

Geneva
FOOD
Guide

by
Sébastien Ripari



GENEVA
FOOD GUIDE

By Sébastien Ripari



Ce guide est celui d'un ami. Un ami qui vous accompagne dans la découverte des plus jolies adresses gastronomiques de Genève sélectionnées pour vous avec du temps et de la passion.

Chaque lieu est une rencontre. Celle d'un savoir-faire, d'une identité, d'une histoire, de femmes et d'hommes qui ont en commun l'amour d'un travail bien fait. Car la cuisine c'est de l'Amour. Celui d'accueillir, de nourrir, de partager avec l'autre.

Cette cuisine a été pour moi un véritable passeport pour l'humanité.

Depuis 30 années je parcours tous les coins du monde pour découvrir les tables, celles des traditions, des régions, des familles. Et je ne connaissais finalement que peu celles de la ville qui m'a vu naître et grandir.

Il aura fallu cette si belle idée, ce beau projet avec la Fondation Genève Tourisme & Congrès pour retourner dans les rues de mon enfance et passer avec curiosité et appétit les portes de ces nombreux restaurants. La boucle est ainsi bouclée.

J'ai plaisir aujourd'hui à partager avec vous ce Guide qui vous fera découvrir une Genève gastronomique au paysage culinaire international qui mérite d'être reconnue pour les valeurs fortes qu'elle porte et celles et ceux qui les défendent au quotidien.

170 lieux présélectionnés, 84 testés et 60 choisis font de ce Guide un livre unique à partager et à conserver.

Je vous souhaite de beaux souvenirs gourmands,

Sébastien Ripari

This guide is from a friend. A friend who will accompany you as you discover Geneva's finest gastronomic locations, chosen for you with time and with passion.

Every location is an encounter. A meeting of skills, identities, histories, of men and women who share the love of a job well done. Because cooking is about love. The love of welcoming, feeding, and sharing with others.

For me, cooking has truly been a passport to humanity.

For the last thirty years, I've travelled all over the world to discover different cuisines, traditions, regions, and families, only to find out that I knew very little about the restaurants in the town where I was born, the one that saw me grow up.

It took this wonderful idea, this beautiful project with the Geneva Tourism & Conventions Foundation, for me to go back wandering the streets of my childhood and with appetite and curiosity, to push open the doors of these many establishments. The circle is thus complete.

Today, I'm delighted to share this Guide with you, so you too can discover a gastronomic Geneva: its international culinary landscape that deserves recognition for the strong values it upholds and those who defend them daily.

One-hundred and seventy pre-selected locations, eighty-four tested and sixty actually chosen make this Guide a unique book to share and to treasure.

I wish you many wonderful gourmet memories,

Sébastien Ripari

Sébastien Ripari est né et a grandi à Genève. Il quitte en 1992 sa ville natale pour s'installer à Paris et commence à travailler dans le monde de la gastronomie en France et à l'étranger.

Expert et consultant gastronomique depuis plus de 30 ans pour les plus grands acteurs « Food & Beverage » de l'économie française et internationale, Sébastien Ripari impacte le monde de la Gastronomie en apportant son expertise unique auprès des plus grands chefs étoilés, des restaurateurs, des entrepreneurs, des guides et des marques, sous forme d'audits, de création de concepts, d'organisation de festivals culinaires, de dîners de prestige et de conseils 360° dans la sphère culinaire mondiale et dans l'hébergement de luxe.

Auteurs de plusieurs ouvrages dont le célèbre « L'ami des chefs » aux éditions Harper Collins, il est également l'initiateur et fondateur de l'Association « Street Food en Mouvement » ainsi que fondateur et

co-président de « Chefs4ThePlanet », une initiative mondiale pour la promotion d'une cuisine saine, responsable et pérenne pour la planète.

Expert, journaliste culinaire, auteur, conférencier, il intervient aussi sous forme de Masters Class dans les écoles professionnelles, accompagne les « nouveaux talents », capte les tendances, renforce les valeurs constructives de la gastronomie et de ses enjeux mondiaux.

Celui que l'on surnomme « l'homme qui murmure à l'oreille des chefs » ou encore « le faiseur d'étoile » est aujourd'hui l'expert international le plus reconnu dans un domaine où l'émergence des nouveaux comportements alimentaires modifie chaque jour la vision, le positionnement et l'avenir de la création culinaire sous toutes ses formes.

Suivez-le sur Instagram:
 @sebastienripari

Sébastien Ripari was born and raised in Geneva. In 1992, he left his native city to settle in Paris and began working in gastronomy, in both France and abroad.

A gastronomic expert and consultant for over thirty years, Sébastien Ripari has worked with some of the biggest names in the French and international food and beverage industry. He has made his mark on the world of gastronomy by providing his unique expertise to the world's leading Michelin-starred chefs, restaurateurs, entrepreneurs, guides and brands, by way of offering guidance, creating concepts, organising culinary festivals, prestigious dinners and 360° advice to the global culinary and luxury accommodation sector.

The author of several books, including the renowned 'L'ami des chefs' published by Harper Collins, he is also the founder of 'Street Food en Mouvement' and founder and co-chairman of 'Chefs4ThePlanet', a global initiative to promote healthy, responsible and

sustainable cuisine for the planet. An authority, culinary journalist, author and lecturer, he also gives master classes in professional schools, mentors new talent, captures trends and reinforces the constructive values of gastronomy and its global challenges.

Nicknamed 'the chef whisperer' and 'the star-maker', he is the foremost international expert in a field where the emergence of new eating habits is changing the vision, positioning and future of culinary creation in all its forms.

Follow him on Instagram:
 @sebastienripari



La Fondation Genève Tourisme & Congrès vous invite à découvrir la scène gastronomique authentique et plurielle de Genève au fil de ce guide. Restaurants étoilés, cuisine listée au Gault & Millau, bistrot de quartier, restaurants du monde, buvettes associatives, festival de street food, Genève vibre d'une richesse culinaire unique, qu'il est temps d'explorer.

