

BLÉ NOIR

Place de l'Octroi 15, 1227
022 820 29 29
www.blenoir.ch



Rue Henri-Blanvalet 12, 1207
022 772 30 32
www.bottlebrothers.ch



Cour de Saint-Pierre, 1204

CHOU

Rue des Eaux-Vives 79, 1207
Rue Saint-Joseph 2, 1227
www.chougeneve.ch
022 303 67 59

ATCHOUM

M a g a z i n e n°10

GELATOMANIA

Avenue Peschier 2, 1206
Rue Saint-Joseph 43, 1227
Rue de l'Ecole-de-Médecine 6, 1205
Place du Bourg-de-Four 2, 1204
Rue des Pâquis 25, 1201
Rue des Eaux-Vives 61, 1207
www.gelato-mania.ch

HELIA
COFFEE & COCKTAIL BAR

Place du Bourg-de-Four 14, 1204

NATÜRLICH

Rue de la Coulouvrenière 38,
1204
022 320 15 05
www.naturlich.ch

organy.

Rue de la Terrassière 15, 1207
www.organy.ch



SAWERDÖ

Bd James-Fazy 10 bis, 1201
022 558 01 74
www.sawerdo.ch

THREEKIDS
Bagel

Rue du Vieux-Collège 10 bis, 1204
022 311 24 24
www.threekids.ch

TOASTED

Av. Henri-Dunant 12, 1205
www.toastedconcept.com

TOUT À

Rue d'Italie 11, 1204



Atchoum est un journal artistique créé par Raphaël Nessim et Adrienne Ruffieux, qui vous donnera peut-être une petite idée de leur travail. Faites appel à leurs services pour dessiner le drapeau de votre pays, concevoir de nouvelles blagues Carambar, réinventer le papier peint de l'Overlook ou écrire la suite de l'histoire sans fin. Ce duo est aussi ouvert à tout autre projet créatif, de petite, moyenne ou grande envergure.

www.rafrac.ch
rnessim2@gmail.com
instagram: rafrac.ch

Guide
2022
+
SAUNA



La dolce vita Genevoise

Les meilleures adresses d'un gourmet flâneur

Genève, ce n'est pas que des tea-rooms poussiéreux pour vieux endimanchés. Chaque quartier a ses perles rares qui font de cette ville un paradis des sens pour le gourmet esthète que je suis.

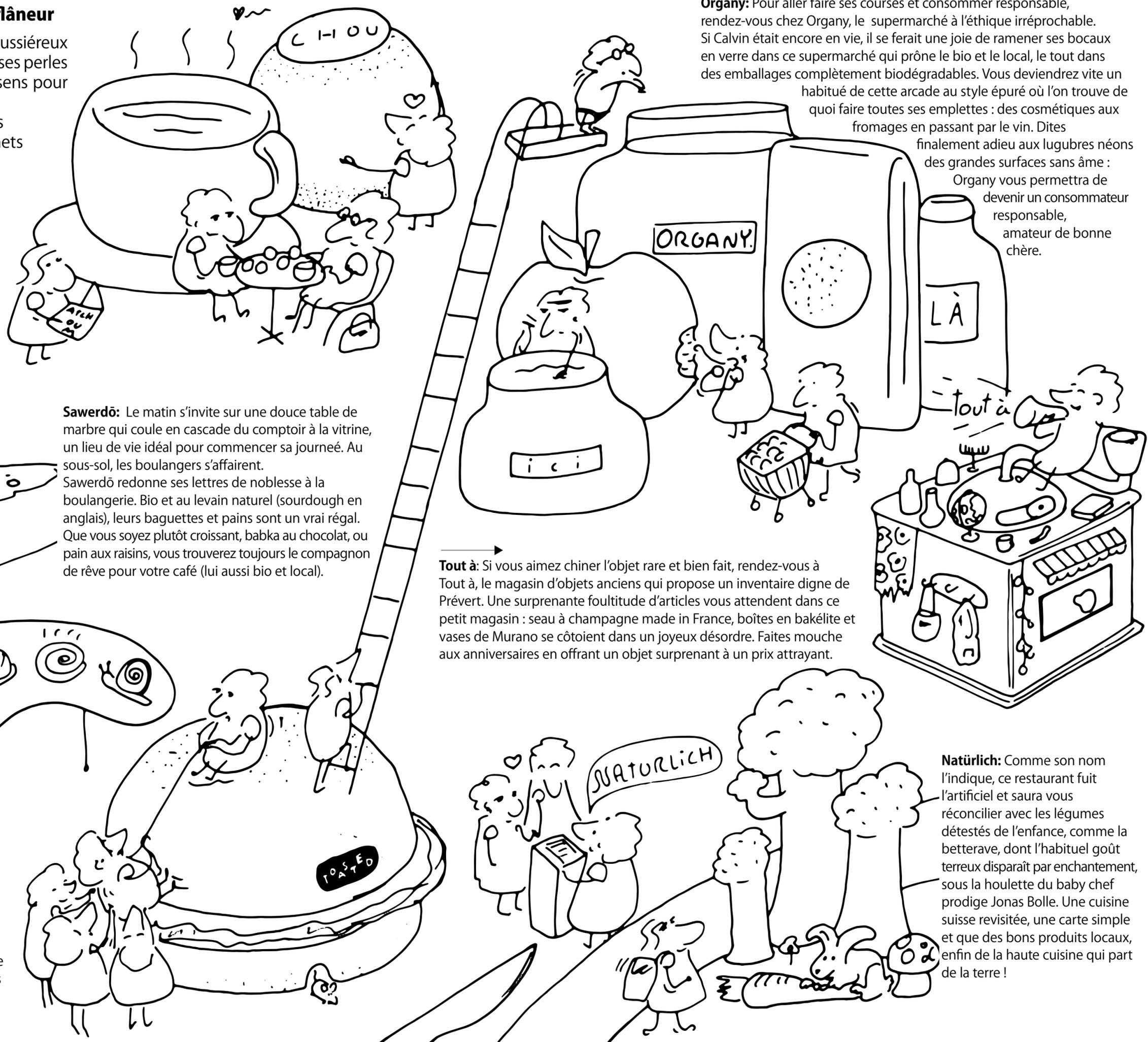
Croyez-en mon palais délicat, je sais où vous emmener si vous voulez vous délecter de mets délicieux et d'objets insolites.

