THE PORTRAIT AND RISE OF A CHEF WHO IS AS CLOSE AS POSSIBLE TO HIS ART.

S'ENTREtenir AVEC LE CHEF EXÉCUTIF PASCAL FOURDRINIER, C'EST AVANT TOUT PARLER FRANCHEMENT, SANS DÉTOUR, SANS FIORITURES. ARRIVÉ AU RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA COMME PÂTISSIER, LE CHEF S'EST HISSÉ À LA TÊTE DES TROIS CUISINES DE LA MAISON, POUSSÉ PAR SA CURIOSITÉ ET SA CRÉATIVITÉ. QUE L'ON SOIT BIEN CLAIR, EN COULISSE - DERRIÈRE LES FOURNEAUX -, C'EST LE COLLECTIF QUI PRIME : « AU BOUT D'UN MOMENT, TOUT SEUL, ON N'ARRIVE PLUS À RIEN, ON TOURNE EN ROND » EXPLIQUE LE CHEF. C'EST DONC ÉPAULÉ PAR SES COLLABORATEURS QUE PASCAL FOURDRINIER PARVIENT À MAINTENIR LES TROIS RESTAURANTS DE L'HÔTEL PARMIS LES MEILLEURS DE GENÈVE. RETOUR SUR LE PORTRAIT ET L'ASCENSION D'UN CHEF AU PLUS PRÈS DE SON ART.



“ I ALWAYS KEPT AN EYE ON WHAT THEY WERE DOING, AND TOOK AN INTEREST IN WHAT WAS GOING ON IN THE KITCHEN ” “J’AVAIS TOUJOURS UN ŒIL SUR CE QU’ILS FAISAIENT, JE M’INTÉRESSAIS À CE QUI SE PASSAIT EN CUISINE”

Can you tell us more about your career path? From pastry chef to executive chef, what were the driving forces behind your rise?

PF: I started pastry-making at the age of fourteen. After my apprenticeship, I worked in a chocolate and pastry shop. Then I did a year as a caterer to discover a little savory cuisine. After that, I alternated between working in a boutique and in a pastry shop before landing a job as a pastry chef in a hotel. While I was working there, the former executive chef at the Hôtel de la Paix contacted me to offer me a position as pastry chef. And that's how I got there! That was in 2014.

I saw a succession of chefs in the hotel kitchens. I always kept an eye on what they were doing, and took an interest in what was going on in the kitchen, as I had in all the places I'd worked. And then, as I was the second-highest ranking person in the kitchens, whenever there was a change of chef, I would take over the post while the transitions were made. Finally, in 2020, I was offered the position of Executive Chef and I accepted. It's not often, you know, that a pastry chef becomes executive chef.

Tell us about your job: as executive chef, what are the challenges and missions that shape your day-to-day work?

PF: As far as the challenges are concerned, it's pretty clear: all three restaurants have to be up and running! In addition to the restaurants, I have to oversee breakfasts, brunches, room service, banquets, cocktails... everything that comes out of the hotel kitchens. I don't do this alone, of course. I have a chef in every restaurant! We create the menus together, we discuss, we test, we organize ourselves to put the best dishes forward.

Pouvez-vous revenir plus en détail sur votre parcours ? Du métier de pâtissier jusqu'au poste de chef exécutif, quels ont été les moteurs de votre ascension ?

PF : J'ai commencé la pâtisserie à quatorze ans. Après mon apprentissage, je suis parti en chocolaterie et pâtisserie. Puis j'ai fait un an en tant que traiteur pour découvrir un petit peu la cuisine salée. À la suite de ça, j'ai alterné entre travail en boutique et en pâtisserie avant de décrocher un poste de chef pâtissier dans un hôtel. Alors que je travaille là-bas, l'ancien chef de cuisine exécutif de l'Hôtel de la Paix me contacte pour proposer un poste de pâtissier. Et voilà comment je suis arrivé là! C'était en 2014.

J'ai vu plusieurs chefs se succéder dans les cuisines de l'hôtel. J'avais toujours un œil sur ce qu'ils faisaient, je m'intéressais à ce qui se passait en cuisine, comme dans tous les endroits où j'avais pu travailler. Et puis, comme j'étais le deuxième plus gradé des cuisines, à chaque changement de chef, je reprenais le poste le temps que les transitions s'effectuent. Enfin, en 2020, on m'a proposé le poste de chef exécutif et j'ai accepté. Ce n'est pas courant, vous savez, un pâtissier qui devient chef exécutif.

Parlez-nous de votre métier : en tant que chef exécutif, quels sont les enjeux et les missions qui façonnent votre quotidien ?

PF : Pour ce qui est des enjeux, c'est assez clair : il faut que les trois restaurants tournent! En plus des restaurants, il faut chapeauter les petits déjeuners, les brunchs, le room service, les banquets, les cocktails... tout ce qui sort des cuisines de l'hôtel. Je ne fais pas ça tout seul, bien sûr. J'ai un chef dans chaque restaurant ! On crée les cartes ensemble, on discute, on fait des essais, on s'organise pour mettre les meilleurs plats en avant.







**How would you describe your cuisine?
What philosophy is behind it?**

PF: I don't really have a defined style. As you can see, the hotel's three restaurants are all very different. But what I always emphasize is quality, freshness and homemade food. I fight against the use of frozen and processed foods, which have no place in a five-star establishment. As for the rest, working with my colleagues defines what happens behind the stove: we try to think about what we'd like if we were the ones going to the restaurant, what we'd like to taste. We put ourselves in our customers' shoes - in short, we're all in this together! The old-fashioned model of a chef alone in the kitchen, calling the shots. It doesn't work that way here.

**Working with my
colleagues that defines
what happens behind
the stove**

**Comment décririez-vous votre cuisine ?
Dans quelle philosophie s'inscrit-elle ?**

PF : Je n'ai pas vraiment de style défini. On le voit bien : les restaurants de l'hôtel sont tous les trois très différents. En revanche, ce que je mets toujours en avant, c'est la qualité, la fraîcheur et le fait maison. Je me bats contre les surgelés et de produits transformés ; tout ça n'a pas sa place au sein un établissement cinq étoiles. Pour le reste, c'est avant tout le travail avec mes collaborateurs qui oriente ce qui se passe derrière les fourneaux : on essaie de réfléchir à ce qui nous ferait envie si c'était nous qui allions au restaurant, ce qu'on aimerait déguster. On se met à la place de notre clientèle, en somme, tous ensemble ! Le chef seul dans sa cuisine, qui décide de tout, c'est le modèle à l'ancienne. Ça ne marche pas comme ça ici.



Dans le Noir? promises a unique experience: can you explain the concept? What are the kitchen constraints?

PF: Dans le Noir? is first and foremost a sensory and convivial experience. As the restaurant's name suggests, diners enjoy a meal in total darkness, at shared tables. Everyone dines together, without knowing in advance what they're going to be presented with. In total darkness, the senses are awakened, especially taste and smell. And that's what this experience is all about: a meal that highlights flavors, and flavors alone.

That's what this experience is all about: a meal that highlights flavors, and flavors alone

In the kitchen, the challenge is above all to prepare dishes that are easy to eat, while avoiding as many allergens as possible, even if, of course, you have to find out beforehand about everyone's dietary constraints. In the kitchen, we have to put ourselves in our guests' shoes, thinking as if we were sitting at a table in the dark. In the dining room, we also work to a very specific, highly structured organization, because our waiters and waitresses are all blind or partially sighted. So information has to circulate quickly and in sometimes surprising ways: different plates to the touch for dishes with or without allergens, for example. Everything has to be very clear.

Dans le Noir? promet une expérience singulière : pouvez-vous nous en expliquer le concept? Quelles contraintes en cuisine?

PF : Dans le Noir? est une expérience sensorielle et conviviale avant tout. Comme le nom du restaurant l'indique, les convives passent un repas dans l'obscurité totale, sur des tables partagées. Tout le monde dîne ensemble, sans savoir à l'avance ce qui va leur être présenté. Dans le noir total, les sens sont en éveil, notamment le goût et l'odorat. C'est d'ailleurs tout l'enjeu de cette expérience : un repas qui met en lumière les saveurs, rien que les saveurs.

Côté cuisine, le défi c'est surtout de préparer des plats qui se dégustent facilement en évitant le maximum d'allergène même si, bien sûr, on se renseigne au préalable sur les contraintes alimentaires de chacun. En cuisine, il faut se mettre à la place des hôtes, penser comme si on était à table, dans le noir. Au niveau de la salle, on fonctionne aussi sur une organisation très spécifique, très cadrée, car nos serveurs et serveuses sont tous non voyants ou mal voyants. Les informations doivent donc circuler vite et par des moyens parfois surprenants : des assiettes différentes au toucher pour des plats avec ou sans allergène, par exemple. Tout doit être très clair.





**“ IN TOTAL DARKNESS,
THE SENSES ARE
AWAKENED, ESPECIALLY
TASTE AND SMELL ”**

“DANS LE NOIR TOTAL, LES SENS SONT EN ÉVEIL,
NOTAMMENT LE GOÛT ET L'ODORAT”



experience? On the face of it, you'd think the restaurant would have a tranquil atmosphere, but what about you?

PF: Quite the opposite! There's atmosphere, that's for sure! First of all, in the dark, the senses are heightened and we tend to speak louder. What's more, as the guests are all embarking on this adventure together, sharing and conviviality are the order of the day. You can come on your own, I guarantee you won't get bored! At the end of the dinner, we try to get our guests to guess the components of the menu they've just tasted, and present it to them in detail. It's a fun way to break the ice.

What, in your opinion, are the qualities and values that distinguish great chefs?

PF: Creativity and sharing! I was saying earlier that in the kitchens of the Hôtel de la Paix, we work as a team. That's normal, because after a while, if you're on your own, you'll get nowhere, you'll go round in circles. A good chef also needs to have a critical mind, to question himself and to remain curious, quite simply; not to get stuck on methods or acquired knowledge, to keep moving forward, to keep up with the times.

What advice would you give to someone aspiring to become a chef? What would you have liked to know right from the start?

PF: There's no secret to it: you have to love a job well done, because there's no room for "slapdash". I'd also say

There's no secret to it: you have to love a job well done, because there's no room for 'slapdash'

that you need perseverance, and to want more than others. And let's not forget that there's also a managerial aspect to being a chef: you have to be able to manage teams. That's the main part of the job; the rest comes with each new encounter. You learn, you learn, you learn... you mustn't be afraid to ask questions and to work hard, that's all.

Et en salle, justement, comment les convives vivent-ils cette expérience? A priori, on imagine qu'une atmosphère tranquille règne dans le restaurant, qu'en est-il?

PF : C'est tout le contraire! Il y a de l'ambiance, ça, c'est sûr! Tout d'abord, dans le noir, les sens sont exacerbés et on a tendance à parler plus fort. En plus de ça, comme les convives sont embarqués tous ensemble dans cette aventure, le partage et de convivialité sont de mise. Vous pouvez venir seul, je vous garantis que vous ne vous ennuierez pas! À la fin du dîner, on tente de faire deviner à nos hôtes les composantes du menu qu'ils viennent de déguster, et on leur présente en détail. L'approche est plutôt ludique, c'est une bonne manière de briser la glace.

Quelles sont, à votre avis, les qualités et valeurs qui font l'apanage des grands chefs?

PF : La créativité, le partage! Je disais tout à l'heure qu'au sein des cuisines de l'Hôtel de la Paix, on travaille en équipe. C'est normal parce qu'au bout d'un moment, tout seul, on arrive plus à rien, on tourne en rond. Un bon chef doit aussi posséder un esprit critique, se remettre en question et puis rester curieux, tout simplement; ne pas rester figé sur des méthodes ou des acquis pour continuer à avancer, rester dans l'air du temps.

Quels conseils donneriez-vous à quelqu'un qui aspirerait à devenir chef? Qu'auriez-vous aimé savoir d'emblée à vos débuts?

PF : Il n'y a pas de secret : il faut aimer le travail bien fait parce qu'il n'y a pas de place pour l'« à peu près ». Je dirais aussi qu'il faut de la persévérance, en vouloir plus que les autres. Il ne faut pas oublier qu'il y a aussi tout un aspect managérial inhérent au métier de chef : on doit être capable de gérer des équipes. Ça, c'est le plus gros du travail; le reste se fait au fil des rencontres. On apprend, on apprend, on apprend... il ne faut pas avoir peur de demander et de poser des questions; et de travailler, voilà tout.

K Y A B Y A

SHAKES UP AN UNSHAKEABLE CULINARY ICON
BOUSCULE UNE INÉBRANLABLE ICÔNE CULINAIRE

BY / PAR HELENA PERDOUX-FRANCES

IN THE WORLD OF GASTRONOMY, CAVIAR HAS LONG BEEN SYNONYMOUS WITH INACCESSIBLE REFINEMENT. HOWEVER, THERE IS ONE BRAND THAT TRANSCENDS ESTABLISHED LUXURY STANDARDS: KYA BYA. IMMERSE YOURSELF IN THE WORLD OF A LUXURY THAT HAS BECOME STYLISH...

DANS LE MONDE DE LA GASTRONOMIE, LE CAVIAR EST DEPUIS LONGTEMPS SYNONYME D'UN RAFFINEMENT INACCESSIBLE. TOUTEFOIS, IL EXISTE UNE MARQUE QUI TRANSCENDE LES NORMES DU LUXE ÉTABLIES : KYA BYA. IMMERSION DANS L'UNIVERS D'UN LUXE DEVENU À LA MODE...

‘A ZEST OF EMOTION BY CREATING PRODUCTS THAT ARE A LITTLE BIT PROVOCATIVE’

“UN ZEST D'ÉMOTION EN CRÉANT
DES PRODUITS UN BRIN PROVOCATEURS”

THE CAVIAR NEW GENERATION

This Swiss company, founded in 2018 by Philippe and Andrea, is pursuing an objective that is both simple and complex: rethinking the world of caviar to bring it into the 21st century for a new, uninhibited generation. This luxury product par excellence is being rethought, explained and sold to consumers who are enjoying it with full knowledge of the facts.

SHAKING UP THE CODES OF AN ICON FROM A BYGONE CENTURY

How do you transform caviar, whose name alone evokes unattainable luxury, into an experience for inspired gourmets?

To this sought-after and meaningful dish, we had to add a zest of emotion by creating products that are a little provocative, then make creativity sometimes join chaos but with respect for tradition, and finally establish an emblematic quality, all in an innovative and motivating corporate spirit.

KYA BYA recently created a new emotional link, this time digital, with its customers with the creation of a new online shop, definitively dusting off the image of caviar.

LIFESTYLE EXPERIENCE AND PERSONALISATION

KYA BYA's range of services is particularly innovative in its field, offering private individuals and professionals around the world a service of exceptional quality.

LE CAVIAR NOUVELLE GÉNÉRATION

Cette entreprise suisse, fondée en 2018 par Philippe et Andrea, poursuit un objectif tout à la fois simple et complexe : repenser l'univers du caviar afin de le faire basculer dans le XXI^{ème} siècle d'une nouvelle génération décomplexée. Ce produit de luxe par excellence est repensé, expliqué et vendu à des consommateurs qui le dégustent en toute connaissance de cause.

BOUSCULER LES CODES D'UNE ICÔNE D'UN SIÈCLE RÉVOLU

Comment transformer le caviar dont le nom seul évoque un luxe inaccessible, en une expérience pour gourmets inspirés ?

A ce mets recherché et significatif, il fallait ajouter un zest d'émotion en créant des produits un brin provocateurs, puis faire que la créativité rejoigne parfois le chaos mais dans le respect des traditions, et enfin y asseoir une qualité emblématique, le tout dans un esprit d'entreprise innovant et motivant.

KYA BYA a récemment créé un nouveau lien émotionnel, digital cette fois, avec ses clients avec la création d'une nouvelle boutique en ligne, dépoussiérant ainsi définitivement l'image du caviar.

EXPÉRIENCE LIFESTYLE ET PERSONNALISATION

La gamme de services de KYA BYA est particulièrement innovante dans son domaine et ce, afin d'offrir aux particuliers et aux professionnels du monde entier, un service d'une qualité exceptionnelle.



First of all, a design to suit you... packaging, gift boxes, accessories... thanks to artists who combine their talent with KYA BYA's imagination to make caviar a made-to-measure delicacy.

Then, passion does its work: partnerships with sustainable caviar farms around the world, reliable traceability for customers and consumers and, finally, an absolute commitment to excellence... Sustainability as the ultimate guarantee of the eco-consciousness of a responsible consumer, reinforced by a first participation in the Global Seafood Marketplace to be held in Barcelona in April 2024.

INTERNATIONAL COLLABORATIONS

New York, Milan, Paris, Madrid, London, Monaco and soon the launch of the brand in Miami...

However, one of those partnerships that transcends certain culinary experiences has been established nearby, in Geneva, in the Fred by Fiskebar restaurant at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. An invitation to voluptuously immerse yourself in the unforgettable thanks to the fusion of KYA BYA caviar and the Nordic flavours of this exceptional restaurant.

Tout d'abord, un design qui vous ressemble... emballage, boîte cadeau, accessoires... grâce à des artistes qui allient leur talent à l'imagination de KYA BYA afin de faire du caviar une gourmandise sur-mesure.

Ensuite, la passion fait son travail : des partenariats avec des fermes de caviar durables dans le monde entier, une traçabilité fiable pour les clients et consommateurs et enfin un engagement absolu en faveur de l'excellence... La durabilité pour gage ultime de l'éco-conscience d'un consommateur responsable, renforcée par une première participation au Global Seafood Marketplace qui se tiendra à Barcelone, en avril 2024.

DES COLLABORATIONS INTERNATIONALES

New York, Milan, Paris, Madrid, Londres, Monaco et bientôt le lancement de la marque à Miami...

Pourtant, l'un de ces partenariats qui transcendent certaines expériences culinaires, s'est établi, tout près, à Genève, au sein du restaurant Fred by Fiskebar, du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Une invitation à vous immerger voluptueusement dans l'inoubliable grâce à la fusion du caviar KYA BYA et les saveurs nordiques de ce restaurant d'exception.

MORE INFORMATIONS

KYA BYA
www.kyabya.ch
caviarnow@kyabya.ch
 T +41 79 457 84 65

GENUS 2



GENUS
singularity of time



WWW.GENUSWATCHES.SWISS



Gentlemen Farmers

CREATIVITY AT THE HEART
OF GOURMET DELIGHTS

LA CRÉATIVITÉ AU CŒUR
DE LA GOURMANDISE

BY / PAR HELENA PERDOUX-FRANCES

IN THE HEART OF TUSCANY, A BOUNDLESS PASSION VIBRATES. ALEXANDRE VAZART'S PASSION CONSTANTLY TRANSCENDS FLUCTUATING BORDERS AND IS MATCHED ONLY BY HIS ENERGY... A CURVING, SERPENTINE PATH THAT HAS LED HIM FROM PHOTOGRAPHY TO THE LAND, FROM ONE PASSION TO ANOTHER, WITH THE SAME ENTHUSIASM, TO STOP IN A LAND RICH IN ANCESTRAL KNOW-HOW, PRODUCING AN EXCEPTIONAL OLIVE OIL. FOR ALEXANDRE, EVERY DROP OF THIS NECTAR IS A TREASURE, THE FRUIT OF TRADITION AND ARTISANAL EXCELLENCE COMBINED.