Parcourez avec nous 60 adresses emblématiques, sélectionnées avec soin par Sébastien Ripari, et partez à la rencontre des talents gourmands de notre belle destination. Le *Geneva Food Guide by Sébastien Ripari* réunit une grande variété d'établissements, de styles de cuisine et de budgets divers, afin que vous puissiez dénicher vos nouveaux endroits préférés à Genève et créer de merveilleux souvenirs.

Pour chaque adresse, vous retrouverez les conseils avisés de notre expert, que nous remercions pour cette magnifique collaboration, qui ne laissera personne sur sa faim.

Nous remercions également celles et ceux qui dessinent chaque jour l'offre gastronomique genevoise, grâce à leur savoir-faire et leur plaisir de recevoir nos visiteurs du monde.

Nous vous souhaitons de belles découvertes.

Adrien Genier
Directeur général de la Fondation
Genève Tourisme & Congrès

With this guide, the Geneva Tourism & Conventions Foundation invites you to discover Geneva's diverse and authentic gastronomic scene. From Michelin-starred restaurants to Gault & Millau-listed cuisine, from neighbourhood bistrot to world cuisine, from community bars to street-food festivals, Geneva is buzzing with culinary riches, and now's the time to explore.

Join us on a tour of sixty emblematic establishments, carefully selected by Sébastien Ripari, and discover our destination's beautiful culinary flair. The *Geneva Food Guide by Sébastien Ripari* brings together a wide variety of restaurants, cuisines, and budgets, allowing you to find your new favourite places in Geneva, and create some wonderful memories.

For every address, you'll find our expert's advice, which we thank for this wonderful collaboration.

We would also like to thank all those who, with their knowledge and their pleasure in welcoming visitors from all around the world, help shape Geneva's gastronomic offer every day.

We wish you many sensational discoveries.

Adrien Genier
CEO of Geneva Tourism
& Conventions Foundation

LES ARMURES	10
L'ARTICHAUT	12
L'ATELIER ROBUCHON	14
BALILA	16
BAMBOU SPEAKEASY	18
LE BÁNH MÌ	20
BAO CANTEEN	22
BAYVIEW	24
BEAU COFFEE	26
LA BELOTTE	28
BISTROT DES HALLES	30
BOMBAR	32
LA BONBONNIÈRE	34
LA BUVETTE DES BAINS DES PÂQUIS	36
CHOU	38
CINECITTÀ	40
CIRO TRATTORIA	42
LA CLÉMENCE	44
LE DÉCANTEUR	46
DENISE'S ART OF BURGER	48
LE DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX	50
DU RHÔNE CHOCOLATIER	52
EL CATRÍN	54
EL FARO	56
FISKEBAR	58
LE FLACON	62
GAKU BY LION D'OR	64
INDA-BAR	66
INDIAN RASOI	68
IZUMI	70

LE JARDINIER	72
KAMPAI	74
KHORA	76
LITTLE EMINENTE BARREL	78
LE LOTI	80
MAPO	82
MARTEL	84
MATIÈRE	88
MI FOOD MI RAISIN	90
LA MICHELINE	92
MONSIEUR ADOR	94
NAGOMI	96
NYALA BARKA	98
OH MARTINE!	100
OU BIEN ENCORE	102
PARFUMS DE BEYROUTH	104
PITSTOP DONUT	106
LE RESTAURANT DE LA PLAGE	108
SABI	110
SAWERDO	114
SÉOUL	116
LA SIXIÈME HEURE	118
SOÏ	120
SUSURU	122
TSÉ FUNG	124
UTOPIA	126
LE VERRE À MONIQUE	128
WINDOWS RESTAURANT	130
WOODS & LES NATIONS	132
XIANG YU	134

LES ARMURES

Véritable institution genevoise, le plus vieux café de la ville est un lieu incontournable à faire au moins une fois dans sa vie. Comme dans tout lieu classique et historique, ne sortez pas des sentiers battus: vins suisses, planchette valaisanne, raclette ou fondue moitié-moitié et en dessert l'incontournable meringue crème double de la Gruyère!

Pour nos amis habitués à manger avec délectation nos spécialités de fromages fondus, n'hésitez pas à demander immédiatement un supplément car les portions peuvent être un peu trop petites. Mais le goût est là, alors...

A veritable Genevan institution, the city's oldest café must be visited at least once in your life. As with all classic and historic places, don't wander off the beaten track: Swiss wines, local charcuterie, raclette or half and half fondue (Gruyère and Vacherin) and, for dessert, the unmissable Gruyère double cream meringue!

For those who are used to enjoying our melted cheese specialities, don't hesitate to ask for extra straight away, as the portions may be on the small side. But the flavour is what it's all about.



L'ARTICHAUT

C'est le bistrot sympa et bon que l'on rêve tous d'avoir en bas de chez soi. Côté déco, il est un peu resté « dans son jus »... Ne vous fiez pas aux apparences car derrière les fourneaux œuvre un vrai chef qui maîtrise parfaitement sa cuisine. Les plats sont simples, équilibrés et tout simplement délicieux. Et la carte des vins déniche des pépites Swiss Made. Laissez-vous porter par le menu en 4 services que le chef crée au gré de ses envies et regardez un peu du côté des digestifs proposés à la fin du repas, il y a de très jolies choses.

It's the good, friendly bistro we all dream of having at our doorstep. In terms of decor, it's still a little 'old school' but don't be fooled by the appearances because in the kitchen is a chef who has mastered his craft. The dishes are uncomplicated, well-balanced and quite simply, delicious. And the wine list is full of Swiss gems. Treat yourself to the chef's 4-course menu, which he creates on impulse, and be sure to consider the fine selection of digestifs at the end of the meal, there are wonderful options.