Il ne vous reste plus qu'à me suivre...

→
Chou: Impossible de résister à une pâte à chou protéiforme qui se métamorphose en créations sucrées et salées. L'hédoniste que je suis vous conseille les éclairs salés, des sandwichs aériens et molletonnés. Si comme moi vous êtes un bec à sucre, foncez sur leurs choux aux saveurs raffinées. Fève Tonka, citron, capuccino, rhum vanille ou jasmin, quelle que soit leur saveur, soyez sûrs que vous ne ferez qu'une bouchée de ces mignonnes petites boules.

Sawerdō: Le matin s'invite sur une douce table de marbre qui coule en cascade du comptoir à la vitrine, un lieu de vie idéal pour commencer sa journée. Au sous-sol, les boulangers s'affairent. Sawerdō redonne ses lettres de noblesse à la boulangerie. Bio et au levain naturel (sourdough en anglais), leurs baguettes et pains sont un vrai régal. Que vous soyez plutôt croissant, babka au chocolat, ou pain aux raisins, vous trouverez toujours le compagnon de rêve pour votre café (lui aussi bio et local).

Toasted: Ce petit restaurant aux faux airs de galerie vous réglera de ses smash burgers, de juteux patties de viande locale, préparés d'une main sûre par César, le maître des lieux, qui propose aussi une gamme de vins nature, pour s'enivrer sans mal de crâne.



Organy: Pour aller faire ses courses et consommer responsable, rendez-vous chez Organy, le supermarché à l'éthique irréprochable. Si Calvin était encore en vie, il se ferait une joie de ramener ses bocaux en verre dans ce supermarché qui prône le bio et le local, le tout dans des emballages complètement biodégradables. Vous deviendrez vite un habitué de cette arcade au style épuré où l'on trouve de quoi faire toutes ses emplettes : des cosmétiques aux fromages en passant par le vin. Dites

finalement adieu aux lugubres néons des grandes surfaces sans âme : Organy vous permettra de devenir un consommateur responsable, amateur de bonne chère.

