

EDITION
SUISSE
+

**BEST OF
2018**
TOUTE L'ACTU
QUI A FAIT
L'ANNÉE

AUSSI FACILES
QUE BLUFFANTES
**11 RECETTES POUR
LE RÉVEILLON**

**MAKE-UP
ET COIFFURE**
12 IDÉES POUR DOPER
SON POTENTIEL GLAM

**MARLÈNE
SCHIAPPA**
SI POLEMIQUE
SI POPULAIRE

ENFANTS TYRANS
COMMENT LES CALMER
(ET LES AIDER),
PAR MARCEL RUFO

**VANESSA
PARADIS**
UNE PASSION
FRANÇAISE
SON NOUVEL ALBUM
NOUS EMPORTE

M 01648 - 3809 - F: 2,30 €
[Barcode]

HEBDOMADAIRE 21 DÉCEMBRE 2018
FRANCE (METRO) 2,70 € / BELGIUM 2,70 € / AUSTRIA 2,70 € / CANADA 4,50 € / CHINA 12,00 € / DENMARK 3,50 € / FINLAND 3,50 € / GERMANY 2,70 € / GREECE 3,50 € / HONG KONG 4,50 € / INDIA 4,50 € / ITALY 2,70 € / JAPAN 4,50 € / KOREA 4,50 € / LUXEMBOURG 2,70 € / MEXICO 4,50 € / NETHERLANDS 2,70 € / NORWAY 3,50 € / POLAND 3,50 € / PORTUGAL 2,70 € / ROMANIA 3,50 € / RUSSIA 4,50 € / SINGAPORE 4,50 € / SLOVAKIA 2,70 € / SWEDEN 3,50 € / SWITZERLAND 2,70 € / TAIWAN 4,50 € / THAILAND 4,50 € / UK 2,70 € / USA 4,50 €

elle:fr



SPECIAL NOUVEL AN

DINER DE DÉLICATESSES

SECRETS DE L'ORIENT

Et si on faisait briller sa table des mille et une saveurs ! Ce traiteur de mets fins orientaux est une adresse de puriste. Que des produits exceptionnels importés ou des plats aux saveurs d'épices très délicates préparés sur place. Un caviar d'aubergine à base d'ail fumé, un gâteau de riz iranien au croquant et aux saveurs safranées uniques, ou encore les meilleures douceurs orientales.

Le Levantin, Halle de Rive, bd Helvétique 29, 1207 Genève

FOIE GRAS, SAUMON, TRUFFE, CHAMPAGNE, OUI, MAIS LES MEILLEURS ! PAR SOPHIE BERNAERT

BÛCHE AU SOMMET

Et pour terminer l'année en beauté, il faut un dessert à la hauteur. Vous ne vous trompez pas en commandant la bûche confectionnée par le «Pâtissier suisse de l'année» Sébastien Quazzola, GaultMillau 2019. Ce grand artisan du doux a mis tout son talent dans sa dernière création de l'année. Cette bûche au velours blanc évoquant la chaîne du Mont-Blanc, associe le moelleux d'une mousse vanille, le velouté d'une crème de marrons ardéchois et d'une marmelade de cassis au croquant du riz soufflé et de noix de cajou... que du bonheur !
Hôtel Le Richemond, rue Adhémar-Fabri 8-10, 1201 Genève; sur commande

Bûche de l'Hôtel Le Richemond

SALTUFO

Mais que se cache-t-il derrière ce drôle de nom, contraction de salami et tartufo (truffe en italien) ? Une gourmandise salée de choix. Cette petite boule de salami très généreusement garnie de brisures de truffe fraîche d'été et enrobée du roi des fromages transalpins, le parmigiano reggiano, affiné durant douze à vingt-quatre mois, est un délice. Le caractère d'une viande de porc affinée associée à la douceur du fromage et à l'intensité de la truffe est un mariage très subtil. Cette saucisse exceptionnelle se déguste à l'apéritif, tranchée sur l'instant.

Globus, rue du Rhône 48, 1204 Genève

PLAISIRS DE CHOCOLAT

Quelques carrés de douceurs chocolatées pour accompagner le café de fin de repas, ou les dernières gouttes d'un très bon vin. Cette manufacture genevoise très confidentielle de tablettes de chocolat «grand cru» travaille «bean

to bar» en maîtrisant toute la chaîne de transformation, de la fève de cacao à la tablette... de l'or en barre!

orfeve.com

FOIE GRAS D'UN CHEF

Et pas n'importe lequel. Ce foie gras mariné aux vins doux, mi-cuit en rouleau de 250 g, d'une fraîcheur exceptionnelle est préparé avec le plus grand soin dans les cuisines du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier par l'illustre chef Franck Giovannini. Emballé dans un joli torchon, il est livré dans une boîte rigide aux couleurs de cette grande maison. ○ ○ ○

CHF 95.-, restaurantcrissier.com