L'ATELIER ROBUCHON

Fort de sa 2^e étoile, l'Atelier Robuchon Genève a su garder, grâce au travail constant du chef Olivier Jean et du pâtissier Titouan Claudet, toute la technicité et la précision des saveurs du grand chef Joël Robuchon parti trop tôt...

« Le Gruyère AOP » est une merveille. J'ai bien sûr été dans l'obligation d'en prendre un second. Quant au « Caviar Impérial »... Tout simplement sublime et bon. Les desserts sont tout aussi parfaitement gourmands et impeccablement réalisés. Laissez-vous tenter par l'incontournable purée signature de Robuchon qui a régalé le monde entier, mon dernier souvenir de rire partagé avec ce grand chef.

Un joli clin d'œil tendance avec la proposition du menu végétarien. La carte des vins... Une merveille, avec un coup de cœur pour un Païen du Valais.

With two stars, thanks to the constant work of Chef Olivier Jean and pastry chef Titouan Claudet, Atelier Robuchon Geneva has managed to retain the technical skills, the precision and the flavours of the late, great chef Joël Robuchon.

'Le Gruyère AOP' is a marvel. Of course, I had to take a second serving. As for the 'Caviar Impérial'... Simply sublime. The desserts are just as delicious and impeccably made. You'll see the unmissably famous Robuchon signature mashed potato, which has delighted the whole world and which is my last memory of laughter shared with the great chef.

The vegetarian menu suggestion is a nice and trendy touch, The wine list is marvellous, with a Païen from the Valais a particular favourite.



BALILA

L'adresse fréquentée par les Libanais de passage à Genève. Le chef Charles-Benoit Mollard formé au pays par le chef Hussain Hadid sait jouer avec les épices sans en exagérer le goût. La cuisine traditionnelle libanaise doit être un juste équilibre entre la force et la fraîcheur. Le chef l'a bien compris. Le Fatteh Bil Djaj est simplement parfait, les Batata Harra à commander sans modération.

Je ne saurais que vous conseiller de prendre de tout, et de tout partager dans cette ambiance chaleureuse propre aux hôtes du Moyen-Orient, à la générosité légendaire.

A favourite with Lebanese visitors to Geneva. Chef Charles-Benoit Mollard, who was trained in Lebanon by chef Hussain Hadid, knows how to play with spices without overdoing the flavour. Traditional Lebanese cuisine must strike the right balance between robustness and freshness. The chef has definitely understood this. The Fatteh Bil Djaj is simply perfect, and the Batata Harra should be ordered without moderation.

I can't recommend highly enough that you try everything and share it all in the warm atmosphere so typical of Middle Eastern hosts and their legendary generosity.



BAMBOU SPEAKEASY

Vous avez plus de trente ans et vous adorez bouger votre corps au son des classiques musicaux des 70's et 80's dans un lieu secret de Genève? Alors ouvrez la porte de l'armoire dans le fond du restaurant *Chez Piaf*. Un voyage dans le passé vous attend...

Derrière le bar, le mixologue vous offre une carte de cocktails sur-mesure (et parfaitement exécutés) imprimée sur un vinyle 33 tours dont les noms sont totalement « gainsbourgien »: Lemon Incest, Les sucettes, Initial B.B... Un lieu de détente à l'ambiance positive et amicale, à l'image de son créateur Hugo, qui fait du bien au moral!

Over thirty? Love moving your body to the sounds of 70's and 80's classics in a secret location in Geneva? Then open the cupboard door at the back of the *Chez Piaf* restaurant. A trip down memory lane awaits.

Behind the bar, the mixologist offers you perfectly executed tailor-made cocktails named after Serge Gainsbourg hits and printed on an LP vinyl record: Lemon Incest, Les sucettes, Initial B.B... A place to relax in a positive, friendly atmosphere in the image of its owner Hugo, that's a tonic for your spirits!



LE BÁNH MÌ

Le restaurant Vietnam Street Food de Genève. Produits ultra frais, locaux, déco sobre mais bien pensée, un personnel adorable et une cuisine rassurante aux saveurs des rues populaires et vivantes de Hanoï. Leur soupe pho accompagnée d'un sandwich bánh mì (celui au paleron de bœuf pour moi) vous réconfortent et vous régaler tant leur préparation respecte à la perfection le savoir-faire et les goûts de la cuisine traditionnelle vietnamienne.

Geneva's Vietnamese street food restaurant. Ultra-fresh local produce, simple but well-considered decor, adorable staff and reassuring cuisine with all the flavours of the popular, lively streets of Hanoi. Their pho soup accompanied by a bánh mì sandwich (with beef chuck, for me) comforts and delights, their preparation perfectly respecting the tastes and know-how of traditional Vietnamese cuisine.



BAO CANTEEN

Une excellente alternative aux fast-foods bas de gammes qui envahissent les villes du monde entier, Bao Canteen est un délicieux voyage culinaire en plein cœur des rues vivantes de Taipei. Les Baos, à la recette secrète, sont parfaits avec un Bubble Tea ou un Kombucha maison ! Tout est réalisé sur place dans les cuisines ouvertes devant les clients, dans une cantine néo-rétro éclairée. Option karaoké et ses 44000 titres. Le Bao crevettes sauvages est de loin mon préféré, accompagné de Crispy tapioca et d'un Mochi glacé. Bref, on adore les Baos de la Canteen.

An excellent alternative to the cheap fast food places that are invading cities around the world, Bao Canteen is a delicious culinary journey through the vibrant streets of Taipei. The Baos, with their secret recipe, are perfect with a bubble tea or a homemade Kombucha. Everything is made on the premises, in the kitchens open to the customers and in a well-lit nouveau-retro canteen. There's the option of Karaoke too, with 44000 songs. The wild prawns Bao is by far my favourite, accompanied by Crispy tapioca and frozen mochi. In short, we love the Canteen's Baos.