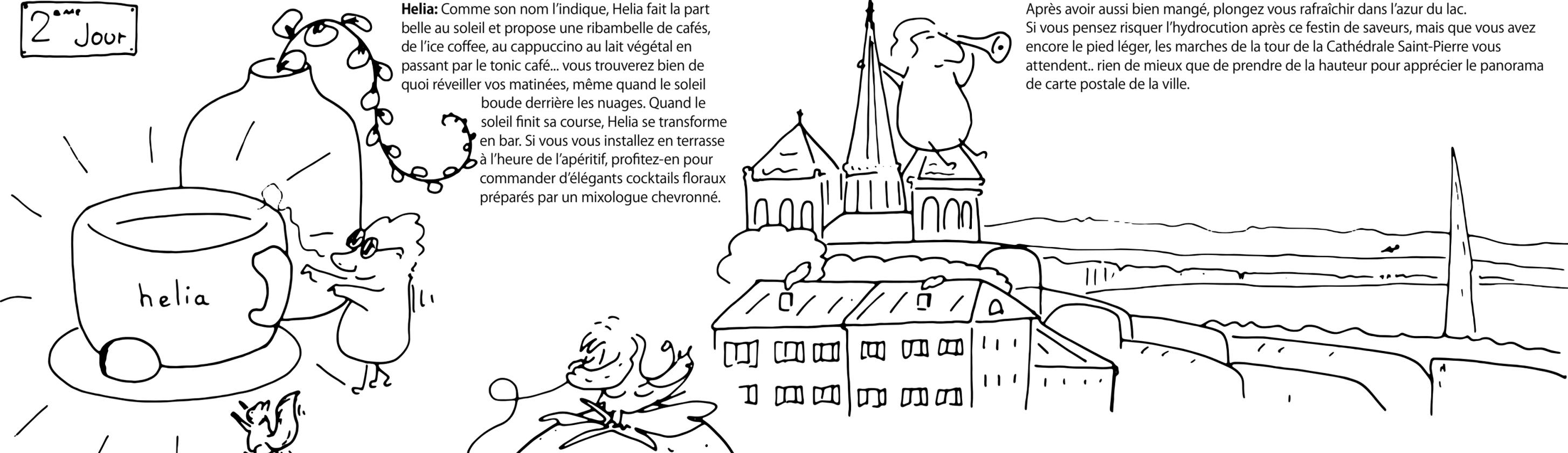
→
Tout à: Si vous aimez chiner l'objet rare et bien fait, rendez-vous à Tout à, le magasin d'objets anciens qui propose un inventaire digne de Prévert. Une surprenante foultitude d'articles vous attendent dans ce petit magasin : seau à champagne made in France, boîtes en bakélite et vases de Murano se côtoient dans un joyeux désordre. Faites mouche aux anniversaires en offrant un objet surprenant à un prix attrayant.

Natürlich: Comme son nom l'indique, ce restaurant fuit l'artificiel et saura vous réconcilier avec les légumes détestés de l'enfance, comme la betterave, dont l'habituel goût terreux disparaît par enchantement, sous la houlette du baby chef prodige Jonas Bolle. Une cuisine suisse revisitée, une carte simple et que des bons produits locaux, enfin de la haute cuisine qui part de la terre !

2^{ème} Jour

Helia: Comme son nom l'indique, Helia fait la part belle au soleil et propose une ribambelle de cafés, de l'ice coffee, au cappuccino au lait végétal en passant par le tonic café... vous trouverez bien de quoi réveiller vos matinées, même quand le soleil boude derrière les nuages. Quand le soleil finit sa course, Helia se transforme en bar. Si vous vous installez en terrasse à l'heure de l'apéritif, profitez-en pour commander d'élégants cocktails floraux préparés par un mixologue chevronné.

Après avoir aussi bien mangé, plongez vous rafraîchir dans l'azur du lac. Si vous pensez risquer l'hydrocution après ce festin de saveurs, mais que vous avez encore le pied léger, les marches de la tour de la Cathédrale Saint-Pierre vous attendent.. rien de mieux que de prendre de la hauteur pour apprécier le panorama de carte postale de la ville.