AU SEIN DE LA TOSCANE, VIBRE UNE PASSION SANS LIMITES. CELLE D'ALEXANDRE VAZART DÉPASSE CONSTAMMENT DES FRONTIÈRES FLUCTUANTES ET N'A D'ÉGAL QUE SON ÉNERGIE... UN PARCOURS COURBE, SERPENTIN, QUI L'A MENÉ DE LA PHOTOGRAPHIE À LA TERRE, D'UNE PASSION À UNE AUTRE, AVEC LE MÊME ENTHOUSIASME, POUR S'ARRÊTER SUR UNE TERRE RICHE D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL, PRODUCTRICE D'UNE HUILE D'OLIVE D'EXCEPTION. POUR ALEXANDRE, CHAQUE GOUTTE DE CE NECTAR EST UN TRÉSOR, LE FRUIT DE LA TRADITION ET DE L'EXCELLENCE ARTISANALE MÊLÉES.





A JOURNEY FULL OF TWISTS AND TURNS

Alexandre Vazart comes from a family of Champagne producers, with whom he spent his early years. He then grew up in Switzerland, where his dreams blossomed. Brought up in the world of finance, close to an artist grandmother, he imagined himself a worker on the land, but it was through photography that Alexandre began his journey, first in Paris and then in Los Angeles. Returning to Switzerland in 2013, he met his wife, originally from Tuscany, a first step towards Italy, which they joined for good in 2017.

At the top of a hill, 10 minutes from Florence and Leonardo da Vinci's birthplace, Alexandre Vazart has finally found his roots on a property with some 1,500 olive trees.

DEVELOPMENT TO MATCH NO-LIMIT CREATIVITY

After an initial test harvest, the initial idea grew richer. A few years went by and the project developed; now an official supplier to Crazy Pizza restaurants, owned by an Italian businessman, Alexandre's production had to keep expanding.

He then had the brilliant idea of taking an interest in new house owners whose land was covered with olive trees, and who were faced with the question of how to maintain and manage a heritage that could prove cumbersome... Alexandre was first approached by two of them, who wanted to entrust him with the upkeep of these magnificent and prolific trees! He would then regularly pick up a few thousand olive trees to add to his production... a production processed in an almost artisanal way thanks to a press, run by two sisters, right next to his estate. No intermediaries for a production whose excellence owes everything to a centuries-old tradition, or when the traditional means of healthy cultivation are supported by the technology of a modern mill capable of pressing a harvest just a few hours after picking. The undeniable alliance of tradition, Swiss perfectionism and Italian gourmandise...

UN PARCOURS TOUT EN REBONDISSEMENTS

Alexandre Vazart est issu d'une famille de producteurs de Champagne auprès de laquelle il a passé ses premières années. Puis il a grandi en Suisse, véritable terreau sur lequel se sont épanouis ses rêves. Élevé dans le monde de la finance, proche d'une grand-mère artiste, il s' imagine travailleur de la terre mais c'est par la photographie qu'Alexandre débute son périple, tout d'abord à Paris puis à Los Angeles. Rentré en Suisse en 2013, il rencontrera sa femme, originaire de Toscane, un premier pas vers l'Italie qu'ils rejoindront définitivement en 2017.

Au sommet d'une colline, à 10 minutes de Florence et de la ville de Vinci, ville natale de Leonardo da Vinci, Alexandre Vazart trouve enfin ses racines au sein d'une propriété pourvue de quelques 1500 oliviers.

UN DÉVELOPPEMENT À LA HAUTEUR D'UNE CRÉATIVITÉ NO LIMIT

Après une première récolte test, l'idée de départ s'enrichit. Quelques années passent et le projet se développe ; devenu fournisseur officiel des restaurants Crazy Pizza, propriétés d'un homme d'affaires italien, la production d'Alexandre doit continuer à s'agrandir.

Il a alors l'idée géniale de s'intéresser aux nouveaux propriétaires de maisons dont les terrains sont couverts d'oliviers, et auxquels se pose la question de l'entretien et de la gestion d'un patrimoine qui peut se révéler encombrant... Alexandre est tout d'abord approché par deux d'entre eux qui souhaitent lui confier l'entretien de ces arbres magnifiques et prolifiques ! Il va alors régulièrement récupérer quelques milliers d'oliviers qui viendront grossir sa production... une production traitée presque de façon artisanale grâce à un pressoir, géré par deux sœurs, tout à côté de son domaine. Pas d'intermédiaire pour une fabrication dont l'excellence doit tout à une tradition séculaire ou quand les moyens traditionnels d'une culture saine s'appuient sur la technologie d'un moulin moderne capable de presser une récolte quelques heures seulement après la cueillette. L'alliance indéniable de la tradition, du perfectionnisme helvétique et de la gourmandise italienne...



BETWEEN THE TWO, ALEXANDRE'S HEART SWAYS

Gentlemen Farmers is interested in Switzerland and the United States. A priori, Geneva, like Italy, has a world-famous symbol of peace - on the one hand, the UN, guarantor of world peace, and on the other, the olive tree, activator of peaceful reconciliation.

This city would be an interesting platform from both a commercial and ecological point of view. Firstly, the elimination of distribution channels would make it possible to offer customers quality oil at an affordable price - an idea that appeals to Alexandre Vazart. Secondly, in view of climate change, the Geneva region would represent an eco-responsible relocation, since growing olive trees far from the scorched lands of Italy and the insects that take advantage of the drought means that no toxic products are used. For these two major reasons, Alexandre is always on the lookout for potential partners who are up to the challenge of this project, which is as ingenious as it is obvious.

HEALTHY PRODUCTION, GOOD FOR YOUR HEALTH... ALEXANDRE VAZART'S POWERFUL LEITMOTIV, FIRST FOR HIS CHILDREN, THEN FOR THE WORLD.

Last but not least, the U.S.A. winks at Alexandre, who can't ignore the fact that he's interested in this substantial market for his production. He took advantage of the COVID period to take part in competitions organized in New York. The results were immediate: 2 consecutive Gold Awards at the NYIOOC World Olive Oil Competition, a gold medal in Japan and Dubai. 4 gold medals that Gentlemen Farmers doesn't boast about, but on which it is building its future.

Gentlemen Farmers olive oil is at a crossroads, and there's no doubt that Alexandre Vazart will choose the right direction.

ENTRE LES DEUX, LE CŒUR D'ALEXANDRE BALANCE

La Suisse et les États-Unis intéressent Gentlemen Farmers. A priori, Genève, tout comme l'Italie, possède un symbole de paix mondialement connu - d'un côté, l'ONU, garant de la paix mondiale, et de l'autre, l'olivier, activateur de réconciliations paisibles.

Cette ville serait une plateforme intéressante d'un point de vue commercial et écologique. Tout d'abord, la suppression de canaux de distribution permettrait d'offrir aux clients une huile de qualité à un prix abordable ; une idée qui séduit Alexandre Vazart. Ensuite, changement climatique oblige, la région genevoise représenterait une délocalisation éco-responsable puisque faire pousser les oliviers loin des terres brûlées de l'Italie et des insectes profiteurs de la sécheresse, autorise la non utilisation de produits toxiques. Pour ces deux raisons majeures, Alexandre reste à l'écoute de partenaires éventuels, à la hauteur de ce projet simplement génial comme peut l'être une évidence.

UNE PRODUCTION SAINTE, BONNE POUR LA SANTÉ... LE LEITMOTIV PUISSANT D'ALEXANDRE VAZART, POUR SES ENFANTS D'ABORD, POUR LE MONDE ENSUITE.

Enfin, les États-Unis font des clin d'œil qu'Alexandre ne peut pas ignorer car intéressé par ce marché conséquent sur lequel écouler sa production. Il a d'ailleurs su profiter de la période du COVID, ce temps hors du temps, pour participer à des concours organisés à New York. Le résultat ne s'est pas fait attendre : 2 Gold Awards consécutivement au NYIOOC World Olive Oil Competition, une médaille d'or au Japon et à Dubaï. 4 médailles d'or dont Gentlemen Farmers ne se vante pas mais sur lesquelles il appuie son futur.

L'huile d'olive de Gentlemen Farmers est au croisement des chemins ; nul doute qu'Alexandre Vazart choisira la bonne direction.

MORE INFORMATIONS

GENTLEMEN FARMERS SARL

Promenade de St-Antoine 22, 1204 Geneva

info@gentlemenfarmers.ch

Bottled products Via del Pino, PIOMBINO (LI) - TUSCANY - ITALY



MAURA WASESCHA®

Luxury Properties for Rent and Sale



Your Gateway to Extraordinary Real Estate and MAXIMUM WELLBEING

Whether you seek to buy or rent, we specialize in managing exclusive residences that will make you experience MAXIMUM WELLBEING. Enter a realm where sophistication meets uniqueness and unlock the gates of exceptional living. We are dedicated to providing you with an impeccable journey throughout the world of luxury real estate. Anticipating your needs and meeting your desires with the utmost precision and elegance.

Visit our website and contact us today to embark on a lifetime venture in luxury real estate. Redefine your idea of MAXIMUM WELLBEING with Maura Wasescha AG.

120



FISKEBAR
Vanessa Dalla Costa

Vanessa
Dalla Costa

PASTRY CHEF

**GOURMANDISE IS NO LAUGHING MATTER!
ON NE BADINE PAS AVEC LA GOURMANDISE !**

BY / PAR EDUARDO COSTERG



CHEF VANESSA DALLA COSTA'S VOICE IS FULL OF EMOTION - AND A LITTLE ACCENT FULL OF SUNSHINE - WHEN SHE TALKS TO US ABOUT HER PROFESSION-PASSION. SHE RECOUNTS HER DISCOVERY OF PASTRY-MAKING AS IF IT WERE LOVE AT FIRST SIGHT. TO TRAIN IN THIS ART, SHE ONLY WANTED TO LEARN FROM THE BEST. HER PATH PAVED WITH STARS LED HER TO THE KITCHENS OF THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA: THE IDEAL PLAYGROUND FOR TESTING HER CREATIVITY, EXPERIMENTING, INVENTING AND REINVENTING FLAVORS THAT WILL SURPRISE GUESTS FROM NEAR AND FAR. «I'M STILL LEARNING EVERY DAY,» SHE CONFIDES. MEET A PASTRY CHEF WHO KNOWS HOW TO MAKE THE LOVE OF GOOD FOOD A VIRTUE.

DANS LA VOIX DE LA CHEFFE VANESSA DALLA COSTA, IL Y A DE L'ÉMOTION — ET UN PETIT ACCENT PLEIN DE SOLEIL — LORSQU'ELLE NOUS PARLE DE SON MÉTIER-PASSION. ELLE NOUS RACONTE SA DÉCOUVERTE DE LA PÂTISSERIE COMME ON RACONTE UN COUP DE Foudre. POUR SE FORMER À CET ART, ELLE N'A VOULU APPRENDRE QU'AUPRÈS DES MEILLEURS. SON PARCOURS PAVÉ D'ÉTOILES L'A MENÉE JUSQU'AUX CUISINES DU RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA : TERRAIN DE JEU IDÉAL POUR ÉPROUVER SA CRÉATIVITÉ, EXPÉRIMENTER, INVENTER ET RÉINVENTER LES SAVEURS QUI SAURONT SURPRENDRE LES CONVIVES VENUS D'ICI ET D'AILLEURS. « J'APPRENDS ENCORE TOUS LES JOURS », NOUS CONFIE-T-ELLE. RENCONTRE AVEC UNE CHEFFE PÂTISSIÈRE QUI SAIT FAIRE DE LA GOURMANDISE UNE BELLE VERTU.

Could you tell us a little about your remarkable career path? What led you to pastry-making?

VDC: I'm Vanessa Dalla Costa, head pastry chef at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva and I'm originally from Italy. I learned my trade from my mom, who was a cook, and I immediately took a liking to cooking. My mom loved pleasing people; there were always lots of people at home, so I was immersed in the pleasure of pleasing people. Naturally, I trained at the hotel school, then went off to prove myself in the kitchen. The first chef I worked with saw that I was very meticulous and had an eye for decoration. So he put me under the wing of the pastry chef. It was love at first sight!

I realized that I had found my calling, and that I wanted to practice it the right way

Coming from Rome, I wanted to learn from some of the city's top chefs: I started out at La Pergola, a restaurant with three Michelin stars. I realized that I had found my calling, and that I wanted to practice it the right way. As for me, the best patisserie in the world is French - all the basics are there - so I went to Paris to work for Joël Robuchon. I stayed there for about three years, then went on to do a series of internships with M. Conticini, in chocolate at Valrhona... I did a lot of things during that time!

I came to Switzerland to work for Philippe Chevrier at Domaine de Châteauevieux, where I spent five years as sous-chef, then pastry chef. What happened next? Well, here I am, at the Hôtel de la Paix!

What's a typical day like for a pastry chef at The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva?

VDC: Every morning, I'm the first to arrive in the patisserie - we're a team of three. I arrive at half past nine and take care of the amenities (little gourmet treats) that will be delivered to the guests' rooms. A list at reception tells me what to prepare for each room. I have to make everything pretty and coherent, in line with the hotel's standards, the aim being to amaze our guests. Then I set up breakfast pastries, lunch desserts and dinner, for all the hotel's restaurants and bars. My team and I prepare everything ourselves, from cooking to setting the plates. So I do the lunch service, the dinner service, and I also attend the restaurant briefings before each service. The day doesn't end until around 11pm. It's a big day for a big job - a beautiful job.

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots et nous en dire un peu plus sur votre remarquable parcours? Qu'est-ce qui vous a mené à la pâtisserie?

VDC: Je suis Vanessa Dalla Costa, cheffe pâtissière du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva et je viens d'Italie. J'ai appris ce métier grâce à ma maman qui était cuisinière; j'ai tout de suite pris goût à la cuisine. Ma maman aimait faire plaisir aux gens; à la maison, il y avait toujours beaucoup de monde et j'ai donc baigné dans ce plaisir de faire plaisir. Naturellement, j'ai suivi une formation à l'école hôtelière, puis je suis partie faire mes preuves en cuisine. Le premier chef avec qui j'ai travaillé a vu que j'étais très minutieuse et que j'avais l'œil pour la décoration. Il m'a donc mis sous l'aile du chef pâtissier. Et là, ça a été l'amour fou!

Venant de Rome, j'ai voulu apprendre auprès des plus grands chefs de la ville: je suis entrée dans un restaurant triplement étoilé au Michelin pour commencer, La Pergola. J'ai compris que j'avais trouvé mon métier et que ce métier, je voulais le pratiquer dans les règles de l'art. Comme pour moi, la meilleure pâtisserie au monde est française - toutes les bases sont là - je suis partie à Paris travailler pour Joël Robuchon. J'y suis resté trois ans environ, puis j'ai enchaîné les stages avec M. Conticini, dans le chocolat chez Valrhona... J'ai fait beaucoup de choses à ce moment-là!

Je suis venue travailler en Suisse pour Philippe Chevrier, au Domaine de Châteauevieux où j'ai passé cinq ans en tant que sous-chef, puis en tant que cheffe pâtissière. Et après? Eh bien, me voilà ici, à l'Hôtel de la Paix!

Pouvez-vous nous raconter votre journée type, la journée d'une cheffe pâtissière de The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva?

VDC: C'est moi la première arrivée tous les matins, en patisserie - on est une équipe de trois. J'arrive donc sur les coups de neuf heures et demie et je m'occupe des amenities (petites attentions gourmandes) qui seront déposés dans les chambres des convives. Une liste à la réception m'indique ce qu'il y a à préparer pour chaque chambre. Je dois rendre le tout joli et cohérent, m'aligner aux standards de l'hôtel, le but étant d'émerveiller nos hôtes. Ensuite, je mets en place les viennoiseries du petit-déjeuner, les desserts du déjeuner et le dîner, et ce pour tous les restaurants et bars de l'hôtel. Mon équipe et moi préparons tout nous-mêmes, de la cuisine jusqu'au dressage des assiettes. Je fais donc le service de midi, celui du soir, et j'assiste également aux briefings des restaurants avant chaque service. Ce n'est que vers vingt-trois heures que la journée se termine. Ce sont de grosses journées pour un gros travail - un beau travail.





‘I CAN EXPERIMENT WITH LOTS OF THINGS, WITH PRODUCTS I’D NEVER HAVE THOUGHT OF BEFORE’

“JE PEUX EXPÉRIMENTER DES TAS DE CHOSES AVEC DES PRODUITS AUXQUELS JE N’AURAIS JAMAIS PENSÉ AUPARAVANT”

You don’t work with the same flavors in pastry as in savory cuisine. Which flavors do you like to highlight above all others?

VDC: The kitchens at the Hôtel de la Paix were a great challenge for me: I wanted to learn. I knew a very classic, very basic part of pastry-making: in the Michelin-starred establishments, I was taught to pay close attention to the aesthetics of the plate, to all the little details. When I arrived here for my job interview, they told me about Fiskebar and its rather original fusion concept. Before that, I’d never worked with – or even thought of preparing – desserts in the Nordic style. In establishments where I’d cooked before, I’d been taught to make perfect quenelles with a spoon. Here, the first time I saw that the ice cream was placed on the plate with a spatula... Shock! It was the House style. I had a hard time of it for the first few months, but I gave it my all: we created some extraordinary desserts. I learned to work with onions, I worked with a lot of vegetables, but also with purely Scandinavian products and methods, such as fermentation. In the kitchen, for example, we make our own yoghurts and curdle our own milk. It’s really interesting! I’ve made enormous progress since I arrived, and I’m really enjoying it: I can experiment with lots of things, with products I’d never have thought of before. My team and I are already thinking about desserts for next winter, and we’d like to work with radishes, cauliflower and garlic. Last summer, we made some very nice desserts with fennel: it’s a light ingredient, which aids digestion, and its

On ne travaille pas les mêmes saveurs en pâtisserie que dans la cuisine salée.

Quelles sont les saveurs que vous aimez mettre en avant par-dessus tout ?

VDC : Les cuisines de l’Hôtel de la Paix ont été pour moi un grand challenge : je voulais apprendre. Je connaissais un pan de la pâtisserie très classique, très basique : dans les étoilés, on m’a formé à bien attention à l’esthétisme de l’assiette, à tous les petits détails. Quand je suis arrivée ici, pour passer mon entretien d’embauche, on m’a parlé du Fiskebar et de son concept fusion assez original. Avant, je n’avais jamais travaillé — même jamais pensé à préparer — des desserts dans le style nordique. Dans les établissements où j’avais cuisiné auparavant, on m’a appris à faire des quenelles parfaites avec une cuillère. Ici, la première fois que j’ai vu qu’on posait la glace à la spatule dans l’assiette... Le choc! C’était le style de la Maison. J’ai eu du mal les premiers mois, mais j’y ai mis du mien : on a créé des desserts extraordinaires. J’ai appris à travailler l’oignon, j’ai travaillé beaucoup de légumes, mais aussi des produits et des méthodes purement scandinaves, comme la fermentation. En cuisine, nous faisons par exemple nos propres yaourts, nous caillons nous-mêmes notre lait. C’est très intéressant! J’ai fait d’énormes progrès depuis mon arrivée et ça me plaît beaucoup : je peux expérimenter des tas de choses avec des produits auxquels je n’aurais jamais pensé auparavant. Mon équipe et moi, nous réfléchissons déjà aux desserts de l’hiver et nous aimerions travailler



aniseed flavour is interesting to exploit. I thought I'd mix it with white chocolate for a light, well-balanced creation, with that little sweet and salty character.