BAYVIEW

Une cuisine formidable, innovante, généreuse, portée par une maîtrise parfaite des cuissons. Un restaurant magnifique qui borde avec poésie le Léman (ou le lac de Genève pour certains). Le service, feutré et attentif du personnel de salle sublime les recettes du chef. Un lieu où les détails particulièrement soignés, de l'art de la table à la décoration, enchanteront votre regard.

Un immense coup de cœur pour cette cuisine, pour ses plats qui changent au gré des saisons et des inspirations des chefs Michel Roth et Danny Khezzar. Je vous conseille de vous laisser tenter par le Grand menu Confiance, c'est toujours une réussite.

Wonderful, innovative and generous cuisine, underpinned with perfect mastery of cooking techniques. Bayview is a magnificent restaurant that elegantly borders the Léman (or Lake Geneva to some). The discreet, attentive service provided by the waiting staff is the perfect complement to the chef's recipes. This is a place where every detail is meticulously attended to, from the tableware to the decoration, all of which are sure to delight your eyes.

I've fallen head over heels for this cuisine, for its dishes that change with the seasons and the inspiration of chefs Michel Roth and Danny Khezzar. I recommend trying the Grand menu Confiance, it is always a triumph.



BEAU COFFEE

Il faut se rendre dans le quartier chic de Champel pour découvrir l'univers des cafés enchantés créé par le barista Pasquale Silletti qui fait la part belle aux torréfacteurs du monde entier dont la qualité du sourcing est l'ADN même de Beau Coffee. Bien trop souvent dévalorisé dans les bars et les restaurants, le café retrouve ici ses lettres de noblesses dans de jolies créations qui s'inspirent de cette nouvelle tendance de changement comme le Flat White mon préféré ou simplement un véritable espresso qui a du goût, du vrai...

You have to go to the chic Champel district to discover this enchanting world of coffee, where barista Pasquale Silletti gives pride of place to roasters from around the world. This quality of provenance is the very DNA of Beau Coffee. All too often devalued in bars and restaurants, coffee is firmly put back into the limelight here, in pretty creations inspired by this new trend, from flat whites (my favourite) to proper espressos with real flavour.



LA BELOTTE

Face au lac et à un petit port de plaisance, la Belotte est un lieu hors du temps. Familiale, silencieuse, feutrée et à moins de vingt minutes du centre de Genève, la terrasse saura vous combler. J'ai craqué pour les « Filets de perche de notre lac à la minute », plat ponctué du nom des pêcheurs qui m'ont rappelé de jolis souvenirs d'enfance. Quant aux Ribs de cochon de Jussy confits de 7 heures, juste une merveille. Dommage que les frites ne soient pas maison...

Très belle carte de vins suisses qui vaut le détour. Je vous conseille en passant le Sauvignon de Dardagny AOC du Domaine les Hutins.

Facing the lake and a small marina, La Belotte is a timeless place. Family-run, hushed and less than twenty minutes from the centre of Geneva, this restaurant will genuinely delight you. I fell in love with the 'à la minute' perch fillets 'from our lake', a dish punctuated by the names of fishermen which brought back fond memories of my childhood. As for the slow-cooked (7 hours) pork ribs from Jussy, they were just marvellous. The only pity is that the chips aren't homemade...

A beautiful Swiss wine list is well worth exploring. I recommend the Sauvignon de Dardagny AOC from Domaine les Hutins.



BISTROT DES HALLES

Ici on «casse la croute» qui ma foi est bien bonne dans une ambiance vivante de marché! Lieu secret des hommes politiques genevois, la cuisine de bistrot est juste parfaite! Le vin et les bières coulent à flot et les plats s'enchainent dans un voyage bistrannique gourmand avec de beaux et trop rares plats classiques suisses et genevois. La longeole et les atriaux chantent et les rognons, la tête de veau sauce gribiche, les escargots et les os à moelle sont que du bonheur. Chaque jour un plat proposé à un tarif très honnête et les équipes sont adorables... Pourquoi s'en passer...

This is just the place to grab a bite to eat in a lively market atmosphere. A hang-out for Geneva's politicians, the bistro cuisine is just perfect! The wine and beer flow freely and the classic (and often uncommon) Swiss and Genevan dishes follow one another in a gourmet bistrannique journey. The longeole (pork and fennel sausage), the atriaux (flat pork and parsley sausages), the kidneys, calf's head with gribiche sauce, snails and marrow bones are all a delight. Every day a new dish is offered at a very reasonable price, and the staff are adorable... Why do without?



BOMBAR

J'ai totalement adoré le concept. La carte des vins majoritairement « nature » est une merveille, des Pet Nat référents ou surprenants. Vous aurez un très joli choix de quilles pour vous faire plaisir au verre ou à la bouteille. La cuisine est droite, simple, maîtrisée, en petites portions et elle se partage parfaitement. Les produits sont bien sélectionnés, le personnel adorable et le résultat est une belle soirée gourmande entre amis, en famille ou simplement seul au bar comme moi en compagnie d'un de mes cocktails préférés (relativement peu connu), le Dark 'N Stormy.

Pensez à réserver bien en avance!

I absolutely loved the concept. The mostly natural wine list is a marvel, with Pet Nat that are both notable and surprising. There's a great choice to enjoy by the glass or by the bottle. The food is straightforward, simple and masterful, in smaller portions that are perfect for sharing. Ingredients are well chosen, the staff adorable, and the result is a gourmet evening with friends, family or simply alone at the bar, like me with one of my favourite (and relatively unknown) cocktails, the Dark 'n Stormy.

Don't forget to book well in advance!