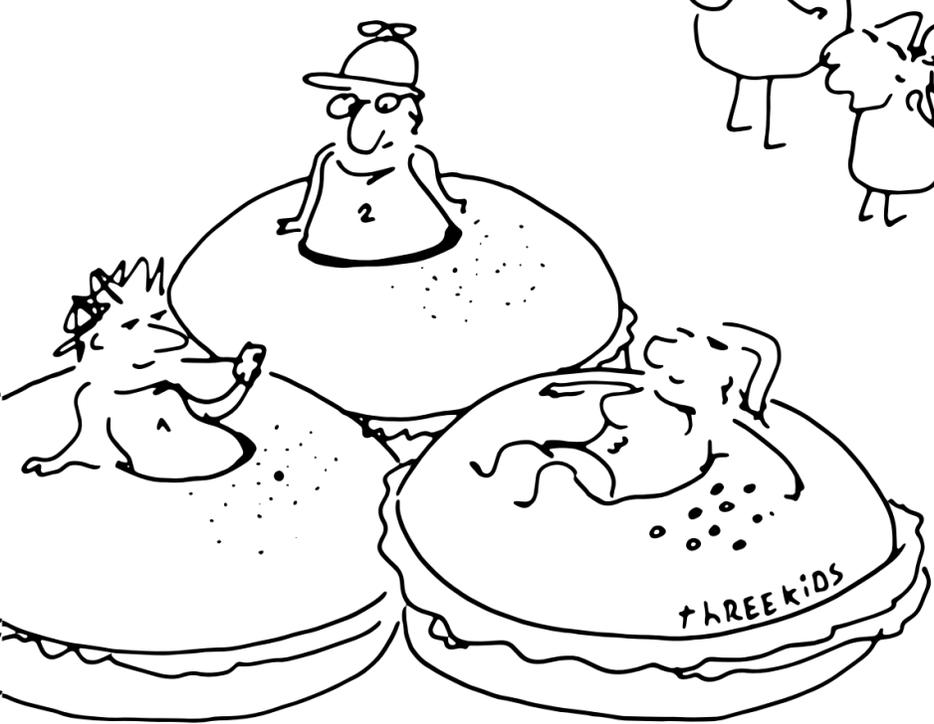
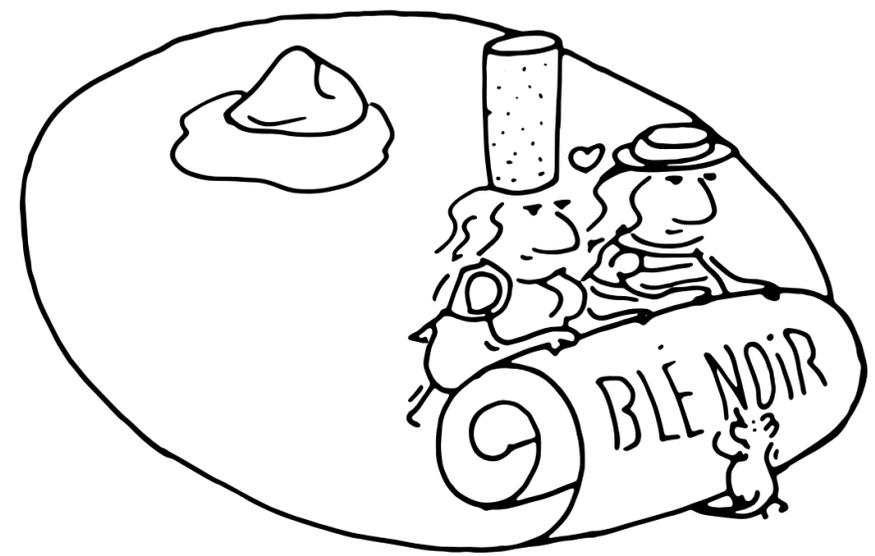


Gelatomania: Vous en conviendrez, il est difficile de ne pas aimer les glaces. Chez Gelatomania, vous trouverez assez de parfums et de couleurs pour dessiner un arc-en-ciel de crème glacée. De la stracciatella à l'hojicha, vous ne pourrez pas vous tromper. Ici, les glaces deviennent de véritables desserts, comme celle à la banane flambée au beurre, un régal total.