I'm finally realizing that I don't like desserts that are too sweet. After a meal, it's important to finish gently, without heaviness. So I always try to find the right balance between sugar and acidity: these are two important elements in my cooking.

So what do you think are the most important qualities of a dessert? What should it awaken in the person who tastes it?

VDC: First of all, as I was saying, I think a dessert should never be too rich. Today's diners and luncheons are so copious that people sometimes don't even make it

to dessert. As my desserts come at the very end of the meal, I have a great deal of responsibility. It's all about finishing on a high note; you have to keep up with the menu and the guests' requirements. We always ask the waiters to ask the guests: did

they like a dish that was a bit daring or, on the contrary, very classic? Depending on the feedback, I may opt for a more extravagant or more traditional dessert to enhance our guests' experience.

As my desserts come at the very end of the meal, I have a great deal of responsibility

le radis, le chou-fleur et l'ail. L'été passé, on a préparé des desserts très sympas avec du fenouil : un ingrédient léger, qui facilite la digestion, et puis son côté anisé est intéressant à exploiter. J'ai pensé le mélanger à du chocolat blanc pour une création toute en légèreté, équilibrée, avec ce petit caractère sucré-salé.

Je me rends compte, finalement, que je n'aime pas les desserts trop sucrés. Après un repas, il faut finir en douceur, sans lourdeur. J'essaie donc de toujours rechercher le juste équilibre dans le sucre et l'acidité : ce sont deux éléments importants dans ma cuisine.

Quelles doivent donc être, selon vous, les grandes qualités d'un dessert? Que doit-il éveiller chez la personne qui le goûte?

VDC: Déjà, comme je vous le disais, je pense qu'un dessert ne doit jamais être trop riche. Aujourd'hui, on dîne et on déjeune assez copieusement, les gens n'arrivent même plus jusqu'au dessert parfois. Comme mes dessert arrivent tout à la fin du repas, j'ai donc une très grande responsabilité. Tout l'enjeu est de finir en beauté; il faut être au niveau du menu et des exigences des convives. On demande toujours aux serveurs de se renseigner auprès des clients : ont-ils aimé un plat un audacieux ou à l'inverse, très classique? Suivant les retours, je peux me diriger vers un dessert plus extravagant ou plutôt traditionnel pour sublimer l'expérience de nos hôtes.



**‘YOU ALWAYS HAVE
TO PAY ATTENTION TO
THE SMALLEST DETAIL’**

“IL FAUT TOUJOURS ÊTRE ATTENTIF AU MOINDRE DÉTAIL”

On the other hand, if the dessert doesn't make an impression, even if the meal went perfectly, you won't necessarily have fond memories of the experience. Dessert is the conclusion of a meal. You always have to pay attention to the smallest detail when preparing it, to end on a pleasant note: that's our job.

What sources of inspiration run through your work? What drives you to reinvent yourself on a daily basis?

VDC: The seasons, of course. We really work with seasonal fruit and vegetables; every three months, we change. I talk a lot with Francesca, the Fiskebar's chef, to decide what we're going to work on: the patisserie is aligned with the chef's menu, which is quite normal. So, we sit down at the table and discuss: «Do you think this is good?», «Oh yes, but if we do it like this, it will be better, more coherent with the rest», etc. We do a lot of research together to find the right products to highlight. The two of us work together a lot.

It's the same at the Living Room. If the chef, Rosario, doesn't want to work with a certain product, I don't work with it either. If I really want to work with something in particular, I prepare it and have people taste it beforehand: I try to convince them, in short.

A closer look at your background and that of Fiskebar chef Francesca Fucci reveals a number of similarities. Is it a coincidence to see you together again in the same establishment?

VDC: It's true that we both come from Rome and have worked in the same restaurants, with the same chefs. But in the end, we passed each other all our lives without meeting: she was just starting out and I'd arrive just after she'd left. It was always like that! When I arrived at the Hôtel de la Paix, I'd obviously already heard of Francesca Fucci; she knew my name too. So at last we met, chatted and hit it off straight away. We have a lot in common: rigor, above all. Because we've worked in houses where everything has to be square, where you learn to be rigorous.

Rosario also worked with me, at Joël Robuchon, for two and a half years. We've been friends for almost ten years now.

It's a great advantage to work with chefs whom you respect and appreciate personally. It's true that the three of us have a good feeling for each other, and it shows in the kitchen.

À l'inverse, si le dessert ne fait pas son effet, même si le repas s'est passé à merveille, on ne garde pas forcément un excellent souvenir de cette expérience. Le dessert, c'est la conclusion d'un repas. Il faut toujours être attentif au moindre détail lorsqu'on le prépare pour conclure sur une note agréable : c'est ça notre métier.

Quelles sources d'inspiration traversent votre travail ? Qu'est-ce qui vous pousse à vous réinventer quotidiennement ?

VDC : Les saisons, bien sûr. Nous travaillons vraiment avec les fruits et les légumes de saison ; tous les trois mois, on change. J'échange beaucoup avec Francesca, la cheffe du Fiskebar, pour décider de ce qu'on va travailler : la pâtisserie s'aligne au menu de la cheffe, c'est bien normal. Voilà, on se met à table tranquillement et on discute : « Tu penses que ça, c'est bien ? », « Ah oui, mais si on le fait comme ça, ce sera meilleur, plus cohérent avec le reste », etc. On cherche ensemble quels produits mettre en lumière en faisant beaucoup de recherches. Toutes les deux, on collabore beaucoup.

Au sein du Living Room, c'est pareil. Si le chef, Rosario, ne veut pas travailler un certain produit, je ne le travaille pas non plus. Si je veux vraiment travailler quelque chose en particulier, je le prépare, je le fais goûter en amont : je fais en sorte de convaincre, en somme.

En regardant de plus près votre parcours et celui de la cheffe du Fiskebar, Francesca Fucci, on retrouve de nombreuses similarités. Est-ce un hasard de vous voir à nouveau réunies dans le même établissement ?

VDC : C'est vrai qu'on vient toutes les deux de Rome et qu'on a côtoyé les mêmes restaurants, les mêmes chefs. Mais finalement, on s'est croisées toute notre vie sans nous rencontrer : elle commençait et j'arrivais juste après son départ. C'était tout le temps comme ça ! Quand je suis arrivé à l'Hôtel de la Paix, j'avais bien évidemment déjà entendu parler de Francesca Fucci ; elle aussi connaissait mon nom. Alors voilà, on s'est enfin rencontré, on a discuté et le courant est passé tout de suite. Nous avons beaucoup de choses en commun : la rigueur, avant tout. Parce qu'on a travaillé dans des Maisons où tout doit être carré, où on apprend à devenir rigoureux.

Rosario aussi a travaillé avec moi, chez Joël Robuchon, pendant deux ans et demi. Ça fait presque dix ans qu'on est amis, tous les deux. C'est un grand atout de travailler avec des chefs qu'on estime et qu'on apprécie personnellement. C'est vrai qu'à nous trois, on a un bon feeling, et ça se ressent en cuisine.


On the wine cellar side

RESTAURANTS DIRECTOR
SAMUEL BÉATRIX'S TREASURES

DU CÔTÉ DE LA CAVE À VIN,
LE TRÉSOR DE SAMUEL BÉATRIX,
DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

BY / PAR EDUARDO COSTERG

HOW CAN WE TALK ABOUT GASTRONOMY WITHOUT TAKING A LOOK AT THE WINE LIST? NEARLY FOUR HUNDRED REFERENCES COMPOSE OF THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA'S COLLECTION: WINES OF ALL AGES AND FROM ALL HORIZONS ARE THE PRIDE OF THE GENEVA'S INSTITUTION. TO DISCOVER THEM IN GREATER DETAIL, SAMUEL BÉATRIX OFFERS US A GUIDED TOUR OF THE HOTEL'S CELLAR – AN OPPORTUNITY THAT CAN'T BE REFUSED. OUR GUIDE TAKES US ON A OENOLOGICAL JOURNEY AS PASSIONATE AS IT IS EXCITING. WHILE WINE IS FIRST AND FOREMOST AN OBJECT OF PLEASURE, IT SHOULD NOT BE TAKEN LIGHTLY! IT'S AN ART THAT REQUIRES KNOWLEDGE, A NOSE, A LOT OF SENSITIVITY AND, ABOVE ALL, A GOOD DOSE OF EXPERIENCE. M. BÉATRIX TELLS US ALL ABOUT IT.



COMMENT PARLER GASTRONOMIE SANS JETER UN ŒIL À LA CARTE DE VINS ? PRÈS DE QUATRE CENTS RÉFÉRENCES COMPOSENT CELLE DU RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA : DES VINS DE TOUT ÂGE ET DE TOUT HORIZON QUI FONT LA FIERTÉ DE L'INSTITUTION GENEVOISE. POUR LES DÉCOUVRIR PLUS EN DÉTAIL, SAMUEL BÉATRIX NOUS PROPOSE UNE VISITE GUIDÉE DE LA CAVE DE L'HÔTEL — UNE OPPORTUNITÉ QUI NE SE REFUSE PAS. NOTRE GUIDE NOUS EMBARQUE DANS UN VOYAGE ŒNOLOGIQUE TANT PASSIONNÉ QUE PASSIONNANT. SI LE VIN EST AVANT TOUT UN OBJET DE PLAISIR, PAS QUESTION DE LE PRENDRE À LA LÉGÈRE ! C'EST UN ART QUI DEMANDE DU NEZ, DES CONNAISSANCES, BEAUCOUP DE SENSIBILITÉ ET SURTOUT, UNE BONNE DOSE D'EXPÉRIENCE. M. BÉATRIX NOUS LE RACONTE.



SB: 'In my opinion, the hotel's cellar has always been a real treasure for all fine-wine connoisseur. It is an integral part of the Hôtel de la Paix's history and one of Geneva's luxury treasures. Since its creation, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva has been the scene of historic events such as the signing of historical treaties, peace agreements, balls, banquets, gatherings of personalities... all events that undoubtedly had to be accompanied by the finest vintages of the moment. Unlike what one might think at first glance – taking into account the historical dimension of the site – the cellar has a rather modern appearance: here, there are no vaults, humidity or natural coolness; the space is entirely air-conditioned. In any case, there's no need to worry: the current cellar does the job perfectly and holds many wonders. Inside, there's a solid base of Swiss wines – that goes without saying! Bottles that are sure to be a hit with locals and tourists alike, who come from all over the world to discover our magnificent country. Over the years, we've also built up a fine collection of foreign wines. This selection brings a fine balance to our menu, and takes shape around an idea we hold dear: respect for the environment. As such, we are committed to highlighting estates that limit chemical treatment of the vines, the amount of sulfur and the impact of man on the wines.

SB : “À mon sens, la cave de l'hôtel a toujours été un véritable trésor pour tous les amateurs de grands vins. Elle fait partie intégrante de l'histoire du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva et constitue un des trésors du luxe genevois. Depuis sa création, la Maison a été le théâtre de hauts faits : signature de traités historiques, accords de paix, bals, banquets, rassemblement de personnalités... autant d'événements qui, à n'en pas douter, devaient être accompagnés des meilleurs crus du moment. Contrairement à ce que l'on pourrait croire de prime abord — compte tenu de la dimension historique des lieux —, la cave arbore un aspect plutôt moderne : ici, pas de voûtes, d'humidité ou de fraîcheur naturelle; l'espace est entièrement climatisé. Quoiqu'il en soit, il n'y a pas d'inquiétude à avoir, la cave actuelle fait parfaitement l'affaire et renferme bien des merveilles. À l'intérieur, on trouve un solide socle de vins suisses — cela va de soi! Des bouteilles qui ne manqueront pas de faire leur effet auprès des locaux, mais aussi des touristes, venus du monde entier pour découvrir notre magnifique pays. Au fil des années, nous avons également constitué une belle collection de pépites parmi les vins étrangers. Cette sélection vient apporter à notre carte un bel équilibre et prend forme autour d'une idée qui nous est chère : le respect de l'environnement. Ainsi, nous sommes attachés à mettre essentiellement en lumière des domaines qui limitent au maximum le traitement chimique des vignes, la quantité de soufre et l'impact de l'Homme sur les vins. Nous recherchons les vins les plus naturels possibles, qui incarnent parfaitement l'identité des cépages. Le plus important pour nous, au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, c'est que nos clients prennent plaisir lors de leur dégustation, en leur proposant les meilleurs produits du marché. Et comme la Nature fait si bien les choses, ce serait bête de s'en priver.

We look for wines as natural as possible which embody perfectly the identity of their cépage. The most important thing for us at the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva is that our customers enjoy their tasting experience. We want to offer them the best products on the market – And as Nature does things so well, it would be foolish to go without it.

What are the real treasures of the cellar?

SB: It is difficult to say... If by “treasure” we mean “exceptional bottles of great rarity”, we could mention Sauternes 1947, Champagne Salon, Le Mesnil 2012, Clos du Tart Grand Cru 2007, Château Margaux 2000, Haut Brion 2010, and so on. Other “treasures” focus on the terroir and are the perfect accompaniment to a moment of pleasure. These include Champagne Jacques Lassaigne Autour de Minuit, Clos de Monsieur Noly de Valette in Burgundy, Les Nourrissons de Bernaudeau, Gevrey Chambertin, Clos des Varoille, Prieuré Roch and Thierry Allemand’s Cornas Reynard.

I take care of myself of managing requests for rare wines and, as you can imagine, this requires a great deal of research with suppliers. Given the hotel’s clientele, we can’t afford to overlook this: excellence above all else. By way of an anecdote, a regular guest of the Maison, a lover of fine wines, asks us to organize a wine-themed evening for each of her visits – Burgundy, Champagne, wines from Alsace, Italy, Spain and so on. These are great tasting moments, and at the same time, we discover, year after year, the best of the best in Europe and beyond.

Of course, as the restaurants director, it would be presumptuous to say that I decide everything on my own. I work hand in hand with the chefs. Thanks to our rich and varied experience, we can easily identify what works in terms of food and wine pairing. What’s more, we have to take into account the identity and character of each of the hotel’s restaurants. There’s no doubt about their uniqueness, so I could easily match a palette of wines to each of these tables.

As for Fred, the emblematic bar of the Maison where you can enjoy superb signature cocktails and fine champagnes as an aperitif, I like to imagine the Échappé Belle of Étienne Calzac: a refreshing white wine that will support tapas such as lobster brioche or our fish “hotdog”.

Then, to illustrate the spirit of the Living Room, gourmet institution and living space par excellence, I’d highlight the terroir of Switzerland, as well as comforting appellations that are easy for our international customers to understand: Pouilly Fumé Terres Blanches from Domaine de Bouchot (RVF revelation in 2023), or a Chasselas from Domaine de Chambet, in Geneva. Finally, to embody the Fiskebar and its original fusion cuisine concept, I have a few ideas. In the menu, you’ll find all four hundred of the hotel’s references, but I think nothing beats a Saumur, a Charpenterie or a Domaine du Collier to accompany the “Nordic Experience” in five steps proposed by chef Francesca Fucci.

Quels sont les véritables trésors de la cave?

SB : Difficile à dire... Si l’on entend “trésors” au sens “bouteilles d’exception d’une grande rareté”, on pourrait citer Sauternes 1947, Champagne Salon, Le Mesnil 2012, Clos du Tart Grand Cru 2007, Château Margaux 2000, Haut Brion 2010, et j’en passe. D’autres “trésors” s’attachent, quant à eux, à faire la part belle au terroir et accompagne magnifiquement un moment de plaisir. Je pense notamment au Champagne Jacques Lassaigne Autour de Minuit, à un Clos de Monsieur Noly de Valette, en Bourgogne, aux Nourrissons de Bernaudeau, au Gevrey Chambertin, à un Clos des Varoille, un Prieuré Roch, ou encore à un Cornas Reynard de Thierry Allemand.

Je m’occupe moi-même de gérer les demandes en matière de vins rares et, comme vous pouvez l’imaginer, cela demande un gros travail de recherche auprès des fournisseurs. Compte tenu de la clientèle de l’hôtel, impossible de faire l’impasse là-dessus : l’excellence avant tout. En guise d’anecdote, une habituée de la Maison, amatrice de grands crus, nous demande d’organiser à chacun de ses passages une soirée à thème sur un type de vin — Bourgogne, Champagne, vins d’Alsace, d’Italie, d’Espagne, etc. Ce sont de très beaux moments de dégustation et, par la même occasion, nous découvrons, année après année, ce qui se fait de mieux en Europe comme ailleurs.

Bien sûr, en tant que directeur de la restauration, il serait présomptueux de dire que je décide de tout, tout seul. Je travaille main dans la main avec les chefs. Grâce à nos expériences riches et diverses, nous identifions assez facilement ce qui fonctionne en matière d’accord mets et vin. De plus, il faut prendre en compte l’identité, le caractère propre à chaque restaurant qu’abrite l’hôtel. Leur singularité ne fait pas de doute, si bien que je pourrais aisément associer une palette de vins à chacune de ces tables.

Pour faire la part belle au Fred, bar emblématique de la Maison où l’on vient déguster en apéritif de superbes cocktails signatures comme de jolis champagnes de vigneron, j’imagine bien l’Échappé Belle de Étienne Calzac : un blanc de blancs tout en fraîcheur qui soutiendra nos tapas tels que la brioche de homard ou encore notre “hotdog” de poisson.

Ensuite, pour illustrer l’esprit du Living Room, véritable institution et lieu de vie par excellence, je mettrais en avant le terroir de la Suisse, ainsi que des appellations réconfortantes et lisibles pour nos clients internationaux : Pouilly Fumé Terres Blanches du Domaine de Bouchot (révélation de la RVF en 2023), ou encore un à Chasselas du Domaine de Chambet, à Genève. Enfin, pour incarner le Fiskebar et son concept cuisine fusion original, j’ai quelques idées. À la carte, on retrouve l’ensemble des quatre cents références dont l’hôtel dispose, mais je pense que rien ne vaut un Saumur, un Charpenterie ou un Domaine du Collier pour accompagner “l’Expérience nordique” en cinq temps que propose la cheffe Francesca Fucci.