LA BUVETTE DES BAINS DES PÂQUIS

Véritable institution genevoise fréquentée toute mon enfance et mon adolescence avec ma bande de copains des Avanchets, il devrait être illégal de visiter Genève sans y passer quelques heures. C'est LE lieu ! On s'y baigne, on regarde les étoiles, on y pratique le Tai-chi, on y grignote face au lac des plats du jour populaires et pas chers, des petits-déjeuners complets et, en hiver, l'une des meilleures fondues de la ville. On commande au bar, on donne son prénom, on s'installe où il y a de la place, sur les grandes tables partagées, et on vous apporte dans une ambiance bienveillante et bruyante votre fondue brûlante en criant votre prénom telle la star de la soirée... Bienvenue aux mythiques Bains des Pâquis.

I spent my childhood and teenage years with my friends from the Avanchets neighbourhood at this veritable Genevan institution. It should be illegal to visit Geneva without spending a few hours there. It is THE place! You can do it all here: swim, stargaze, do a little tai chi, enjoy the cheap, popular dishes of the day by the lake, have a full breakfast and, in winter, sample one of the best fondues in town. You order at the bar, give your first name, sit down where there's room at the large communal tables in the friendly, bustling atmosphere. Then they bring you your hot fondue, shouting your name like a guest of honour. Welcome to the legendary Bains des Pâquis.



CHOU

C'est chou chez chou... Sucrés ou salés, les choux sont partout. Gourmands et faits maison, le caramel-beurre salé se mange par exemple sans retenue. Quant à la version salée de la pâte à chou, j'ai craqué pour l'Avocat: avocat, pecorino au poivre, fenouil mariné au soja et citron, paprika. Un peu petit, j'ai dû alors en prendre un second... Professionnalisme oblige!

This is a temple to choux pastry, both sweet or savoury. Delicious and homemade, the salted caramel-butter choux, for example, can't be eaten with restraint. As for savoury choux pastries, I fell for the somewhat small avocado, pecorino with pepper, soy and lemon marinated fennel, and paprika. I had to have a second one in the interests of professional research, of course.



CINECITTÀ

Ce lieu si fellinien à l'ambiance populaire vous transporte presque instantanément dans une trattoria italienne aux accents chantants. Ici, la pizza est reine. Pizze Bianche, Pizze Rosse, elles sont toutes des odes aux couleurs et saveurs de l'Italie. Très jolie carte de cocktails « della casa » et naturellement vins du Piemonte, de la Toscana, de la Sicilia... Une véritable promenade œnologique des plus belles régions viticoles de la « Botte ». Un tiramisù en dessert et « La vita è dolce ! ».

With its straightforward ambience, this place almost instantly transports you to an Italian trattoria from a Fellini film. Here, pizza is king. Pizze bianche, pizze rosse, they are all odes to the colours and flavours of Italy. There's also a fine list of cocktails 'della casa' and, of course, wines from Piedmont, Tuscany and Sicily—a veritable tour of the most beautiful wine-growing regions of Italy's heel. A tiramisù for dessert and you'll be singing Nessun Dorma all the way home.



CIRO TRATTORIA

Dans un petit coin un peu perdu de Genève se trouve une terrasse napolitaine d'où naissent des fragrances affamantes de cette si célèbre baie qui borde le Vésuve. *Ciro* «il capo» propose une cuisine italienne juste et authentique qui parle d'Arancine cacio e pepe, Brioche vapeur et poulpe, Fregola sarda au jus de poisson de roche et crustacés. Des plats à vous faire devenir chanteur à la voix cassée «Sono un italiano, un italiano... vero».

Accompagnés d'un petit blanc Pecorino «Aries», vous allez vivre cette Italie à l'accent populaire et familial, si chère à mon cœur.

Chez *Ciro* la vita è bella...

Emanating from a Neapolitan trattoria in a secluded corner of Geneva, you'll encounter the mouth-watering aromas of the famous bay that skirts Mount Vesuvius.

Ciro 'il capo' offers authentic Italian cuisine, including Arancine cacio e pepe, steamed dumplings & octopus, Fregola sarda with shellfish and a rock fish jus. These are dishes which may very well have you sing 'O Sole Mio' at the top of your voice.

Accompanied by a glass of white Aries Pecorino, you'll experience the congenial, family-style Italian cookery so dear to my heart.

La vita è bella at *Ciro's*...



LA CLÉMENCE

Il faut monter au sommet de la Vieille-Ville afin de rentrer des deux pieds dans ce café emblématique genevois. La Clémence qui fait face au Palais de Justice et au soleil levant d'une nouvelle journée qui s'annonce, vous offre le temps d'un café « renversé » quelques bribes de discussions des attablés qui font la Genève politique. Porte d'entrée d'une visite en Vieille-Ville, n'oubliez pas de saluer Clémentine, la jeune fille longiligne, sculpture de l'artiste suisse Heinz Schwarz. Baptisée Clémentine par les habitants du quartier parce qu'elle se situe juste à côté du café de La Clémence...

You have to climb atop the Old Town to cross the threshold of this emblematic Genevan café. Facing the Palais de Justice and the rising sun announcing a new day, La Clémence allows for a 'café renversé' amidst the chatter of the locals that make up the political Geneva. At the gateway to the Old Town, don't forget to say hello to the lanky young girl sculpted by Swiss artist Heinz Schwarz and nicknamed Clémentine by the locals because she stands right next to the La Clémence café.



LE DÉCANTEUR

Joli petit bistrot italien où le chef Francesco se fait un plaisir de vous partager la cuisine de son enfance qu'il modernise avec sensibilité. Avec son menu « Expérience Gastronomique » le chef crée selon son humeur du jour une suite originale de 5 plats. Coup de cœur pour le tiramisù qui est sublime. Ambiance de quartier où il fait bon se poser entre amis et découvrir ensemble la jolie carte de vins italiens.

A pretty little Italian bistro, where chef Francesco will be delighted to introduce you to the cuisine of his childhood, which he modernises with sensitivity. The 'Gastronomic Experience' menu is a real expression of the chef's instincts in an original suite of five dishes. Our favourite is the tiramisù, which is sublime. Relax with your friends and discover the attractive list of Italian wines in this atmospheric neighbourhood joint.