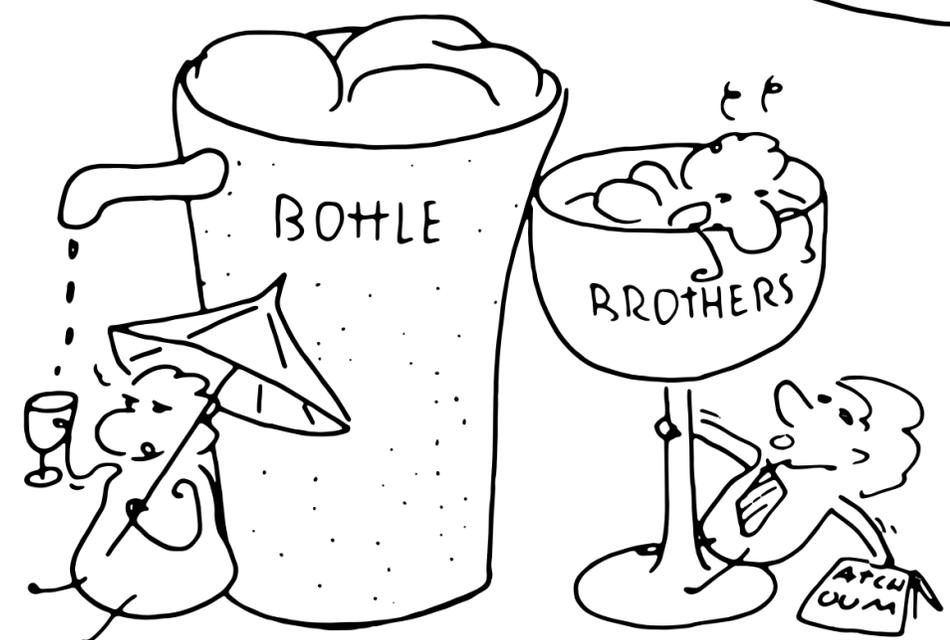
Ma aussi



Blé Noir: Blé noir, c'est l'autre nom du sarrasin commun. Et c'est aussi une véritable crêperie bretonne installée à Carouge. Tenue par Cécilia et Benjamin, leurs crêpes forment à leur image un accord parfait d'Hélie et de Bretagne. Farine de sarrasin bio du Finistère, oeufs genevois et Gruyère d'alpage s'assemblent en un délice réconfortant.



Threekids: Pas besoin de traverser l'Atlantique pour trouver des bagels dignes de Brooklyn, fait main par la joyeuse équipe des kids. Leurs bagels garnis de pastrami, pickles et oignons caramélisés n'ont rien à envier à leurs cousins d'Amérique. Le bagel végétarien aubergine-chèvre est tout aussi délicieux.



Bottle Brothers: A deux pas du lac, vous trouverez aux Eaux-Vives une petite rue très animée à l'heure de l'happy hour. C'est ici que se niche le bar des frères Bottle, où des barmans aux airs d'alchimistes vous concocteront des cocktails aux goûts surprenants, comme le Miky Way Punch, intéressant mélange de Mezcal, curcuma et lait de coco.

Sauna

Ce n'est que récemment que j'ai découvert le plaisir du sauna. Pendant longtemps, l'idée de suer nue, mon corps ruiselant si près d'une chair inconnue me faisait frémir et l'expérience me laissait toujours mitigée.

J'ai souvenir du sauna de poche d'une piscine municipale, une boîte géante aux jointures chancelantes, qui accueillait de son parfum de chlore des nageur égarés, à demi-frigorifiés.

Je connais bien les saunas des hôtels, lugubres et sans âme. Comme les chaînes qui les abritent, ils vous enrobent d'un air absent d'un succédané de chaleur. On y traîne sa lassitude, dans un peignoir anonyme, dans lequel on devine encore la présence d'autres corps de passage. Comme le vôtre, ils ont dû entamer une morne ballade le long d'un couloir à la moquette passée, en quête d'une once de prélassement. On s'y retrouve souvent seul, scellé derrière une porte en verre, pareil à un légume flétri au fond du frigo.

Deux continents et une dizaine de saunas plus tard, je regarde d'un œil nouveau cette fraternité de chair bigarrée, notre habit universel de peau, vivifié par la chaleur des planches sous nos pieds.

Aux Bains des Pâquis, j'ai découvert le plaisir d'être assis ensemble. Une bête à mille bras au repos, dissimulée dans la pénombre. Dans cet espace de bois épais, je laisse mon regard couler le long du lac. Un demi-sommeil me noie dans sa brume. Des images saccadées me parviennent, floues et opaques comme le lac.

J'émerge de ces siestes renouvelée, le cœur battant et la peau en mue, contente de me retrouver là, un corps palpitant assis sagement sur son banc.

A travers la vignette du hublot, nous regardons d'une seule paire d'yeux un bateau filer comme une comète, ses passagers de minuscules confettis de chair sur l'azur. Je mesure ma chance, facile à saisir, de la longueur d'une brasse, et légère, comme la traîne du jet d'eau.