‘AND AS
NATURE DOES
THINGS SO
WELL,
IT WOULD
BE FOOLISH
TO GO
WITHOUT IT’

“ET COMME LA NATURE FAIT
SI BIEN LES CHOSES, CE SERAIT
BÊTE DE S'EN PRIVER ”

When it comes to wine, we must never forget that it's all about a question of taste. Each interpretation remains eminently subjective, and each sommelier, through his or her background, education and feelings, brings his or her own interpretation to the table. The most important thing is to put as much heart and emotion into it as possible, and above all to remain open to the proposal. For my part, I believe that the notions of pleasure, sharing and kindness are fundamental to achieving the perfect match. In the dining room, the sommeliers have very little time to talk with our guests, so we have to be very attentive – it's a job of listening, but also of passing on knowledge. At the Hôtel de la Paix, we work tirelessly to make our magnificent cellar shine throughout Geneva, and to do this, we can also count on the support of our suppliers, and the winemakers who also do a vital job.’

Lorsqu'on parle de vin, il ne faut jamais oublier que c'est avant tout une question de goût. Chaque interprétation reste éminemment subjective et chaque sommelier, de par son parcours, son éducation, son ressenti, amène sa propre interprétation. L'essentiel, c'est d'y mettre le plus de cœur et d'émotion possible, et surtout de rester ouvert à la proposition. Je pense, pour ma part, que les notions de plaisir, de partage et de bienveillance sont fondamentales pour parvenir à l'accord parfait. En salle, les sommeliers ne disposent que de très peu de temps pour échanger avec nos invités ; il faut donc faire preuve de beaucoup d'attention — c'est un métier d'écoute, mais aussi de transmission. À l'Hôtel de la Paix, nous travaillons sans relâche pour faire rayonner notre magnifique cave dans tout Genève et pour cela, nous pouvons également compter sur l'appui de nos fournisseurs, et les vignerons qui font aussi un travail primordial.»

BYRNE



1WATCH
4FACES

BYRNEWATCH.COM





Grand Siècle

THE PRESTIGE CUVÉE
FROM THE MAISON
LAURENT - PERRIER

LA CUVÉE DE PRESTIGE
DE LA MAISON
LAURENT - PERRIER

A UNIQUE CONCEPT: RECREATING THE PERFECT YEAR

UN CONCEPT UNIQUE : RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE

BY / PAR EDUARDO COSTERG

GRAND SIÈCLE CHAMPAGNE IS FIRST AND FOREMOST, THE UNCONDITIONAL PROMISE OF RECREATING THE PERFECT YEAR: AN AMBITIOUS CHALLENGE THAT COMBINES A LOVE AND RESPECT OF THE TERROIR, PATIENCE, EXACTING STANDARDS, AND EXPERTISE. EDOUARD COSSY, GRAND SIÈCLE INTERNATIONAL DIRECTOR, TELLS US ABOUT THIS INIMITABLE PRESTIGE CUVÉE AND IN SO DOING, IMMERSSES US IN A STORY INTIMATELY LINKED TO THE HISTORY OF CHAMPAGNE, AND THE VISION OF THE AUDACIOUS BERNARD DE NONANCOURT. DISCOVER THE WONDERS OF TIME COMBINED WITH GENIUS.

GRAND SIÈCLE, C'EST AVANT TOUT LA PROMESSE DE RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE, INCONDITIONNELLEMENT: UN PARI AMBITIEUX QUI CONJUGUE AMOUR DU TERROIR, PATIENCE, EXIGENCE ET SAVOIR-FAIRE. EDOUARD COSSY, DIRECTEUR MONDE GRAND SIÈCLE, DESSINE POUR NOUS LES CONTOURS DE CETTE CUVÉE DE PRESTIGE ET NOUS PLONGE DANS UNE HISTOIRE INTIMEMENT LIÉE AU CARACTÈRE DE LA CHAMPAGNE ET À LA VISION DE L'AUDACIEUX BERNARD DE NONANCOURT. UN ENTRETIEN QUI MET EN LUMIÈRE LES PRODIGES DU TEMPS ALLIÉ AU GÉNIE.



Grand Siècle is considered an exception in the Prestige Cuvée category. Can you explain why?

EC: Grand Siècle is the fruit of a unique concept in the Prestige Cuvée. As you may know, the Champagne region, with its changing climate, gives rise to very different harvests. Therefore, local people came up with the idea of assembling or blending different harvests — a practice deeply rooted in the region's DNA — in an

effort to thwart climatological variations and offer a product of consistent quality.

At the end of World War II, there was a remarkable economic boom. The demand for excellent products doubled. All the Champagne Houses strove to create vintage wines, made from a single exceptional harvest. The Maison Laurent-Perrier, under the auspices of Bernard de Nonancourt, would prove to be extremely visionary and innovative by taking another direction. They decided to create a Prestige Cuvée resulting from a blend of different vintages. With his knowledge of the climate, Bernard de Nonancourt had come to the conclusion that not all years were favourable for great vintages. As fervent advocate of blending, he was convinced that he could create a champagne of exceptional quality, superior to what nature could offer from a single vintage or harvest.

1956 was a year of experimentation: the harvests from 1952, 1953, and 1955 were assembled, coming only from the best areas and the greatest vintages in the region. The very first Grand Siècle vintage was born. However, it was necessary to wait a few years to obtain a wine with unparalleled properties, boasting a formidable aromatic complexity, freshness, and youth that lasts throughout the seasons.

The blending of several great vintages in the same bottle is quite a feat. In the space of seventy years, the Maison Laurent-Perrier has only produced twenty-six iterations or cuvées. The Grand Siècle is the only one to offer such a champagne; this is why it is so unique in the Prestige Cuvée category.

Three vintages that complement each other perfectly through their characteristics, are always blended to create a Grand Siècle. Which ones were chosen for Iteration N° 26?

EC: The Grand Siècle blend is in fact, made up of three consecutive vintages from the years considered by the Maison Laurent-Perrier to have yielded a quality harvest. Often, and I say "often" because we don't like to rigidly stick to rules, the youngest year forms the most important amount and is supplemented by the two previous years. Therefore, Iteration N° 26 is predominantly a blend of the year 2012, supplemented by the 2008 vintage and the 2007 vintage. With each blend, the composition percentages are reworked according to the style and the aromas that we try to develop. It's not the vintage that dictates the rules, but rather our cellar chefs: Michel Fauconnet and Maximilien Bernardeau.

Grand Siècle est considéré comme une exception dans la catégorie des Cuvées de Prestige, pouvez-vous nous expliquer pourquoi?

EC : Grand Siècle est le fruit d'un concept unique dans la catégorie Cuvée de prestige. Il faut savoir que la Champagne, avec son climat changeant, donne naissance à des années très marquées. Les Champenois ont donc eu l'idée d'assembler différentes vendanges — une pratique profondément ancrée dans l'ADN de la Champagne — pour déjouer les aléas climatologiques et proposer un vin d'une qualité constante.

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, on assiste à un essor économique assez extraordinaire : la demande concernant des produits d'excellence redouble. L'ensemble des Maisons de Champagne s'évertuent alors à créer des vins millésimés, issue d'une seule vendange exceptionnelle. La Maison Laurent-Perrier, sous la coupe de Bernard de Nonancourt, va se montrer extrêmement visionnaire et innovante en empruntant un autre chemin : elle donne vie à une Cuvée de Prestige issue de l'assemblage d'années millésimées. En effet, en observant la climatologie, Bernard de Nonancourt arrive à la conclusion que toutes les années millésimées sont très différentes les unes des autres. En fervent défenseur de l'assemblage, il est convaincu de pouvoir créer un champagne d'une qualité exceptionnelle, supérieure à ce que la nature peut offrir avec un seul millésime.

En 1956, l'heure est à l'expérimentation : on assemble les vendanges des années 1952, 1953, et 1955 — ne provenant que des meilleurs secteurs et des plus grands crus de la Champagne. La première cuvée Grand Siècle voit le jour. C'est au temps, à présent, de faire la part des choses — il faudra attendre quelques années pour obtenir un vin aux propriétés sans pareilles, d'une formidable complexité aromatique, d'une fraîcheur et une jeunesse qui perdurent au fil des saisons.

L'assemblage de plusieurs années millésimées dans une même bouteille est une prouesse : en soixante-dix ans, la Maison Laurent-Perrier n'a dévoilé que vingt-six itérations. Grand Siècle est le seul à proposer un tel champagne ; voilà donc pourquoi il fait office d'exception dans la catégorie des Cuvées de Prestige.

Trois millésimes, se complétant parfaitement de par leurs caractéristiques, sont toujours assemblés pour Grand Siècle. Lesquels ont été choisis pour l'itération N° 26 ?

EC : L'assemblage de Grand Siècle se compose, effectivement, de trois millésimes consécutifs parmi les années que la Maison Laurent-Perrier considère comme telles. Souvent — je dis bien « souvent », car nous n'aimons pas écrire de règles —, l'année la plus jeune est majoritaire et est complétée par les deux années précédentes. La vingt-sixième itération est un assemblage de l'année 2012, majoritaire, complétée par le millésime 2008 et le millésime 2007. À chaque assemblage, les pourcentages de composition sont remaniés en fonction du style et des arômes que l'on cherche à révéler. Les décisions de proportions sont prises par le Chef de Cave, Michel Fauconnet et, avec lui désormais, Maximilien Bernardeau.

**‘THE BLENDING OF
SEVERAL GREAT VINTAGES
IN THE SAME BOTTLE IS
QUITE A FEAT’**

“L’ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS
ANNÉES MILLÉSIMÉES DANS UNE MÊME BOUTEILLE
EST UNE PROUESSE.”



‘FOR US, THE WINE ITSELF DICTATES THE LENGTH OF THE PROCESS’

“CHEZ NOUS, C’EST LE VIN QUI DÉCIDE DU TEMPS QU’IL LUI FAUT”



For the Iteration N° 26, we have remained faithful to Bernard de Nonancourt’s initial vision: a complex, aromatic wine, imbued with great freshness. This particular cuvée is interesting as it is based on an extremely rich and generous vintage: 2012. This is quite unusual in Champagne, where the terroir endows the wines with a certain structure. However, 2012 truly gave us some outstanding wines in terms of aromas. Here, we looked for citrus notes to provide a delicious acidity.

At The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva, as at the Maison Laurent-Perrier, time is of the essence. What role does it play in the creation of a champagne?

EC: As it ages, every wine takes on its own aromatic direction, varying from one iteration to another. Over time, families of aromas take off. There are three main families: primary aromas coming from grape varieties, secondary aromas which depend on the winemaking process, and finally, tertiary aromas that are intrinsically linked to the wine’s aging. Time therefore allows certain aromas to express themselves. As a general rule, one aromatic family often takes precedence over others, but what is fascinating with the Grand Siècle is that we find the expression of all these different families in the same product, a rare enough fact to be highlighted. This is part of its magic and complexity. Moreover, when it comes to time and excellence, the Grand Siècle has always freed itself from the rules. For example, while certain vintage champagnes reach maturity after fifteen months, we require that our Grand Siècle blends age for at least ten years as only time allows such aromas to be revealed. For us, the wine itself dictates the length of the process. Iteration N° 25, for example, required twelve years of aging to achieve that perfect balance.

In addition to the aging process, time is inseparable from the notion of waiting. In the eyes of this Maison, which seeks to give pride of place to the two main grape varieties of the Champagne region, not all years necessarily meet the conditions to be considered vintage. One therefore needs to be patient: between two great vintages, several years may go by.

Pour cette vingt-sixième itération, nous restons fidèles à la vision initiale de Bernard de Nonancourt : un vin complexe, aromatique, empreint d’une grande fraîcheur. Cette itération est intéressante parce qu’elle s’appuie sur un millésime —2012— extrêmement riche et généreux. C’est assez inhabituel en Champagne, où le terroir donne aux vins une certaine structure. Pourtant, 2012 nous a offert des vins explosifs en matière d’arômes. Dans ces vins, nous sommes allés chercher des notes d’agrumes qui apportent une délicieuse acidité.

Au Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva comme chez Laurent-Perrier, le temps est une thématique essentielle. Quel rôle joue-t-il dans la conception d’un champagne ?

EC : En vieillissant, chaque vin va prendre une direction aromatique propre, variable d’une itération à l’autre. Avec le temps, des familles d’arômes prennent leur essor. On compte trois grandes familles : les arômes primaires issus des cépages, les arômes secondaires qui dépendent du processus de vinification, et enfin, les arômes tertiaires, intrinsèquement liés au vieillissement du vin. Le temps va donc permettre à certains arômes de s’exprimer. En règle générale, une famille aromatique prend souvent le dessus sur les autres, mais ce qui est fascinant avec Grand Siècle, c’est qu’on retrouve dans un même vin l’expression de ces différentes familles — fait suffisamment rare pour être souligné. Ça fait partie de sa magie et de sa complexité. De plus, lorsqu’il est question de temps et d’excellence, Grand Siècle s’est toujours affranchi des règles : là où certains champagnes millésimés arrivent à maturité au bout de quinze mois, nous exigeons que nos assemblages Grand Siècle vieillissent pendant au moins dix ans — seul le temps permet de révéler de tels arômes. Chez nous, c’est le vin qui décide du temps qu’il lui faut. L’itération N° 25, par exemple, a exigé douze ans de vieillissement pour atteindre l’équilibre parfait.

Au-delà du processus de vieillissement, le temps va également de pair avec la notion d’attente. Aux yeux de la Maison — qui cherche à faire la part belle aux deux principaux cépages de la Champagne —, toutes les années ne réunissent pas nécessairement les meilleures conditions

The Grand Siècle Iteration N° 26 is present in some of Switzerland's best restaurants. With which foods does it go particularly well?

EC: It's a classic, but pairings with truffle or sweetbreads work marvellously. Generally speaking, the taste of chestnuts or hazelnuts perfectly marries the aromas of a Grand Siècle. A scallop carpaccio with a sprinkling of hazelnuts is also an excellent choice that gives pride of place to the champagne. In fact, both complement each other very well. When looking for a balance between a dish and a wine, each should be able to express itself without taking over the other.

Ultimately, the Grand Siècle is a wine that can accompany diners from the aperitif to the cheese platter and is synonymous with pleasure and flavour! On the other hand, it is never easy to combine dessert and champagne, unless it's possibly a rosé or semi-dry.

When one thinks about Swiss gastronomy more closely, there are some superb pairings. Grand Siècle is sumptuous with an émincé à la Zurichoise (Zurich-style veal) or with some of the delicious cheeses that the country has to offer, such as Etivaz. There are plenty of interesting possibilities.

Can you tell us about the origin of the name Grand Siècle?

EC: The term Grand Siècle refers to the 17th century, a particularly prosperous period in French history. It was at this time that Louis XIV became king and moved his court to Versailles. The name "Cuvée de Prestige" is actually a tribute to the philosophy accompanying the design of the gardens at Versailles, which was a truly visionary project of great magnitude. Originally, apart from meadows and woods, little else grew on these lands. It was therefore necessary to redesign the ensemble, bringing water via a system of aqueducts and reservoirs. In other words, nature needed to be shaped in accordance with a certain vision.

The spirit of the Grand Siècle echoes this: nature offers us vintages that we then blend to perfection. Naturally, the perfect year does not exist, therefore, it is up to us to invent it.

What vision of luxury does the Grand Siècle embody? How would you describe it?

EC: When the Grand Siècle was born, everyone quickly realized that it was a wine that would require a great deal of work and patience, as well as a meticulous selection process. Nothing could be left to chance. Of course, given the demands of the Maison, we produce Grand Siècle in small quantities. It would not be possible to achieve such quality otherwise. It is a wine that is synonymous with rarity and exception.

The luxurious character of the Grand Siècle also unfurls on the palate: the first sensation that generally comes to mind is that of extreme refinement. When tasting, we could talk about the tactile sensations that the wine brings, its freshness without any aggressiveness, and how it develops with roundness and elegance. We almost want to take another sip immediately, it's such a pleasurable experience.

pour être considérées comme millésimées. Il faut donc se montrer patient : entre deux millésimes, on fait parfois un saut de quelques années..

Grand Siècle Iteration No 26 a fait son entrée sur les tables gastronomiques en Suisse. Avec quels mets s'accorde-t-il particulièrement bien ?

EC : C'est un classique, mais les accords avec de la truffe ou des ris de veau fonctionnent à merveille. De manière générale, le goût de la châtaigne ou des noisettes se marie parfaitement avec les arômes d'un Grand Siècle. Le carpaccio de Saint-Jacques — avec quelques noisettes — est également un excellent choix pour faire la part belle au champagne ; tous deux se complètent très bien. Lorsqu'on cherche un équilibre entre un mets et un vin, chacun doit s'exprimer sans prendre l'ascendant sur l'autre.

En définitive, Grand Siècle est un vin qui peut vous accompagner de l'apéritif jusqu'au fromage — un repas qui s'annoncerait donc sous le signe du plaisir et de la sapidité! En revanche, ce n'est jamais facile de marier dessert et champagne, à moins que celui-ci ne soit éventuellement rosé ou demi-sec.

En considérant la gastronomie suisse de plus près, j'ai pu découvrir de superbes accords : Grand Siècle accompagne somptueusement un émincé à la Zurichoise, ou bien quelques-uns des fromages extraordinaires qu'on peut avoir la chance de déguster là-bas — comme l'Étivaz. Il y a des choses vraiment intéressantes à faire.

Pouvez-vous nous parler de l'origine du nom de Grand Siècle ?

EC : Grand Siècle fait référence au XVII^{ème} siècle — une période particulièrement faste de l'Histoire de France. C'est à cette époque que Louis XIV devient roi, et qu'il déplace sa cour à Versailles. Le nom de la Cuvée de Prestige est un hommage à la philosophie qui accompagne la conception des jardins — un projet visionnaire de grande ampleur. Originellement, mis à part de la prairie et des bois, peu de chose poussait sur ces terres. Il a donc fallu redessiner cet ensemble, faire venir de l'eau par un système d'aqueduc et de réservoirs : en un mot, façonner la nature en accord avec une vision.

L'esprit Grand Siècle va dans ce sens : la nature nous offre des millésimes que nous assemblons à la perfection. Comme naturellement, l'année parfaite n'existe pas, c'est à nous de l'inventer.

Quelle vision du luxe incarne Grand Siècle ? Comment la décririez-vous ?

EC : Quand Grand Siècle a vu le jour, tout le monde a vite compris qu'il s'agissait d'un vin qui demanderait beaucoup de travail et de patience, ainsi qu'un processus de sélection méticuleux. Rien ne doit être laissé au hasard. Bien sûr, compte tenu de l'exigence de la Maison, nous produisons Grand Siècle en petite quantité — jamais nous ne pourrions atteindre une telle qualité autrement. C'est un vin qui est donc synonyme de rareté et d'exception.



But as I mentioned earlier, the Grand Siècle is a long-term process. I think the greatest luxury today is being able to take time, the time it takes to achieve the desired result.

What values do the Maison Laurent-Perrier and The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva share?

EC: On the one hand, both Houses are steeped in history and seem to have stood the test of time. This is no coincidence: to last through the ages means being able to think in the long term and to avoid succumbing to the lure of profit, or the whims of certain trends. It is essential to constantly reinvent oneself while respecting tradition, in order to achieve true excellence. The Hôtel de la Paix and Laurent-Perrier are also Houses of character, which stand out from others: their identity is anchored in a heritage of which they are the fervent ambassadors.

For what occasions is a bottle of Grand Siècle best suited? What emotions does it generate?

EC: All occasions are auspicious! Personally however, I think that the Grand Siècle is best with moments that we want to remember. After all, we always remember wines that move us.