DENISE'S ART OF BURGER

C'est l'adresse parfaite pour manger un petit bout lors de vos journées shopping. Le chef étoilé Philippe Chevrier, qui a donné le prénom de sa maman au lieu, signe une carte de burgers gastronomiques dans le food hall du grand magasin Globus. J'ai adoré la version végétarienne avec le bun sans gluten qui fond littéralement dans la bouche. Toutes les versions des burgers sont proposées avec le délicieux pain « gluten free ».

This is the perfect place to grab a bite to eat when you're out shopping. Michelin-starred chef Philippe Chevrier (who named the place after his mother) has created a menu of gourmet burgers in the Globus department store's food hall. I loved the vegetarian option with a delicious gluten-free bun that literally melts in your mouth (all the burgers are available with gluten-free buns).



LE DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

Impossible de ne pas venir découvrir la cuisine de celui qui porte avec grand talent la gastronomie genevoise étoilée depuis de longues années. Le chef Philippe Chevrier vous accueille dans son auberge avec tous les codes rassurants des grandes tables où il fait bon se poser. Sa cuisine traditionnelle française légèrement bourgeoise (que j'adore) est une ode poétique aux bouillons, aux sauces, aux produits d'exception, qu'il adapte à chaque saison avec sa créativité débordante. La carte des vins est exceptionnelle, le service feutré et attentif, le lieu magique. Merci chef pour le lièvre à la royale, il fût incroyable!

It's unthinkable to come to Geneva without discovering the cuisine of the man who has been the driving force behind Geneva's Michelin-starred gastronomy for so many years. Chef Philippe Chevrier welcomes you to his auberge which shares the reassuring etiquette of the best restaurants where one feels welcome. His traditional, slightly bourgeois French cuisine (which I love) is a poetic ode to stocks, sauces and exceptional produce, all of which he adapts to each and every season with his boundless creativity. The wine list is exceptional, the service hushed and attentive, the place magical. Thank you Chef for the hare à la royale, it was incredible!

Chemin de Châteauevieux,
Route de Peney-Dessus 16,
1242 Satigny

+41 22 753 15 11
chateauvieux.ch



DU RHÔNE CHOCOLATIER

Maison de chocolats plus que centenaire à la clientèle d'habités genevois, les fèves de cacao sont exceptionnelles et les chocolats sont dans une jolie démarche de durabilité, sans huile de palme ni d'agents conservateurs. Les oranges en tranches d'un équilibre parfait et leurs Pavés de Genève sont une véritable institution. Une sélection de Grands Crus pour les amateurs et pour moi... des pâtes de fruits maison bien évidemment.

A century-old 'chocolaterie' with a clientele of regulars from Geneva, the cocoa beans are exceptional and the chocolate is sustainable—no palm oil or preservatives here. The perfectly balanced orange segments and Pavés de Genève are a veritable institution. There's a selection of Grands Crus for connoisseurs and, if you're anything like me, homemade fruit jellies.



EL CATRÍN

J'adore cette ambiance de cantine « nacional » ! On se croirait dans un restaurant populaire aux nappes très colorées du marché de Choluladans la région de Puebla au Mexique. La michelada est magnifique pour ouvrir votre palais aux goûts colorés du pays. J'ai craqué pour les enmoladas sauce « Mole » façon Oaxaca ma référence absolue. Vous pouvez choisir les yeux fermés les tacos ou les quesadillas proposés. Ils sont tous « chidos » !

I love the 'nacional' canteen vibe! With its colourful tablecloths it's like being in a popular restaurant in the Cholula market of the Puebla region of Mexico. The michelada is wonderful for opening up your palate to the vibrant flavours of the country. I fell for the enmoladas with Oaxaca-style 'mole' sauce, my absolute benchmark. You can confidently opt for any of the tacos or quesadillas with your eyes closed. They're all 'chidos'!



EL FARO

Lieu incontournable des déjeuners business de Genève, El Faro est un restaurant dont le décor vous fait voyager au XX^e siècle. Ici les traditions de la cuisine espagnole font la part belle aux produits frais et leur incontournable recette de Bar de ligne au gros sel est juste parfaite! Sa cuisson est maîtrisée et le service à table en deux temps sent bon la cuisine de « la madre ». Une adresse pour découvrir les grands vins hispaniques tout en partageant quelques assiettes en entrée qui chantent la Méditerranée.

A must for business lunches in Geneva, El Faro is a restaurant where the decor takes you back to the 20th century. Here, Spanish culinary traditions give pride of place to fresh produce and their unmissable recipe for sea bass with coarse salt is just perfect, cooked masterfully and in a two-step table service reminiscent of the 'madre's cooking. This is just the place to discover great Hispanic wines while sharing starters that sing of the Mediterranean Sea.



FISKEBAR

Sans contexte une adresse incontournable de la ville portée par l'immense talent et la gentillesse de la cheffe Francesca Fucci. D'inspiration nordique, le lieu est magique tant par la créativité qu'il offre que par son élégance. La cheffe joue les goûts parfois osés mais toujours intelligemment associés, prône avec conviction le «zéro déchet bon pour la planète» et le sourcing local. Elle cultive ses différences gustatives en travaillant avec amour et temps ses fermentations de produits. D'une modernité incroyable, d'une force, d'une vivacité, j'ai tout adoré! C'est beau, c'est bon, c'est unique... C'est le Fiskebar.

This is undoubtedly one of the city's go-to restaurants, not least because of the immense talent and kindness of chef Francesca Fucci. The Nordic inspiration, its creativity and elegance make this a magical place. The chef plays with flavours that are sometimes daring, but always intelligently combined. She is a 'zero waste' subscriber with real conviction, sources ingredients locally, and cultivates flavour profiles by lovingly fermenting her produce. It's incredibly modern, competent and lively—I loved everything about it. It's beautiful, it's good, it's unique... It's the Fiskebar.