Champagne has long been associated with celebration. Today, its consumption seems to be taking a new direction. For a very long time, people enjoyed Grand Siècle before or after a meal. Nowadays, the scenario has changed and this Cuvée enjoys pride of place at the table. The Grand Siècle can accompany a meal from start to finish, thereby offering new experiences in pleasure, refinement, and conviviality. There are plenty of good opportunities to enjoy it.

Le caractère luxueux de Grand Siècle se déploie aussi en bouche : la première sensation qui vous vient généralement à l'esprit est celle d'un extrême raffinement. À la dégustation, on pourrait parler de sensations tactiles qu'apporte le vin, de sa fraîcheur sans agressivité, de son développement tout en rondeur, tout en élégance. On a presque envie d'y revenir immédiatement tant c'est une expérience plaisante.

Et puis, comme nous le disions précédemment, Grand Siècle s'inscrit sur dans un travail de longue durée. Je pense que le plus grand luxe, aujourd'hui, c'est de pouvoir prendre le temps — le temps qu'il faut pour atteindre le résultat désiré.

Quelles sont les valeurs que Laurent-Perrier et The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva partagent ?

EC : D'une part, nos Maisons sont toutes deux chargées d'histoire et traversent le temps. Je pense qu'il n'y a pas de hasard : perdurer au fil des époques, c'est être capable de réfléchir à très long terme et de ne pas succomber à l'appât du gain, ou aux caprices des tendances. Il est question de se réinventer en permanence tout en s'inscrivant dans la tradition, et ce, pour atteindre des sommets d'excellence. L'Hôtel de la Paix et Laurent-Perrier sont également des Maisons de caractères, qui ont su se démarquer, se faire remarquer : leur identité est ancrée dans un patrimoine dont elles sont les ferventes ambassadrices.

À quelles occasions une bouteille de Grand Siècle se prête-t-elle le mieux? Quelles émotions délivrent-elles ?

EC : Toutes les occasions sont propices ! Mais je pense tout de même que Grand Siècle brille tout particulièrement lors de moments dont on souhaite se souvenir — on se souvient longtemps des vins qui nous ont émus.

Le champagne a toujours été intimement lié à la célébration. Aujourd'hui, sa consommation semble prendre une nouvelle direction. Pourtant, pendant très longtemps, on préférerait déguster Grand Siècle avant ou bien après le repas. De nos jours, le scénario a bien changé et cette Cuvée jouit d'une place de choix à table. Vous pouvez tout à fait accompagner de bout en bout un repas d'un Grand Siècle — un nouveau moment de convivialité cristallisé autour d'une bouteille. Il n'y a que de bonnes occasions pour le déguster ! C'est toujours un moment de plaisir et d'extrême raffinement !

MORE INFORMATIONS

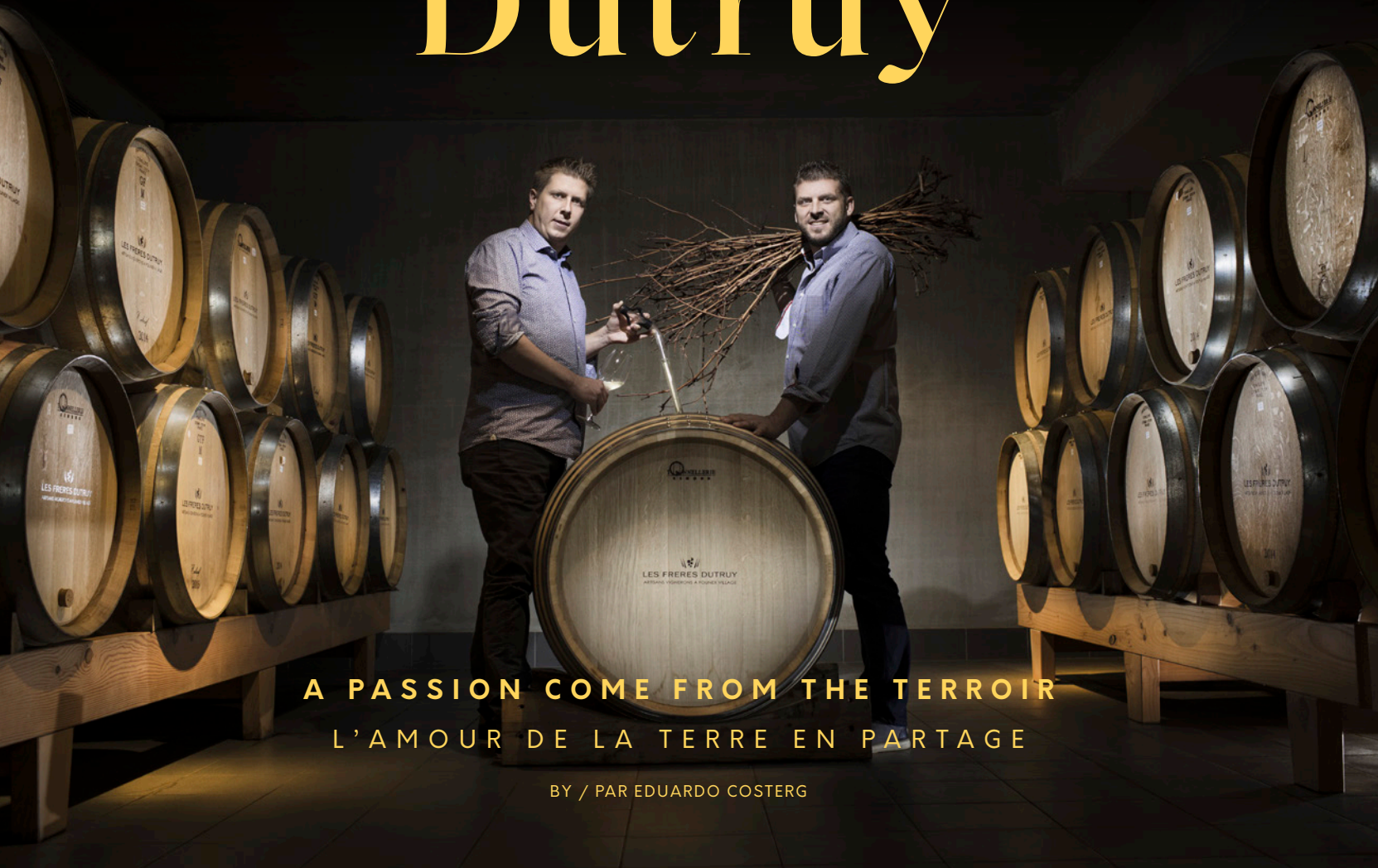
DOMAINE LAURENT-PERRIER
laurent-perrier.com
51150 Tours-Sur-Marne, France
(33) 3 26 58 91 22



artegemma
GENÈVE

artegemma.ch

Les Frères Dutruy



A PASSION COME FROM THE TERROIR
L'AMOUR DE LA TERRE EN PARTAGE

BY / PAR EDUARDO COSTERG

LES FRÈRES DUTRUY'S WINES ARE A REFLECTION OF THEMSELVES: STEEPED IN TRADITION, RESPECT FOR THE LAND AND CENTURIES OF EXPERIENCE. HEIRS TO FOUR GENERATIONS OF WINEMAKERS, JULIEN AND CHRISTIAN HAVE THEIR TRADE IN THEIR BLOOD – THEY BOTH WORK HARD TO BRING TO LIGHT – AND TO BOTTLE – THE RICHNESS OF THEIR TERROIR. IT IS A FAMILY AFFAIR, BUT ABOVE ALL, IT IS THE STORY OF A PASSION THAT TAKES US FROM THE VINEYARD TO THE CELLAR, FROM THE CELLAR TO THE TABLE... A PASSION THAT DELIGHTS THE SENSES. JOIN US ON A JOURNEY THROUGH HISTORY AND FLAVOURS WITH A DUO FULL OF CHARACTER!

LES VINS DES FRÈRES DUTRUY SONT À LEUR IMAGE : PÉTRIS DE TRADITION, DU RESPECT DE LA TERRE ET D'UNE EXPÉRIENCE CENTENAIRE. HÉRITIERS DE QUATRE GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS, JULIEN ET CHRISTIAN ONT LE MÉTIER DANS LE SANG ; ILS ŒUVRENT TOUS DEUX À METTRE EN LUMIÈRE — ET EN BOUTEILLE — LES RICHESSES DE LEUR TERROIR. UNE HISTOIRE DE FAMILLE DONC, MAIS SURTOUT CELLE D'UNE PASSION QUI NOUS PROMÈNE DE LA VIGNE À LA CAVE, DE LA CAVE À LA TABLE, ET QUI EXALTE LES SENS. RENDEZ-VOUS EN TERRE D'HISTOIRE ET DE SAVEURS AVEC UN DUO PLEIN DE CARACTÈRE !

A CENTURY-OLD PASSION

The story of the Dutruy family began at the dawn of the 20th century, when they set down roots in Terre Sainte, between Nyon and Geneva. Gustave Dutruy, a vine nurseryman and great-grandfather of the two brothers, created the Domaine de la Treille in the village of Founex. The year was 1917.

For more than a hundred years, the family has given pride of place to the estate's vines, making the most of the rich soils and favourable climatic conditions that shape the landscapes of La Côte. In addition to these twenty historical hectares devoted to winegrowing, the winemakers have been working the 5.6 hectares of Domaine de la Doye – owned by Madame Duvillard – since 1994.

At the Dutruy family, the love of the vineyard is shared and the passion is passed down from Father to Son! When Julien and Christian took over in 2005, they discovered during their training the breathtaking beauty of the Lavaux terraces, on the northern shores of Lake Geneva. Up until then, they had kept their feet firmly planted in the soil of their native La Côte, but they made a promise to themselves to tame this terroir, where Chasselas is as close to history as it gets. And they kept their promise! With the acquisition of a vineyard near Epesses – where they produce great local Chasselas – the winemakers are fulfilling a childhood dream.

One hundred years of history and expertise, two viticultural heritages, one philosophy: for Julien and Christian Dutruy, it's all about cultivating the land with a concern for authenticity and excellence, but also with the utmost respect.

24 SHADES OF WINE: THE COLOURS OF THE TERROIR

Pinot Noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Aligoté and Chasselas... It's a palette full of colours that these two enthusiasts offer us. With Les Frères Dutruy, there is no room for chance; a hundred years of winemaking traditions and innovation is at least what it takes to develop a well-honed system. The genesis of a wine begins with the selection of vine plants and rootstock that are perfectly adapted to the terroir and come from the two brothers' nursery – the oldest in Switzerland. After that, it's all about maintaining the natural balance in the vines to ensure an impeccable harvest: no synthetic products, no herbicides; respect for the soil comes first.

While in the vineyards the motto is 'au naturel', in the cellar, they rely on the latest technology to meet the most exacting standards. This is Julien Dutruy's playground: there, he puts into practice the principles of parcel-based vinification using small temperature-controlled vats. But even in this laboratory of flavours, tradition is never far away: the cellar also houses large wooden tuns – which allow natural micro-oxygenation of the wines without adding any woody notes.

PLUS DE CENT ANS DE PASSION

C'est au début du XXe siècle que commence l'épopée de la famille Dutruy, alors qu'elle pose ses bagages et prend racine en Terre Sainte, entre Nyon et Genève. Gustave Dutruy, pépiniériste viticole et arrière-grand-père des deux frères, donne alors naissance au Domaine de la Treille, dans le village de Founex. Nous sommes en 1917.

Depuis donc plus de cent ans, la famille fait la part belle aux vignes du domaine et tire le meilleur parti des sols riches et des conditions climatiques favorables qui façonnent les paysages de la Côte. À ces vingt hectares historiques consacrés à la viticulture s'ajoutent depuis 1994, les 5,6 hectares du Domaine de la Doye — propriété de Madame Duvillard — que les vigneron exploitent.

Chez les Dutruy, on reçoit l'amour de la terre en partage et la passion de la vigne de père en fils! Lorsque Julien et Christian reprennent le flambeau en 2005, ils découvrent au cours de leur formation la vertigineuse beauté des terrasses de Lavaux sur les rives nord du Lac. Eux qui, jusqu'alors, gardent les pieds fermement enracinés dans les terres de leur Côte natale, se font la promesse d'approprier ce terroir où le chasselas tutoie l'histoire. Pari tenu! Avec l'acquisition d'un domaine près d'Epesses — où ils produisent de grands chasselas du terroir —, les vigneron réalisent un rêve d'enfant.

Cent ans d'histoire et de savoir-faire, deux patrimoines viticoles, une même philosophie : pour Julien et Christian Dutruy, il s'agit de cultiver la terre avec un souci d'authenticité et d'excellence, mais aussi avec le plus grand des respects.

24 NUANCES DE VINS : LES COULEURS DU TERROIR

Pinot Noir, Gamay, Merlot, Gamaret, Aligoté et Chasselas... C'est une palette pleine de couleurs que nous proposons les deux passionnés. Chez Les Frères Dutruy, le hasard n'a pas sa place; cent ans de traditions viticoles et d'innovation, c'est au moins ce qu'il faut pour mettre au point un système bien rodé. Sur le vignoble de la Côte, on fait de la viticulture biologique! la genèse d'un vin débute par la sélection de plants de vignes et d'un porte-greffe parfaitement adaptés au terroir et issus de la pépinière des deux frères — la plus ancienne de Suisse. Après quoi, il est question d'entretenir l'équilibre naturel dans les vignes afin d'obtenir une vendange irréprochable : pas de produits de synthèse, pas d'herbicide; le respect de la terre passe avant tout.

Si dans les vignes, on veille à rester au naturel, dans la cave, on fait confiance aux dernières technologies dernier cri pour répondre aux standards les plus exigeants. C'est le terrain de jeu de Julien Dutruy; ici, il met en pratique les principes de la vinification parcellaires grâce à de petites cuves thermorégulées. Or, même dans ce laboratoire des saveurs, la tradition n'est jamais bien loin : la cave abrite aussi de grands foudres de bois — qui permettent une micro-oxygénation naturelle des vins sans apporter de notes boisées.



The fruits of the Dutruy brothers' labour are unmistakable: elegant, refined grands crus that reflect, each in their own way, the richness of their native land. The Expression de Terroir range, made up of 6 blended wines, and Les Romaines, a prestige range comprising blends of red grape varieties, a sparkling wine and several single-vineyard cuvées, are fine illustrations of this. Odes to the vineyards on the shores of Lake Geneva that never cease to amaze!

A REAL PLEASURE, EVEN IN THE DARK...

The reputation of the two brothers, justified by their excellent wines, has not failed to reach the kitchens of the Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Both the winemakers and the hotel seem to see things in the same light: each is working to promote the local heritage, the richness of the terroir and the values of a job well done.

So it comes as no surprise to find a number of fine bottles from Les Frères Dutruy estates at the Dans le Noir? restaurant. On the latest autumn menu, the chef suggested accompanying his starter – a sensory adventure combining slices of green and yellow courgette, avocado, cream cheese, cucumber pickles, watermelon, lime gel and verbena – with Les Frères Dutruy's Pinot Blanc – a well-balanced wine with fine, complex aromas of flowers and white fruit, which enhances the freshness of the dish.

There's no need to go looking for oenological treasures on the other side of the world to enhance a moment of pleasure at the table – the canton of Vaud is only a stone's throw away, and it too is full of marvels!

Le fruit du travail des Frères Dutruy est sans appel : de grands crus élégants et raffinés qui reflètent, chacun à leur manière, la richesse de leur terre natale. La gamme Expression de terroir, composé de 6 vins assemblés, ou encore Les Romaines, gamme de prestige comprenant des assemblages de cépages rouges, un effervescent et plusieurs cuvées en monocépage, en sont de belles illustrations. Des odes aux vignobles des rives du Léman qui ne cesse de surprendre!

UN VRAI PLAISIR, MÊME DANS LE NOIR...

La réputation des deux Frères, portée par leurs excellents vins, n'a pas manqué d'arriver jusqu'aux cuisines du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva. Les vignerons comme l'établissement semblent en effet voir les choses du même œil : chacun œuvre à mettre en avant le patrimoine local, la richesse du terroir et les valeurs du travail du fait.

On ne s'étonne donc pas de retrouver à la table du restaurant Dans le Noir? quelques belles bouteilles provenant des domaines des Frères Dutruy. Sur la dernière carte d'automne, le chef proposait d'accompagner son entrée — une aventure sensorielle mariant lamelles de courgettes vertes et jaunes, avocat, cream cheese onctueux, pickles de concombre, pastèque, gel de citron vert et verveine — avec le Pinot Blanc des Frères Dutruy un vin équilibré aux arômes fins et complexes de fleurs et de fruits blancs, qui relève toute la fraîcheur du mets.

Inutile d'aller chercher des trésors œnologiques à l'autre bout du monde pour sublimer un instant de plaisir à table — le canton de Vaud n'est qu'à deux pas et lui aussi regorge de merveilles!

MORE INFORMATION

LES FRÈRES DUTRUY

lesfreresdutruiy.ch - Grande-Rue 18, 1297 Fournex

A NEW COFFEE JOURNEY: TEN

Imagine discovering coffee like wine. Sometimes indulging it as a blend, like it is served in a typical Italian bar, sometimes enjoying the discovery of a single origin bean, where its peculiarities of each terroir are revealed.



Whichever your preference, Amici Caffè's complexity ensures an aromatic and flavorful delight of the highest quality. A family business dedicated to the most elevated coffee experience for generations, Amici Caffè aims to fulfill your at-home coffee needs. With the new TEN system, coffee drinkers are able to indulge in a variety of coffee, at-home, with an intense aroma, prepared just like a professional barista, in the blink of an eye. Furthermore, the coffee is packaged in sustainable paper pods.

MORE TASTE

The TEN technology uses a new extraction technology, with both temperature and length of brew customizable. The paper pods for this machine have around 10 grams of coffee in

them, allowing for a more flavorful cup than what's produced with a conventional pod. The first product of the TEN line is the LT1 model, designed by Luca Trazzi. Handmade in Italy, the LT1 is available in five different colors.

MORE CHOICE

The TEN machine has compatible pods with a variety of beans and intensities. With nine carefully selected ingredients, the Amici blend combines the best Arabica beans from South and Central America, Asia and Africa. This blend is available in TEN pods for espresso, ristretto and caffè lungo, as medium or dark roast, packaged with aroma saving atmosphere.

In addition to its own coffee blend, Amici is selling single origin pods from selected micro-roasters. This gives customers access

to rare and specialty coffees, while also giving small roasters an opportunity to showcase their brands.

We hope you are excited to savour the Amici Blend at Geneva's Ritz Carlton Hotel de la Paix Living Room Bar & Kitchen. You may also discover the TEN in your Hotel room, with more information available on

www.amici.ch





BUCHERER



THE INNER FIRE BUCHERER FINE JEWELLERY CAPSULE COLLECTION LIGHTNESS AND INFINITE SHAPES

LA COLLECTION CAPSULE INNER FIRE BUCHERER FINE JEWELLERY LÉGÈRETÉ ET FORMES INFINIES

BUCHERER FINE JEWELLERY'S NEW HIGH JEWELRY CAPSULE COLLECTION IS AIMED AT THE INDEPENDENT MODERN WOMAN, SYMBOLIZING HER ENERGY AND INNER STRENGTH. JEWELRY DESIGNER HOLLIE BONNEVILLE BARDEN HAS CREATED EIGHT UNIQUE MASTERPIECES IN SPARKLING DIAMONDS. THE ULTIMATE SOURCE OF LIGHT, THEY CARRY THE SAME INNER FIRE AS STRONG WOMEN. ELEGANT AND STYLISH, THESE EXQUISITE CREATIONS FASCINATE WITH THEIR UNIQUENESS.

LA NOUVELLE COLLECTION CAPSULE DE HAUTE JOAILLERIE IMAGINÉE PAR BUCHERER FINE JEWELLERY S'ADRESSE À LA FEMME MODERNE INDÉPENDANTE ET SYMBOLISE SON ÉNERGIE ET SA FORCE INTÉRIEURE. LA CRÉATRICE DE BIJOUX HOLLIE BONNEVILLE BARDEN A CRÉÉ HUIT CHEFS-D'ŒUVRE UNIQUES EN DIAMANTS ÉTINCELANTS. SOURCE DE LUMIÈRE ULTIME, CES DERNIERS PORTENT EN EUX LE MÊME FEU INTÉRIEUR QUE LES FEMMES FORTES. ÉLÉGANTES ET STYLÉES, CES CRÉATIONS EXQUISES FASCINENT PAR LEUR CARACTÈRE UNIQUE.

BUCHERER FINE JEWELLERY, EXCEPTIONAL JEWELLER

Jewelry combines craftsmanship and creativity in objects of desire. More than just an object of beauty, jewelry is both a means of expression and a record of emotions. Since its foundation in 1888, Bucherer Fine Jewellery has been dedicated to artistic excellence, building a reputation for its commitment to craftsmanship. The High Jewellery collection captures the spirit of passionate, independent women by paying tribute to the first Bucherer women, Louise and Wilhelmina, who laid the foundations of Bucherer Fine Jewellery.

Wife of founder Carl Friedrich Bucherer, Louise played a major role in the growth of the brand. She was followed by her daughter-in-law Wilhelmina, the second generation of Bucherer women with spirit. The latter explored the remotest corners of the world to find the precious stones that would become the centerpieces of the jewelry collections. These two women shaped Bucherer Fine Jewellery with their keen sense of gemstones. The beauty of gemstones is defined according to specific aesthetic criteria that do not take into account their expressive potential. Louise and Wilhelmina deliberately used diamonds and gemstones as a magnificent means of expressing their identity, beyond their purely aesthetic aspect. At a time when business and gemmology were dominated by men, Louise and Wilhelmina were pioneers who told the story of beauty through a feminine lens. Daring, they pushed back the boundaries of domestic female identity to become the first cosmopolitan explorers.

The story of emancipation that began with the two Bucherer women serves as inspiration for today's Bucherer jewelry designers. Modern artists continue to tell the story from their own personal point of view and disrupt cultural norms by incorporating their own interpretation of emancipation into this collection.

BUCHERER FINE JEWELLERY, JOAILLIER D'EXCEPTION

Les bijoux combinent artisanat et créativité dans des objets de désir. Ne se limitant pas à être un simple objet de beauté, les bijoux sont à la fois un moyen d'expression et une trace des émotions. Depuis sa fondation en 1888, Bucherer Fine Jewellery se consacre à l'excellence artistique et s'est construit une réputation pour son engagement dans l'artisanat. La collection haute joaillerie captive l'esprit de femmes passionnées et indépendantes en rendant hommage aux premières femmes Bucherer, Louise et Wilhelmina, qui ont bâti les bases de Bucherer Fine Jewellery.

Épouse du fondateur Carl Friedrich Bucherer, Louise a joué un rôle majeur dans la croissance de la marque. Elle est suivie par sa belle-fille Wilhelmina, la deuxième génération des femmes Bucherer pleines d'esprit. Cette dernière explorait les coins les plus reculés du monde pour trouver les pierres précieuses qui allaient devenir les pièces principales des collections de bijoux. Ces deux femmes ont façonné Bucherer Fine Jewellery grâce à leur sens aigu des pierres précieuses. La beauté des pierres précieuses se définit selon des critères esthétiques spécifiques qui ne prennent pas en compte leur potentiel expressif. Louise et Wilhelmina ont volontairement utilisé les diamants et les pierres précieuses comme magnifique moyen d'expression de leur identité, au-delà de leur aspect purement esthétique. A une époque où le monde des affaires et la gemmologie étaient dominés par les hommes, Louise et Wilhelmina étaient des pionnières qui ont conté l'histoire de la beauté à travers un regard féminin. Audacieuses, elles repoussent les limites de l'identité féminine liée au foyer pour devenir les premières exploratrices cosmopolites.

L'histoire de l'émancipation qui a commencé avec les deux femmes Bucherer sert d'inspiration aux créateurs de bijoux Bucherer d'aujourd'hui. Les artistes modernes continuent de raconter l'histoire selon leur point de vue personnel et bouleversent les normes culturelles en incorporant leur propre interprétation de l'émancipation.





‘THIS CREATION SUPERBLY SHOWCASES ARTISTIC EXCELLENCE AND SENSITIVELY EXPLORES THE LIMITS OF THE POSSIBLE’

“CETTE CRÉATION MET SUPERBEMENT EN VALEUR L’EXCELLENCE ARTISTIQUE ET EXPLORE AVEC UNE GRANDE SENSIBILITÉ LES LIMITES DU POSSIBLE. ”

THE NATURAL PHENOMENA OF LIGHT

To create unique masterpieces, Bucherer Fine Jewellery collaborated with international jewelry designer Hollie Bonneville Barden. She has created a capsule collection of eight breathtaking diamond and white gold pieces. Each of these magnificent pieces celebrates the lively, free spirit of the Bucherer woman. To express the abstract idea of the inner fire and energy of the modern woman, Hollie was inspired by nature. The power of light, in particular its reflections in the sky, gave shape to her project. Throughout the creative process, the designer relied on intuition and inspiration drawn from nature and its beauty. She quickly broke away from the classical codes of geometric lines, creating masterpieces that seem to float, characterized by fluid lines and almost infinite shapes.

SPARKLING DIAMONDS IN PERFECT BALANCE

Bucherer Fine Jewellery has sourced only the most fascinating diamonds for use in this collection. The center stones of each piece sparkle with precision in drop, emerald or brilliant cut. On each piece, additional baguette-cut or brilliant-cut diamonds ensure a fascinating interplay of form, energy and brilliance. To perfect the design, the center stones are set with striking “Eagle Prongs”. This detail underlines the collection’s sleek design and superbly reflects the shape of the center stones. But this seemingly fluid, uncomplicated design is a true demonstration of excellent craftsmanship.

The Inner Fire capsule collection was created with an overall vision. Yet each piece has its own beauty and personality. In addition to the bewitching details, an unexpected element is always highlighted. The centerpiece is the Inner Fire necklace. Not only is its drop-cut center stone of exceptional quality and irresistible appeal, but the necklace as a whole also reflects the spirit of this collection and that of fine jewelry as a craft. This creation superbly showcases artistic excellence and sensitively explores the limits of the possible.

LES PHÉNOMÈNES NATURELS DE LA LUMIÈRE

Pour la création de ces œuvres uniques, Bucherer Fine Jewellery a collaboré avec la créatrice de bijoux internationale Hollie Bonneville Barden. Elle a créé une collection capsule composée de huit pièces en diamants et or gris à couper le souffle. Chacune de ces magnifiques pièces célèbre l’esprit vivant et libre de la femme Bucherer. Pour exprimer l’idée abstraite du feu intérieur et de l’énergie de la femme moderne, Hollie s’est inspirée de la nature. La puissance de la lumière, en particulier les reflets de cette dernière dans le ciel, lui ont permis de donner forme à son projet. Pendant tout le processus de création, la créatrice s’est fiée à son intuition et à l’inspiration puisée dans la nature et sa beauté. Elle s’est donc vite détachée des codes classiques des lignes géométriques et a conçu des chefs-d’œuvre qui semblent flotter et qui se caractérisent par des lignes fluides et des formes presque infinies.

DES DIAMANTS ÉTINCELANTS EN PARFAIT ÉQUILIBRE

Bucherer Fine Jewellery s’est procuré seuls les diamants les plus fascinants pour les utiliser dans cette collection. Les pierres centrales de chaque pièce étincellent grâce aux tailles goutte, émeraude ou brillant d’une grande précision. Sur chaque pièce, des diamants supplémentaires taille baguette ou taille brillant assurent une interaction fascinante entre la forme, l’énergie et l’éclat. Pour perfectionner le design, les pierres centrales sont serties de remarquables « Eagle Prongs ». Ce détail souligne le design épuré de la collection et reflète superbement la forme des pierres centrales. Mais ce design qui semble fluide et sans complication est une véritable démonstration de savoir-faire artisanal d’excellence.

La collection capsule Inner Fire a été créée avec une vision d’ensemble. Malgré tout, chaque pièce possède sa propre beauté et personnalité. Outre les détails envoûtants, un élément inattendu est toujours mis en valeur. La pièce maîtresse, c’est le collier Inner Fire. Non seulement sa pierre centrale taille goutte est d’une qualité exceptionnelle et d’un attrait irrésistible, mais le collier dans son ensemble reflète également l’esprit de cette collection et celui de la haute joaillerie en tant que métier. Cette création met superbement en valeur l’excellence artistique et explore avec une grande sensibilité les limites du possible.



NEW HIGH JEWELLERY SALON IN GENEVA

With a new Haute Joaillerie salon, conceived as an exclusive contemporary loft, Bucherer has created a place rich in sparkling wonders in a luxurious, uncluttered ambience. However, it's not only the company's most fascinating Haute Joaillerie creations that are skillfully showcased in this space. The space also offers boutique visitors a very special shopping experience. The new salon presents itself as an oasis of luxury, serenity and calm in the heart of Geneva, and visitors are drawn into the world of precious stones and Haute Joaillerie.

Since the company was founded in 1888, diamonds and colored gemstones have been a great passion for Bucherer. Thanks to the creation of unique jewels over the decades, the traditional house is today considered one of the benchmarks in the field. The House celebrated a milestone in 2022 with the launch of its first fine jewelry collection and the opening of the first dedicated jewelry boutique in Frankfurt am Main. In autumn 2023, Bucherer opened the first High Jewellery salon in its flagship store in Zurich..

NOUVEAU SALON DE HAUTE JOAILLERIE À GENÈVE

Avec un nouveau salon de Haute Joaillerie, pensé comme un loft contemporain exclusif, Bucherer a créé un lieu riche en merveilles étincelantes dans une ambiance luxueuse et épurée. Cependant, les créations les plus fascinantes de Haute Joaillerie de la maison ne sont pas les seules à être habilement mises en scène dans cet espace. La surface offre également aux visiteurs de la boutique une expérience d'achat très particulière. Le nouveau salon se présente comme une oasis de luxe, de sérénité et de calme au cœur de Genève et les visiteurs sont entraînés dans le monde des pierres précieuses et de la Haute Joaillerie.

Depuis la fondation de l'entreprise en 1888, les diamants et les pierres précieuses de couleur sont une grande passion pour Bucherer. Grâce à la création de bijoux uniques au fil des décennies, la maison de tradition est aujourd'hui considérée comme l'une des références dans le domaine. La Maison a célébré une étape importante en 2022 avec le lancement de sa première collection de haute joaillerie et l'ouverture de la première boutique dédiée à la joaillerie à Francfort-sur-le-Main. En automne 2023, Bucherer a ouvert le premier salon High Jewellery dans son magasin phare à Zurich.

MORE INFORMATION

BUCHERER GENEVA

www.bucherer.com

45, rue du Rhône, 1204 Geneva

Some skeletons
have a heart.



Laureato Skeleton
Independent Haute Horlogerie Since 1791

GIRARD-PERREGAUX



Neo Constant Escapement

THE MASTER OF ENERGY

LE MAÎTRE DE L'ÉNERGIE

IN 2013, GIRARD-PERREGAUX RELEASED THE CONSTANT ESCAPEMENT L.M. TO CRITICAL ACCLAIM AND WON THE 'AIGUILLE D'OR' AT THE GPHG (GRAND PRIX D'HORLOGERIE DE GENÈVE) IN THE SAME YEAR. THE MODEL INCLUDED A CONSTANT FORCE ESCAPEMENT, A MECHANISM THAT DELIVERED REMARKABLE RATE STABILITY IRRESPECTIVE OF THE AVAILABLE ENERGY.

THE NEO CONSTANT ESCAPEMENT IS THE LATEST EVOLUTION OF THE MAISON'S GROUNDBREAKING APPROACH TO MASTER ENERGY, INCORPORATING AN ARRAY OF AESTHETIC AND TECHNICAL ADVANCEMENTS. WHILE IT TOOK 250 YEARS TO DEVELOP THE SWISS LEVER ESCAPEMENT, GIRARD-PERREGAUX PERFECTED ITS CONSTANT ESCAPEMENT IN JUST 20 YEARS, A TESTAMENT TO ITS INVENTIVE SPIRIT. MOREOVER, THIS NEW TIMEPIECE UPHOLDS CONSTANT GIRARD'S ORIGINAL IDEA OF SHOWCASING THE BEAUTY OF FUNCTIONAL ELEMENTS, BUT EXPRESSED IN A CONTEMPORARY WAY.

EN 2013, GIRARD-PERREGAUX LANÇAIT LE MODÈLE ÉCHAPPEMENT CONSTANT L.M., ACCLAMÉ PAR LA CRITIQUE ET RÉCOMPENSÉ PAR L'AIGUILLE D'OR AU GPHG (GRAND PRIX D'HORLOGERIE DE GENÈVE) LA MÊME ANNÉE. CE MODÈLE COMPRENAIT UN ÉCHAPPEMENT À FORCE CONSTANTE, UN MÉCANISME OFFRANT UNE REMARQUABLE STABILITÉ DE MARCHE, QUELLE QUE SOIT L'ÉNERGIE DISPONIBLE.

LE NEO CONSTANT ESCAPEMENT EST LA DERNIÈRE ÉVOLUTION DE L'APPROCHE RÉVOLUTIONNAIRE DE LA MANUFACTURE EN MATIÈRE DE MAÎTRISE D'ÉNERGIE, INTÉGRANT UNE SÉRIE D'AVANCÉES ESTHÉTIQUES ET TECHNIQUES. ALORS QU'IL A FALLU 250 ANS POUR METTRE AU POINT L'ÉCHAPPEMENT À ANCRE SUISSE, GIRARD-PERREGAUX A PERFECTIONNÉ SON ÉCHAPPEMENT CONSTANT EN SEULEMENT 20 ANS, CE QUI TÉMOIGNE DE SON ESPRIT INVENTIF. DE PLUS, CE NOUVEAU GARDE-TEMPS REPREND L'IDÉE ORIGINALE DE CONSTANT GIRARD DE METTRE EN VALEUR LA BEAUTÉ DES ÉLÉMENTS FONCTIONNELS, TOUT EN L'EXPRI-MANT DE MANIÈRE CONTEMPORAINE.



SWISS

GIRARD-PERREGAUX
CHRONOMETRE
MADE

POWER
RESERVE

CONSTANT
ESCAPMENT
CHRONOMETER



A NEW EXPRESSION OF FINE WATCHMAKING

The Neo Constant Escapement wholeheartedly embraces avant-garde styling, forgoing a conventional dial in order to reveal an array of components usually hidden from view. On one hand, this latest addition to the Bridges collection is ultra-modern while on the other hand it is inspired by a prize-winning pocket watch created by Constant Girard in 1867. This won a first-class prize at the Neuchâtel Observatory in the same year and its precision remained unequalled for 17 years. Moreover, this watch, subsequently housed in gold, won a gold medal at the Universal exhibition in Paris. Constant's pocket watch famously transformed three bridges from being merely functional components into artistic elements, a design philosophy that has also been applied to the Neo Constant Escapement.

BUILDING ON THE SUCCESS OF THE CONSTANT ESCAPEMENT L.M

After several years of research, Girard-Perregaux unveiled a concept watch in 2008 that incorporated a unique silicium blade. This know-how was perfected over the years and a production version of the watch, the Constant Escapement L.M., was released in 2013. It won the prestigious prize 'Aiguille D'Or' at the GPHG (Grand Prix d'Horlogerie de Genève) in the same year.

The Neo Constant Escapement is an evolution of this former model, incorporating several new technologies. Indeed, 30% of the patents employed on this latest model, 13 in total, are new. The new movement features fewer components than the 2013 model (266 compared with 280 parts previously), a clear example of optimisation over complexity.

CONSTANT FORCE

A problem that afflicts most watches is that when fully wound the force from the spring barrel, ultimately serving the regulating organ, is excessive. This potentially impairs precision and can cause harm to the movement. Conversely, as the energy within the barrel diminishes, prior to the point of total exhaustion, the regulating organ receives insufficient force that again impairs precision.

The Constant Escapement addresses such problems, providing a uniform supply of force to the regulating organ and, by default, extraordinary rate stability. Moreover, the watch is a certified chronometer (COSC), providing independent assurance of its timekeeping prowess. This is reminiscent of when the Manufacture submitted its pocket watches for chronometer testing in the 1860s and won the Neuchâtel Observatory Centenary Prize.

LA HAUTE HORLOGERIE SOUS UN NOUVEAU JOUR

Le Neo Constant Escapement intègre pleinement un style avant-gardiste, abandonnant son cadran conventionnel pour mieux révéler certains composants habituellement dissimulés. D'une part, cette nouvelle référence de la collection Bridges est ultra moderne, tout en s'inspirant d'autre part d'une montre de poche primée, créée par Constant Girard en 1867. Cette même année, cette montre remportait le prestigieux prix de l'Observatoire de Neuchâtel. Pendant les 17 années qui ont suivi, sa précision est restée inégalée. En outre, cette montre, ensuite habillée d'or, obtiendra une médaille d'or à l'exposition universelle de Paris. La montre de poche de Constant est connue pour avoir transformé trois ponts, alors de simples composants fonctionnels, en éléments artistiques. Une philosophie du design par la suite appliquée au Neo Constant Escapement.

SURFER SUR LE SUCCÈS DE L'ÉCHAPPEMENT CONSTANT L.M

En 2008, après plusieurs années de recherche, Girard-Perregaux dévoilait une montre concept intégrant une lame unique en silicium. Ce savoir-faire a été perfectionné au fil des années et une version définitive de la montre, l'Échappement Constant L.M., a été lancée en 2013. Elle a remporté le prestigieux prix de l'Aiguille d'Or au GPHG (Grand Prix d'Horlogerie de Genève) la même année.

Le Neo Constant Escapement est une adaptation de cet ancien modèle, intégrant plusieurs nouvelles technologies. En effet, 30 % des brevets utilisés sur ce dernier modèle, 13 au total, sont nouveaux. Le nouveau mouvement comporte moins de composants que le modèle de 2013 (266 contre 280 pièces auparavant), un exemple clair d'optimisation par rapport à la complexité.