The Ritz-Carlton Hôtel de la Paix
Quai du Mont-Blanc 11,
1201 Genève

+41 22 909 60 71
fiskebar.ch





LE FLACON

Changement de concept

Ne pas prendre le temps d'aller souper au Flacon à Carouge serait une décision bien triste, car la cuisine inventive du chef Lucas Desbiolles mérite parfaitement les honneurs de ce guide. Le végétal fait de petites apparitions qui mériteraient d'être plus fréquentes à mon goût car le chef a parfaitement compris les valeurs gourmandes de cette nouvelle tendance. Le Menu Flacon en quatre plats est parfaitement exécuté, tout y est juste et gourmand. Le service est adorable et la carte des vins aux références suisses nous fait voyager de Genève aux Grisons.

Change of concept

Not taking the time to dine at Le Flacon in Carouge would be a sad decision to make. Chef Lucas Desbiolles's inventive cuisine deserves to be honoured in this guide. Vegetables, which make occasional highlights, should feature more because the chef perfectly understands the gourmet value of this new trend. The four-course menu is perfectly executed, with everything just right and delicious. The service is charming and the wine list, with its Swiss references, takes us on a journey from Geneva to Grisons.



GAKU BY LION D'OR

Définitivement fermé

Cuisine japonaise moderne et donc revisitée, Le Gaku, au cœur même de l'Auberge du Lion d'Or à Cologny, domine avec l'élégance d'une vue rare le lac Léman. C'est un bon compromis entre la découverte des saveurs nipponnes et un agréable moment d'échanges autour de la table. Mon cœur pencherait plutôt pour une sélection de plats froids ou chauds, de nigiris ou de makis plutôt que le menu.

Coup de cœur pour les beignets de Tofu et l'aubergine à la sauce Miso.

Une carte de sakés est disponible, permettant de découvrir cet alcool merveilleux, carte parfaite pour une première initiation mais un peu faible, je l'avoue, pour un saké samouraï.

Permanently closed

With an elegant view overlooking Lake Geneva, Gaku is a modern Japanese restaurant located in the heart of the Auberge du Lion d'Or in Cologny. Gaku offers the happy combination of discovering Japanese flavours and convivial moments around the table. My preference is for a selection of hot and cold dishes, nigiri and maki, rather than the set menu.

My favourites are the tofu fritters and the aubergine with miso sauce.

A sake menu is also available, allowing you to discover this marvellous spirit, perfect for an initiation but perhaps a little small for the true sake samurai.

Place Pierre-Gautier 5,
1223 Cologny

+41 22 736 51 82
leliondor.ch/
gaku-by-lion-dor/



INDA-BAR

Cuisine « fusion » indienne faite maison proposée dans un joli lieu moderne et branché. Cette « fusion » vous permet de sortir un peu des sentiers battus d'une cuisine dite traditionnelle en y apportant des touches plus contemporaines. La cave à vins est digne d'un restaurant étoilé avec de très belles et très nombreuses références et plutôt honnêtes au niveau des tarifs. Un coup de cœur plutôt sur les Inda Start et les Inda Veggie qu'il faut partager. La cuisine est globalement peu épicée pour un restaurant indien et le personnel est adorable. Cocktails maison créations à ne pas manquer !

Homemade Indian fusion cuisine in a pretty, modern and fashionable setting. This fusion lets you get off the beaten track of so-called traditional cuisine by adding some original contemporary touches. The wine cellar is worthy of a Michelin-starred restaurant, with many fine wines to choose from at reasonable prices. I particularly liked the Inda Start and Inda Veggie, which should be shared. Overall, the food is not overly spicy for an Indian restaurant and the staff are lovely. Don't miss the in-house cocktail creations!



INDIAN RASOI

Dans ce Carouge cher à mon cœur, Indian Rasoi est une belle adresse gourmande de cuisine indienne. Les équipes sont adorables et la carte répond parfaitement à nos attentes. Les plats sont peu épicés (un peu dommage) mais parfaitement réalisés. Un coup de cœur pour les Pani Puri et le Poulet Popcorn en entrée. Le Daal Indian Rasoi est aussi parfait! Namasté.

In the Carouge neighbourhood that's so close to my heart is Indian Rasoi: a go-to for gourmet Indian cuisine. The staff are adorable, and the menu perfectly meets our expectations. The dishes are not very spicy (which is a shame) but they are perfectly prepared. My favourites are the Pani Puri and the Chicken Popcorn starter. The Indian Rasoi Dahl is also perfect! Namaste.



IZUMI

Le lieu niché dans les hauteurs de l'Hôtel Four Seasons est plutôt surprenant, positionné loin des codes de ce que l'on pourrait attendre d'un restaurant tendance japonais. La cuisine fusion Nikkei est parfaitement maîtrisée par le chef Kato, qui s'amuse avec talent dans un véritable défilé de saveurs et de textures toutes surprenantes et totalement délicieuses. Choisissez plutôt «à la carte» car la diversité et la qualité des entrées froides et chaudes, des Nigiris et des Temakis, est telle que vous prendrez plaisir à les partager. Les cocktails signature font rêver (je vous conseille le Wasabi Martini) et la carte des sakés (un peu cher parfois) est simplement magnifique.

Nestled within the heights of the Four Seasons Hotel, you'll find this rather surprising, unorthodox and trendy Japanese restaurant. Chef Kato displays his mastery of nikkei fusion cuisine with a veritable parade of surprising and delicious textures and flavours. Opt for the à la carte menu, as the diversity and quality of the hot and cold starters, nigiri and temaki, is such that you'll enjoy sharing them. The signature cocktails are dreamy (I recommend the Wasabi Martini) and the saké menu is simply magnificent (if a little expensive at times).