FORCE CONSTANTE

Un problème affecte la plupart des montres : lorsqu'on les remonte complètement, la force produite par le ressort de barillet, qui servira ensuite à l'organe réglant, est excessive. Cela peut nuire à la précision et abîmer le mouvement. À l'inverse, à mesure que l'énergie diminue dans le barillet, avant le point d'épuisement total, l'organe réglant reçoit une force insuffisante qui, elle aussi, dégrade la précision.

L'Échappement Constant règle ce problème en fournissant une force uniforme à l'organe réglant et, par défaut, une stabilité de marche extraordinaire. De plus, la montre est un chronomètre certifié (COSC) qui garantit par un organe indépendant une mesure du temps performante. Cela rappelle l'époque où la manufacture avait soumis ses montres de poche à des tests de chronométrie dans les années 1860 et avait remporté le Prix du Centenaire de l'Observatoire de Neuchâtel.

PRODUCT HIGHLIGHTS

The Neo Constant Escapement proffers an array of features and attributes:

- The escapement, the mechanism that controls the flow of time, is a unique design based on the elastic and bi-stable properties of a buckling silicium blade. This component delivers a linear supply of force to the balance irrespective of the available energy within the twin barrels.

- The silicium escapement spring, with an ultra-fine buckling blade at its centre, is made in a laboratory setting using a technique called 'photolithography'. This elaborate process has allowed Girard-Perregaux to create intricately shaped components not achievable using traditional milling or stamping techniques. In this instance, Girard-Perregaux has exploited the high elasticity of silicium, the only material that allows the blade to repeatedly buckle and, in so doing, serve the balance with a constant force.

- The escapement spring is 120 microns thick, while the blade is a mere 14 microns wide. By comparison, a human hair is typically 50 – 90 microns in thickness.

- The ultra-fine silicium blade buckles back and forth, serving the regulating organ with a uniform pulse of energy. The silicium escape spring, with its buckling blade positioned centre stage, is formed of a single piece of silicium. Beyond its functional role, this component is instantly recognisable and its symmetrical appearance resonates with Girard-Perregaux, a Maison synonymous with the Laureato's octagonal shaped bezel and the legendary Bridges.

- The Neo Constant Escapement is a certified chronometer (COSC).

- The movement, the Calibre GP09200, has a linear power supply of at least 7 days, courtesy of twin barrels.

- The model is housed in a 45mm case formed of Grade 5 titanium.

- The dial sits beneath a sapphire crystal 'box', a feature that invites light to flood the display while granting lateral views of various dial elements.

- Skeletonised dauphine-style hour and minute hands, featuring rhodium treatment, articulate the prevailing time and, courtesy of luminescent material, remain visible in restricted light.

POINTS FORTS DU GARDE-TEMPS

Le Neo Constant Escapement offre tout un éventail de caractéristiques et de spécificités :

- *L'échappement, ce mécanisme qui contrôle l'écoulement du temps, présente un design unique basé sur les propriétés souples et bistables d'une lame en silicium, obtenue par un scénario appelé « flambage ». Ce composant fournit une force linéaire au balancier, indépendamment de l'énergie disponible au sein du double barillet.*

- *Avec sa lame ultra-fine en son centre, le ressort d'échappement en silicium est conçu suivant des paramètres d'usine selon une technique appelée « photolithographie ». Ce procédé élaboré a permis à Girard-Perregaux de créer des composants aux formes compliquées, irréalisables avec les techniques traditionnelles de fraisage et d'emboutissage. Dans ce cas, Girard-Perregaux a exploité la grande élasticité du silicium, le seul matériau qui permette à la lame de se déformer à plusieurs reprises et de servir ainsi le balancier avec une force constante.*

- *Le ressort d'échappement a une épaisseur de 120 microns, tandis que la lame ne mesure que 14 microns de large. À titre de comparaison, l'épaisseur d'un cheveu humain est généralement comprise entre 50 et 90 microns.*

- *La lame ultrafine en silicium se déforme d'avant en arrière pour offrir à l'organe réglant une impulsion uniforme. Le ressort d'échappement en silicium, avec sa lame placée au centre, est formée d'une seule pièce de silicium. Outre son rôle fonctionnel, ce composant se reconnaît instantanément et son aspect symétrique résonne avec Girard-Perregaux, célèbre pour la lunette octogonale de la Laureato et la légendaire Bridges.*

- *Le Neo Constant Escapement est un chronomètre certifié (COSC).*

- *Le mouvement, le calibre GP09200, dispose d'une autonomie linéaire d'au moins 7 jours grâce au double barillet.*

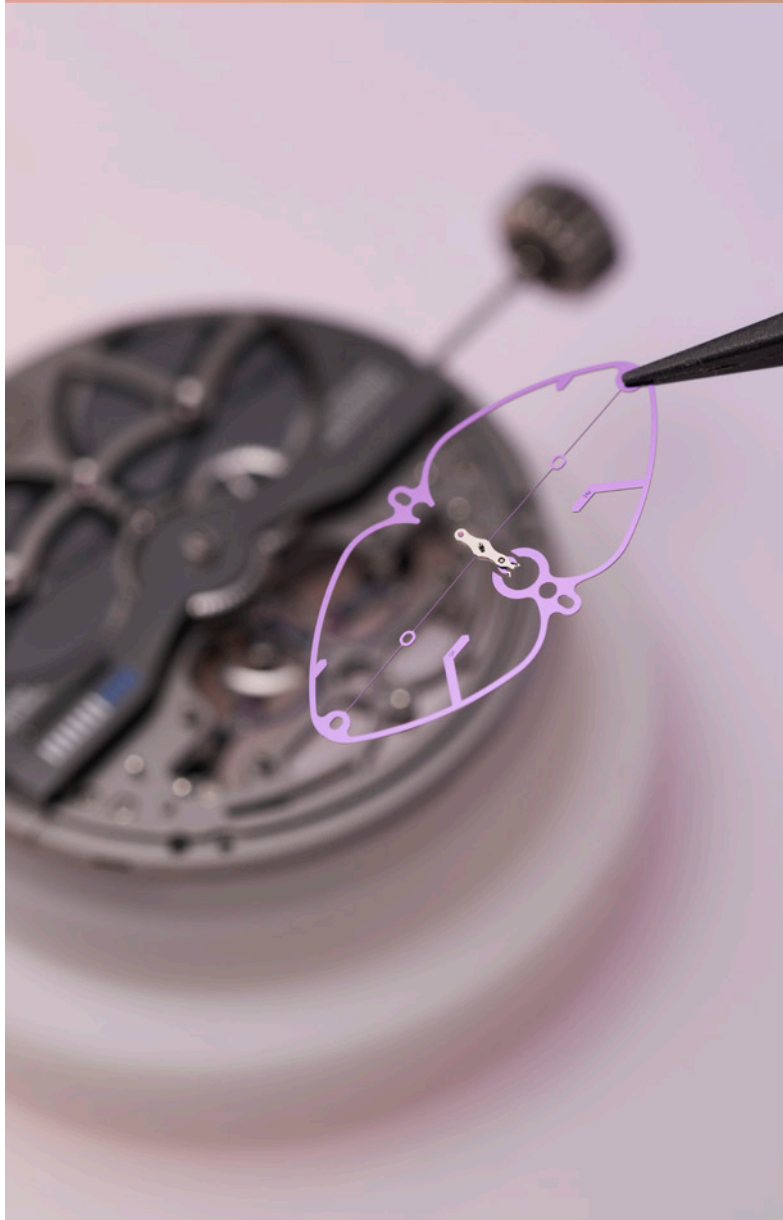
- *Ce modèle arbore un boîtier de 45 mm en titane grade 5.*

- *Le cadran est placé sous une glace « box » en saphir, une caractéristique qui permet à la lumière d'inonder l'affichage tout en offrant des vues latérales des différents éléments du cadran.*

- *Les aiguilles des heures et des minutes de type dauphine squelettées et rhodiées, indiquent l'heure et, grâce à la matière luminescente, restent visibles dans la pénombre.*

**‘THIS IS REMINISCENT OF WHEN
THE MANUFACTURE SUBMITTED
ITS POCKET WATCHES FOR
CHRONOMETER TESTING IN THE
1860S AND WON THE NEUCHÂTEL
OBSERVATORY CENTENARY PRIZE’**

“ CELA RAPPELLE L’ÉPOQUE OÙ LA MANUFACTURE AVAIT SOUMIS
SES MONTRES DE POCHE À DES TESTS DE CHRONOMÉTRIE
DANS LES ANNÉES 1860 ET AVAIT REMPORTÉ LE PRIX DU CENTENAIRE
DE L’OBSERVATOIRE DE NEUCHÂTEL. ”



- A black track, positioned on the flange, is endowed with white markings and incorporates prominent, luminescent hour markers that arc outwards, seemingly floating above the main dial area.

- The Neo Constant Escapement is fitted with a fabric effect rubber strap secured with a titanium triple folding buckle incorporating a micro adjustment system, allowing the wearer to fine-tune the strap for the optimum wrist fit.

THE RELENTLESS QUEST FOR ADVANCEMENT

The Neo Constant Escapement incorporates numerous examples of the Maison's inventive spirit, manifest with the model's 13 patents. It incorporates fine materials, neoteric styling and ultra-refined finishing, inspired by Haute Horlogerie. The watch goes on sale in January 2024 and will be available worldwide in all authorised Girard-Perregaux retailers. However, by virtue of its protracted creation, the Neo Constant Escapement will be produced in limited quantities, conferring a notable degree of exclusivity.

- *Placée sur le réhaut, une échelle noire est agrémentée de marques blanches et de gros marqueurs d'heures luminescents qui s'arquent vers l'extérieur, comme s'ils flottaient au-dessus de la zone principale du cadran.*

- *Le Neo Constant Escapement est équipé d'un bracelet en caoutchouc à effet tissu, attaché par une triple boucle déployante en titane agrémentée d'un système de micro-ajustement. Ainsi, son propriétaire peut régler le bracelet à la taille parfaite pour son poignet.*

LA QUÊTE INCESSANTE DU PROGRÈS

Le Neo Constant Escapement intègre de nombreux exemples de l'esprit inventif de la Manufacture, qui s'exprime clairement au travers des 13 brevets du modèle. Il présente des matériaux prestigieux, un style moderne et une finition extrêmement raffinée, inspirés par la Haute Horlogerie.

Le modèle sera mis en vente en janvier 2024 et sera disponible dans le monde entier chez tous les détaillants Girard-Perregaux agréés. Toutefois, en raison du temps considérable nécessaire à sa réalisation, le Neo Constant Escapement sera produit en quantités limitées, ce qui lui confère un important degré d'exclusivité.

MORE INFORMATION

www.girard-perregaux.com



HOUSE OF KYA BYA

**PASSIONATE
ABOUT CAVIAR**



L A M B O R G H I N I 3 5 0 G T

RETURNS TO GENEVA 60 YEARS AFTER ITS DEBUT
REVIENT À GENÈVE 60 ANS APRÈS SES DÉBUTS

AUTOMOBILI LAMBORGHINI CELEBRATES
ITS FIRST PRODUCTION MODEL BY TAKING
IT BACK TO THE CITY WHERE IT WAS UNVEILED
IN 1964 BY FERRUCCIO LAMBORGHINI.

LAMBORGHINI CÉLÈBRE SON PREMIER MODÈLE
DE PRODUCTION EN LE RAMENANT DANS
LA VILLE OÙ IL A ÉTÉ DÉVOILÉ EN 1964 PAR
FERRUCCIO LAMBORGHINI.

In March 1964, Automobili Lamborghini was still in its infancy. Established just a few months previously, it had presented its first prototype in October 1963, known as the 350 GTV and designed by Franco Scaglione and built at Carrozzeria Sargiotto in Turin. The production car, derived from that first prototype (which remained a one-off), was the 350 GT, presented at the Geneva Motor Show in March 1964. Sixty years after that debut, Automobili Lamborghini is back on the streets of Geneva with the 350 GT with the second chassis number, the oldest existing production Lamborghini, to celebrate the story of its first production car and the origins of the Sant'Agata Bolognese carmaker's DNA.

Automobili Lamborghini's commercial story started on its stand at the 1964 Geneva Motor show, with the public presentation of the 350 GT. From that point on, customers were able to buy a car with the iconic bull symbol. Right from its conception, the 350 GT was fast and extraordinary at the same time. The chassis and frame were the result of the work of engineer Giampaolo Dallara, very young at the time and now considered the best chassis maker in the world. The 3.5-liter V12 engine with four overhead camshafts was the design of engineer Giotto Bizzarrini, who envisaged it for competitive use, and was adapted for road use on the 350 GT by engineer Paolo Stanzani, a key figure in the history of Automobili Lamborghini and GT cars around the world. The aluminum bodywork design and its production was carried out by Carrozzeria Touring in Milan, which in the early 1960s was considered the absolute best, able to deliver sports cars with a luxury finish.

En mars 1964, Lamborghini n'en est qu'à ses débuts. Créée quelques mois auparavant, la marque a présenté son premier prototype en octobre 1963, connu sous le nom de 350 GTV, dessiné par Franco Scaglione et construit à la Carrozzeria Sargiotto de Turin. La voiture de série, dérivée de ce premier prototype (qui est resté unique), a été la 350 GT, présentée au salon de l'automobile de Genève en mars 1964. Soixante ans après ces débuts, Automobili Lamborghini est de retour dans les rues de Genève avec la 350 GT portant le deuxième numéro de châssis, la plus ancienne Lamborghini de série existante, pour célébrer l'histoire de sa première voiture de série et les origines de l'ADN du constructeur automobile de Sant'Agata Bolognese.

L'histoire commerciale d'Automobili Lamborghini a commencé sur son stand au salon de l'automobile de Genève en 1964, avec la présentation publique de la 350 GT. À partir de ce moment-là, les clients ont pu acheter une voiture portant le symbole emblématique du taureau. Dès sa conception, la 350 GT était à la fois rapide et extraordinaire. Le châssis et le cadre sont le fruit du travail de l'ingénieur Giampaolo Dallara, très jeune à l'époque et aujourd'hui considéré comme le meilleur fabricant de châssis au monde. Le moteur V12 de 3,5 litres à quatre arbres à cames en tête a été conçu par l'ingénieur Giotto Bizzarrini, qui l'envisageait pour la compétition, et a été adapté pour la route sur la 350 GT par l'ingénieur Paolo Stanzani, figure clé de l'histoire d'Automobili Lamborghini et des voitures GT dans le monde entier. La conception et la production de la carrosserie en aluminium ont été confiées à la Carrozzeria Touring de Milan, qui, au début des années 1960, était considérée comme la meilleure, capable de produire des voitures de sport avec une finition de luxe.





The first production model made by Lamborghini was an immediate hit and caught the attention of much of the media present in Geneva at the time. The interiors of the 350 GT were of the highest level, with widespread use of leather and chrome plating, and characterized by a 2 + 1 configuration, with two front seats and a one central rear seat. As well as the design, the engineering was striking: the four independent wheels and engine performance, with 320 CV, were state-of-the-art choices. The engine captivated every visitor to the stand, where Ferruccio Lamborghini himself showed off the car to onlookers, future customers and journalists. As confirmation of its qualities, the Lamborghini V12 was taken to 4 liters just a few months later on the 400 GT, and in this new configuration it would become the cornerstone of Lamborghini's success. For the next 40 years, the same geometry would be used in various positions and variations, and would become one of the key symbols of Lamborghini's DNA. Indeed, this engine would be used in a front longitudinal position on the 400 GT, Islero, Jarama, Espada and LM 002, in a rear transverse position on the Miura, and in a rear longitudinal position on the Countach and Diablo.

The first 350 GT was delivered to Livorno-born drummer Giampiero Giusti, who was at the height of his success with the band "I 5 di Lucca", which later became the "Quartetto di Lucca", considered one of the most important jazz ensembles in Italy. This marked the beginning of a close relationship between Lamborghini and the entertainment world in which many actors and musical performers became passionate customers of the company. The 350 GT took on a starring role in the 1967 Columbia Pictures film "Kill Me Quick, I'm Cold", directed by Francesco Maselli, where it was driven by the leading couple, Monica Vitti and Jean Sorel.

Le premier modèle de production fabriqué par Lamborghini a connu un succès immédiat et a attiré l'attention d'une grande partie des médias présents à Genève à l'époque. L'intérieur de la 350 GT était du plus haut niveau, avec une utilisation généralisée du cuir et des chromes, et se caractérisait par une configuration 2 + 1, avec deux sièges avant et un siège central à l'arrière. Outre le design, l'ingénierie est remarquable : les quatre roues indépendantes et le moteur de 320 CV sont des choix d'avant-garde. Le moteur a captivé tous les visiteurs du stand, où Ferruccio Lamborghini lui-même a montré la voiture aux badauds, aux futurs clients et aux journalistes. Confirmant ses qualités, le V12 Lamborghini est porté à 4 litres quelques mois plus tard sur la 400 GT, et dans cette nouvelle configuration, il devient la pierre angulaire du succès de Lamborghini. Pendant les 40 années suivantes, la même géométrie sera utilisée dans différentes positions et variations, et deviendra l'un des symboles clés de l'ADN de Lamborghini. En effet, ce moteur sera utilisé en position longitudinale avant sur les 400 GT, Islero, Jarama, Espada et LM 002, en position transversale arrière sur la Miura, et en position longitudinale arrière sur la Countach et la Diablo.

La première 350 GT a été livrée au batteur Giampiero Giusti, originaire de Livourne, qui était au sommet de son succès avec le groupe «I 5 di Lucca», devenu plus tard le «Quartetto di Lucca», considéré comme l'un des ensembles de jazz les plus importants d'Italie. Ce fut le début d'une relation étroite entre Lamborghini et le monde du spectacle, au cours de laquelle de nombreux acteurs et interprètes musicaux sont devenus des clients passionnés de l'entreprise. La 350 GT a joué le rôle principal dans le film «Kill Me Quick, I'm Cold» (Tuez-moi vite, j'ai froid), réalisé par Francesco Maselli en 1967 et conduit par le couple principal, Monica Vitti et Jean Sorel.



DE MARQUET



The car exhibited at the Lamborghini stand at Geneva 1964 was the 350 GT chassis #101, Metallic Geneva Green in color with white interior, the first ever produced. The car, later used as a test model for development and endurance tests, was unfortunately destroyed by a rear-end collision while stopped at traffic lights.

However, the very next 350 GT, with the second chassis number, did survive: metallic gray in color with red interior, despatched from Sant'Agata Bolognese on 15 August 1964, and delivered brand new to Geneva. The very same car is now the oldest existing Lamborghini production car, perfectly restored and certified by Lamborghini Polo Storico. This year, the Sant'Agata Bolognese carmaker wanted to celebrate its story, bringing it back to life and in top form on the streets of Geneva, the city where it was first delivered and presented six decades years ago.

La voiture exposée sur le stand Lamborghini à Genève 1964 était la 350 GT châssis #101, de couleur vert de Genève métallisé avec intérieur blanc, la première jamais produite. La voiture, utilisée par la suite comme modèle d'essai pour le développement et les tests d'endurance, malheureusement été détruite par une collision arrière alors qu'elle était arrêtée à un feu rouge.

Cependant, la 350 GT suivante, portant le deuxième numéro de châssis, a survécu : gris métallisé avec intérieur rouge, expédiée de Sant'Agata Bolognese le 15 août 1964, et livrée toute neuve à Genève. Cette même voiture est aujourd'hui la plus ancienne voiture de production Lamborghini existante, parfaitement restaurée et certifiée par Lamborghini Polo Storico. Cette année, le constructeur automobile de Sant'Agata Bolognese a voulu célébrer son histoire en la ramenant à la vie et en pleine forme dans les rues de Genève, la ville où elle a été livrée et présentée pour la première fois il y a six décennies.

MORE INFORMATION
lamborghini.com



WINDESHAUSEN PREOWNED

UN NOUVEL ESPACE FEUTRÉ DÉDIÉ AUX MONTRES D'OCCASION
ET A UNE LARGE GAMME DE BRACELETS DE MONTRES SUR MESURE.



168

Creating Memorable Moments

HENI TRABELSI'S ADDRESS BOOK

FAÇONNER DES MOMENTS INOUBLIABLES,
LE CARNET D'ADRESSES D'HENI TRABELSI

OUR CONCIERGE, MR HENI TRABELSI, IS A LOVER OF THE CITY AND ITS SURROUNDINGS AND HAS AN UNFORGETTABLE STAY IN STORE FOR GUESTS OF THE RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA. DISCOVER GENEVA'S CULTURAL HERITAGE, GOOD ADDRESSES AND EXCLUSIVE ACTIVITIES - GENEVA AWAITS YOU! COME AND VIBRATE TO THE RHYTHM OF THE CITY OF CALVIN AND BRING SO MANY BEAUTIFUL MEMORIES TO LIFE.

AMOUREUX DE SA VILLE ET DE SES ALENTOURS, NOTRE CONCIERGE M. HENI TRABELSI RÉSERVE AUX CONVIVES DU RITZ-CARLTON HOTEL DE LA PAIX, GENEVA UN SÉJOUR INOUBLIABLE. DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE CULTUREL GENEVOIS, BONNES ADRESSES ET ACTIVITÉS EXCLUSIVES — GENÈVE VOUS ATTEND ! VENEZ VIBRER AU RYTHME DE LA CITÉ DE CALVIN ET DONNEZ VIE À TANT DE BEAUX SOUVENIRS.

MORE INFORMATION

T +41 22 909 60 42
concierge.geneva@ritzcarlton.com

01

LE JET
D'EAU

The history of Geneva's emblematic Jet d'eau dates back to the 19th century. When it was installed in 1886, it served primarily as a safety valve for the city's waterworks – at the time, its jet was only 30 metres high. Over the years, the Jet d'eau became a key symbol of the city, catching visitors' attention from all over the world. In 1891, the Jet d'eau was moved to its current location near the Quai Gustave-Ador, where it became a central feature of Geneva's urban landscape. Over the following decades, the height of the jet was gradually increased to reach the spectacular height of 140 metres that we know today. At the hotel, we never get tired of gazing at its majesty from the windows and balconies!

L'histoire de l'emblématique Jet d'eau de Genève remonte au XIXe siècle. À son installation, en 1886, il servait avant tout de soupape de sûreté aux usines hydrauliques de la ville. À l'époque, son jet n'atteignait encore que 30 mètres de hauteur. Au fil du temps, le Jet d'eau devient un symbole phare de la ville, attirant l'attention des visiteurs du monde entier. En 1891, il est déplacé près du quai Gustave-Ador — sa position actuelle — où il constitue un élément central du paysage urbain de Genève. Au cours des décennies suivantes, la hauteur du jet est progressivement augmentée pour atteindre la spectaculaire hauteur de 140 mètres que nous connaissons aujourd'hui. On ne se lasse jamais de contempler sa majesté par les fenêtres et balcons de l'hôtel!



GENEVA'S NOT-TO-BE-MISSED SITES
LES INCOURNABLES DE GENÈVE



The Horloge Fleurie, also known as ‘Horloge de l’Île’ or ‘Horloge fleurie de Genève’, is a famous green installation in the Jardin Anglais, on the south shore of Lake Geneva. Inaugurated in 1955, the Horloge Fleurie is a masterpiece combining horological precision and landscape art. The clock’s dial is composed of thousands of colourful flowers, skilfully arranged. As well as accurately telling the time throughout the year, the flowerbeds are changed according to the seasons – in spring and autumn. Always in tune with the times, the landmark is both durable and ephemeral, paying is a fine tribute to one of the city’s most precious savoir-faire: watchmaking. All you have to do is cross the Pont du Rhône, a stone’s throw from the hotel, to admire this extraordinary work of art and enjoy a stroll by the lake – don’t forget to wind your watch as you go!

02

THE FLOWER CLOCK L’HORLOGE FLEURIE

L’Horloge fleurie, aussi connue sous le nom « Horloge de l’Île » ou « Horloge fleurie de Genève », est une célèbre installation végétale située dans le Jardin Anglais, sur la rive sud du lac Léman. Inaugurée en 1955, l’Horloge Fleurie est un chef-d’œuvre mêlant précision horlogère et art paysager. En guise de cadran, l’Horloge dispose de milliers de fleurs de couleurs savamment arrangées. En plus d’indiquer avec précision l’heure tout au long de l’année, les parterres sont changés au rythme des saisons — au printemps et à l’automne. Toujours dans l’air du temps, l’œuvre brille par son caractère à la fois durable et éphémère, et rend un bel hommage à l’un des savoir-faire les plus précieux de la ville : l’horlogerie. Il suffit de traverser le Pont du Rhône, à quelques pas de l’hôtel pour admirer cette œuvre hors du commun et profiter d’une promenade au bord du lac — pensez à remonter votre montre au passage!

03

GENEVA
OPERA
HOUSE

L'OPÉRA DE GENÈVE

The Geneva Opera house, also known as the 'Grand Théâtre de Genève', is one of the city's most important cultural institutions. Founded in 1879 on the Place Neuve in the heart of Geneva, the building was ravaged by a devastating fire in 1951. While its neoclassical façade – a vestige of its ancient heritage – remained unchanged, ten years of work was needed to rebuild the auditorium. The concert hall is lit by 1,200 glass stars swirling above the audience. What could be more idyllic than to let yourself be carried away to the rhythm of dance and music?

L'Opéra de Genève, aussi appelé « Grand Théâtre de Genève », est l'une des institutions culturelles les plus importantes de la ville. Fondé en 1879 sur la Place Neuve, en plein cœur de Genève, l'Opéra est ravagé par un incendie ravageur en 1951. Tandis que sa façade néoclassique, vestige de son héritage ancien, reste inchangée, dix ans de travaux seront nécessaires pour rebâtir l'auditorium. La salle est éclairée par 1200 étoiles de verre tourbillonnant au-dessus du public. Quoi de plus idyllique pour se laisser emporter, au rythme de la danse et de la musique ?



GENEVA'S NOT-TO-BE-MISSED SITES
LES INCONTOURNABLES DE GENÈVE



UNITED NATIONS OFFICE AT GENEVA

LE PALAIS DES NATIONS

04

The Palais des Nations is the European headquarters of the United Nations and the second-largest diplomatic centre in the world. The building – an admirable example of the 20th century architecture style – was erected between 1929 and 1938 to house the League of Nations, which became the United Nations after the Second World War. Located in the Ariana Park, on the shores of Lake Geneva, the Palais is open to guided tours. It is within its walls, in the privacy and solemnity of its many conference and meeting rooms, that capital history is written. Beyond its charm and gentle lifestyle, Geneva has long enjoyed a special place on the world diplomatic stage. The name and history of The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva are fine examples of this.

Le Palais des Nations abrite le siège européen des Nations Unies et le deuxième plus grand centre diplomatique au monde. Le bâtiment — qui témoigne admirablement de l'architecture du XX siècle — est érigé entre 1929 et 1938 pour abriter la Société des Nations, qui deviendra l'ONU après la Seconde Guerre mondiale. Situé dans le parc de l'Ariana, sur les rives du lac Léman, Le Palais est ouvert aux visites guidées. C'est entre ses murs, dans la confiance et la solennité de ses nombreuses salles de conférence et de réunion, que s'écrit l'Histoire majuscule. Au-delà de son charme et de sa douceur de vivre, la ville de Genève jouit depuis longtemps d'une place particulière sur la scène diplomatique mondiale — le nom et l'histoire du Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva en est de beaux exemples.

nescens⁺
swiss anti-aging science

360°

NEW

**EXPOSOME: THE FIRST
MULTI-PROTECTION CREAM**



www.nescens-beauty.com



#05

MONT BLANC TOUR BY HELICOPTER

LE TOUR DU MONT-BLANC EN HÉLICOPTÈRE

Take off and enjoy breathtaking scenery! Mr Trabelsi offers you a 50-minute panoramic helicopter tour over the Mont Blanc massif. While the windows of the hotel rooms already give a first impression of the highest peak in the Alps – and in Europe –, the hotel invites you to get to know this giant of rock and ice a little better. And why not take advantage of lunch to make a gourmet stopover in a mountain chalet: an authentic adventure with a focus on local produce in a stunning setting.

Prenez votre envol et enivrez-vous de paysages à couper le souffle. M. Trabelsi vous propose un tour panoramique de 50 minutes en hélicoptère au-dessus du massif du Mont-Blanc. Si les fenêtres des chambres de l'hôtel offre déjà une première impression du plus haut sommet des Alpes — et d'Europe —, l'hôtel vous invite à faire plus ample connaissance avec ce géant de roche et de glace. Et pourquoi ne pas profiter du déjeuner pour faire une halte gourmande dans un chalet de montagne : une aventure pleine d'authenticité faisant la part belle au terroir dans un cadre saisissant.





#06

PRIVATE WINE TOUR AND VINEYARDS LUNCH

VISITE PRIVÉE D'UN VIGNOBLE

AVEC DÉJEUNER

Designed for epicureans visiting Geneva, this tour showcases the beauty of the terraced vineyards of Lavaux, a UNESCO World Heritage Site. Come and discover two wine estates dating back to the Middle Ages: a generous selection of Swiss red and white wines, accompanied by local specialities, awaits you. Wines, cheeses and chocolates: an invitation to savour Switzerland to the full and immerse yourself in its unparalleled gastronomic heritage.

Pensé pour les épicuriens en visite à Genève, ce circuit présente la beauté des vignobles en terrasses de Lavaux, classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. Venez découvrir deux domaines viticoles datant du Moyen-Âge et dégustez une généreuse sélection de vins suisses, rouges et blancs, accompagnée de spécialités locales. Vins, fromages et chocolats : une invitation à savourer la Suisse à pleines dents et à s'immerger dans son patrimoine gastronomique sans pareil.

GENEVA'S NOT-TO-BE-MISSED SITES
LES INCONTOURNABLES DE GENÈVE

#07

A CATAMARAN GATAWAY

UNE ESCAPADE EN CATAMARAN



It is impossible to stay in Geneva without spending some time admiring Lake Geneva. Hemmed in by the Alps, the 72.8km-long lake forms a hyphen between Switzerland and France. While its beauty has already captured the hearts of many artists and poets, the lake reinvents itself according to the seasons and the moment of the day. Ideally placed on its shore, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva invites you to change your perspective by embarking on a catamaran. What could be more idyllic than a trip on the blue waters to discover Geneva and its surroundings? To help you make this boat trip an unforgettable experience, the hotel offers a catering service that can be adapted to your wishes – the finishing touch to a perfect stay.

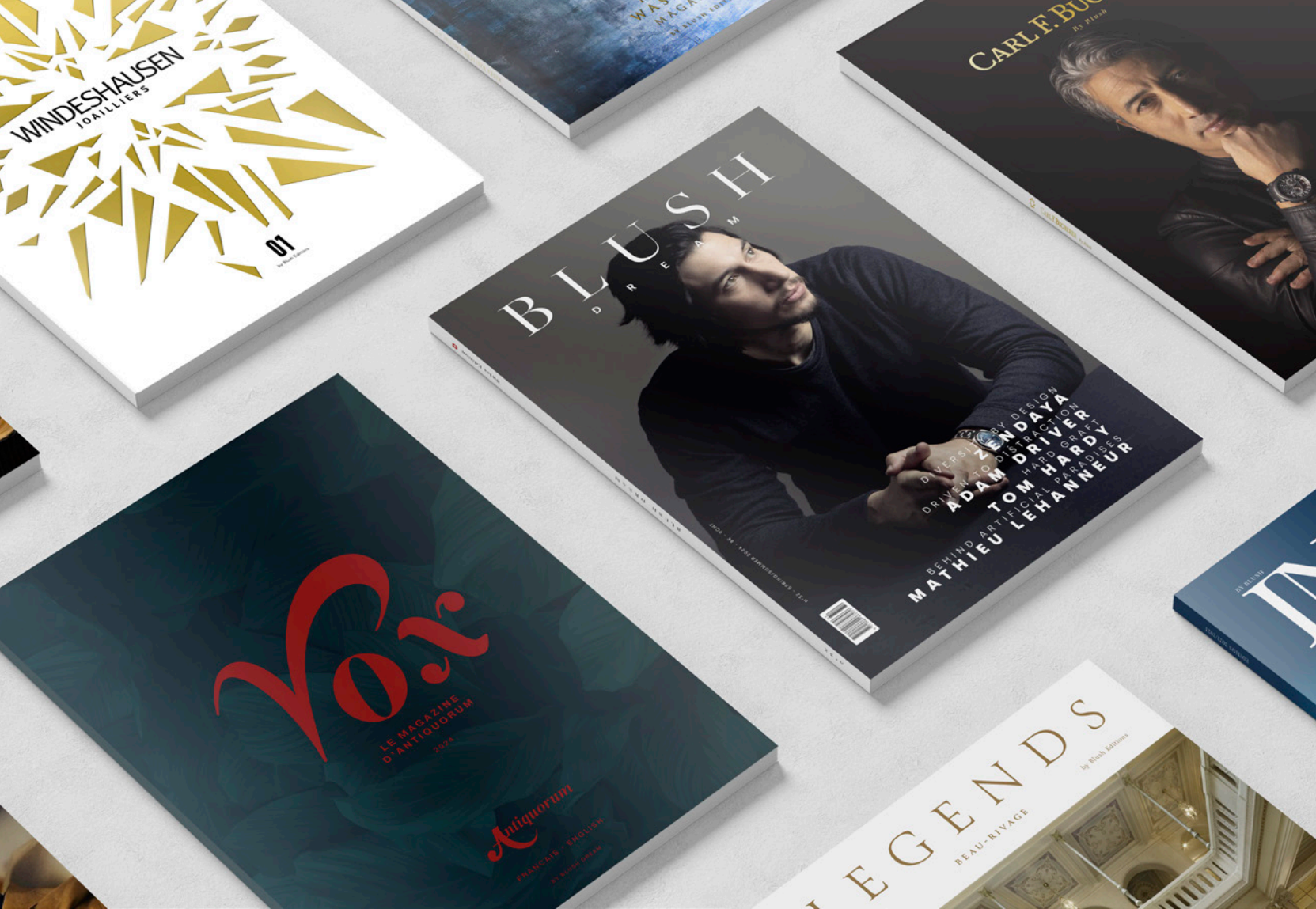
Impossible de séjourner à Genève sans passer un moment à admirer le lac Léman. Enclavé par le relief des Alpes, le lac s'étend sur 72,8 km et tire un trait d'union entre la Suisse et la France. Si sa beauté a déjà ravi le cœur de nombreux artistes et poètes, elle se réinvente au gré des saisons et des moments de la journée. Idéalement placé sur sa rive, The Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva vous invite à changer de perspective en embarquant sur un catamaran. Quoi de plus idyllique qu'un voyage sur les eaux bleues du lac pour découvrir Genève et ses alentours ? Pour vous accompagner et faire de cette virée en bateau un souvenir inoubliable, l'hôtel propose un service traiteur adaptable selon vos envies — la touche finale pour un séjour parfait.



**WE SOURCE NATURE
TO RESOURCE THE FUTURE**

Pionnier des biotechnologies, le Groupe Greentech crée des ingrédients actifs de haute technologie depuis des sources naturelles issues des mondes végétaux, marins et microbiens. Adressées à de grands marchés (cosmétique, pharmacie, nutraceutique, agro-alimentaire, agronomie et environnement), les innovations du Groupe Greentech représentent des solutions naturelles performantes, à la pointe de la recherche et s'appuyant sur des filières durables fondées sur la protection de la biodiversité et des liens humains. Des innovations au service des générations futures. C'est en sourçant la nature que nous ressourçons le futur.

WWW.GREENTECH-GROUP.COM



BLUSH

E D I T I O N S

AS A PUBLISHING HOUSE SPECIALIZING IN BESPOKE MAGAZINE DESIGN, BLUSH EDITIONS HAS BEEN SPOTLIGHTING INTERNATIONAL LUXURY PLAYERS AND THEIR IDENTITIES SINCE 2008.

PUBLICATION DIRECTOR: GRÉGORY AYOUN — **ART DIRECTOR:** FANÉLIE PIERI - KYF STUDIO — **EDITORIAL PROJECT MANAGER:** CAROLINE SAMBUCCHI — **WRITERS:** HELENA PERDOUX-FRANCES, EDUARDO COSTERG & ELOISE LERAY — **MARKETING AND COMMUNICATION:** FIONA ESTHER, CYRIL MONTEGU & LOUIS BOUILLOT



Blush Editions would like to thank Mr Antoni von Planta and Mr Giorgio Corradi, as well as Ritz-Carlton Hotel de la Paix, Geneva teams for their engagement in this project.



OÙ QUE VOUS SOYEZ



À l'hôtel, à domicile, en salle de sport ou à l'extérieur : Technogym App vous permettra d'adapter vos séances d'entraînement à vos propres objectifs, où que vous soyez, quand vous le voulez.

Appelez le 032 387 05 12
ou visitez [technogym.com](https://www.technogym.com)

Technogym Boutique Zürich, Pelikanstrasse 5
Technogym Boutique Genève, Rue du stand 57



Téléchargez la
Technogym App



Degussa



GOLD AND SILVER.



Degussa: *Your concierge* for investments in precious metals.

Gold has been the strongest currency for 6,000 years and is therefore considered a solid long-term investment. As the largest independent precious metal trader in Europe outside the banking system, Degussa is able to offer you comprehensive advice in our Swiss branches in Zurich and Geneva. We help you compile your personal investment portfolio with a wide selection of Degussa-branded gold bars. Degussa bars are produced in Switzerland. Furthermore, they are LBMA-certified and bear a bank security number. Our bullion coins represent an alternative investment opportunity. For safe storage, we provide state-of-the-art safe deposit box facilities to protect your assets 24/7.

Further information and online shop at:

DEGUSSA-GOLDHANDEL.CH

Quai du Mont-Blanc 5 · 1201 Geneva · Phone: +41 22 908 14 00
Bleicherweg 41 · 8002 Zurich · Phone: +41 44 403 41 10

Memberships:  

GENEVA | ZURICH | FRANKFURT | MADRID | LONDON