Hôtel Four Seasons
Quai des Bergues 33,
1201 Genève

+41 22 908 75 25
fourseasons.com/
geneva/dining/
restaurants/izumi/



LE JARDINIER

Lieu qui domine le lac depuis sa magnifique terrasse, l'endroit est agréable et reposant comme une petite bulle végétale, un jardin d'hiver illuminé par de grandes vérandas. Les plats signés des chefs Alain Verzeroli et Olivier Jean sont frais, beaux, imaginés de la « cueillette à l'assiette » et simplement délicieux. On parle ici de produits locaux qui sentent la terre, les rivières et les jardins, saisonniers et bons pour la santé. J'y ai passé un moment reposant et hors du temps...

On a wonderful terrace overlooking the lake, this charming, relaxing place is like a little winter garden illuminated by large verandas. The dishes which take you from 'field to fork' are created by chefs Alain Verzeroli and Olivier Jean. They are fresh, beautiful, and simply delicious. We're talking seasonal, healthy local produce that is redolent of the earth, rivers and gardens. I spent a deliciously timeless and relaxing moment there...

Hôtel The Woodward
Quai Wilson 37,
1201 Genève

+41 22 901 37 80
[oetkercollection.com/
hotels/the-woodward/
restaurants/le-jardinier](http://oetkercollection.com/hotels/the-woodward/restaurants/le-jardinier)



KAMPAI

Cuisine Nikkei parfaitement maîtrisée pour ce restaurant dont l'adresse se murmure souvent secrètement entre genevois. Les ceviches sont parfaitement équilibrés entre une jolie fraîcheur et une ligne discrète mais essentielle de piquant. Tous les plats de mon menu découverte étaient fins et s'harmonisaient dans une jolie fusion entre le Japon et le Pérou. Accompagné d'un Pisco Sour de rigueur... bien bacán!

The perfectly executed Nikkei cuisine at this restaurant is often spoken about in hushed tones in Geneva. The ceviches are perfectly balanced between a beautiful freshness and a discreet, but essential, element of spiciness. All the dishes on my tasting menu were particularly fine and harmonised in a lovely fusion of Japanese and Peruvian cuisine. Accompanied of course by an appropriate Pisco Sour... As they say, 'bien bacán!'



KHORA

Une cuisine grecque revisitée, bien loin des tavernes traditionnelles proches du port de la Pirée aux chaises de paille inconfortables et au brouhaha des clients. Khora nous offre une superbe expérience gastronomique aux couleurs helléniques dans sa vision la plus moderne. Le décor est chaleureux, les détails parfaitement maîtrisés. Le personnel accueillant et de bon conseil et la carte de cocktails-créations vaut le détour.

Je ne saurais que vous conseiller de partir sur une grande série de Mezedes à partager accompagnés d'un verre d'Assyrtiko, ce cépage enchanteur qui prolonge la douceur de vivre grecque.

Quand je vois que la Poutargue (ou Boutargue) vient de mon ami Zafeiris Trikalinos, je me sens rassuré et heureux.

Greek cuisine revisited, a far cry from the traditional taverns near the port of Piraeus, bustling with loud customers and uncomfortable straw chairs. Khora offers a superb gastronomic experience in a vision of modern Hellenic colours. The decor is warm, with beautifully rendered details. The staff are friendly and helpful, and the cocktail menu is well worth investigating.

I can't recommend highly enough the large selection of Mezedes to share, accompanied by a glass of Assyrtiko, the enchanting grape variety that prolongs the sweet Greek way of life.

And when I see that the poutargue comes from my friend Zafeiris Trikalinos, I feel reassured and happy.



LITTLE EMINENTE BARREL

Pour les aficionados de rhums, Little Eminente Barrel est un lieu incontournable des sorties genevoises. Avec plus de 120 références de provenances Martiniquaises, Haïtiennes et mêmes Jamaïquaines comme «Appleton Estate» (je vous conseille la cuvée Joy), vous aurez de quoi voyager aisément dans les traditions séculaires de la fabrication de l'alcool de canne. À leurs côtés, une carte de cocktails réduite mais de bonne façon qui saura contenter votre palais.

If you're a rum aficionado, Little Eminente Barrel is the place to go when you're out and about in Geneva. With more than 120 examples from Martinique, Haiti and Jamaica (I recommend Appleton Estate's Joy anniversary blend), you can easily experience the time-honoured traditions of making sugarcane alcohol. Alongside them, you'll find a small but well-crafted cocktail menu that's sure to please your palate.



LE LOTI

Quelle belle table! Installez-vous confortablement, observez le lieu et commandez directement un Whiskey Sour, le meilleur que je n'ai jamais bu. Le ton est donné. Ici tout est droit, juste, parfait. Le chef Benjamin Brial, passé par de nombreuses grandes tables étoilées, vous offrira un voyage sensoriel incroyable tant par la beauté de ses plats que par la subtilité de leurs goûts. Je n'ai même pas à vous conseiller un plat plutôt qu'un autre... Je vous laisse l'entière liberté de choix car je suis persuadé que vous allez de toute façon vous régaler.

What a beautiful place! Make yourself comfortable, look around and order a Whiskey Sour (the best I've ever had). The tone is set—everything here is just as it should be. Chef Benjamin Brial, who has worked in numerous Michelin-starred restaurants, takes you on an incredible sensory journey, both in terms of the visual appeal and the subtle flavours of his food. I can't even recommend one dish over another. I'll leave you to decide, because I'm convinced that you'll enjoy whatever you choose.

Hôtel La Réserve
Route de Lausanne 301,
1293 Bellevue

+41 22 959 59 78
[lareserve-geneve.com/
restaurant/loti/](http://lareserve-geneve.com/restaurant/loti/)



MAPO

Définitivement fermé

Dans le quartier de Chêne-Bourg qui m'a vu faire mes premiers pas, Mapo se positionne vraiment comme une adresse tendance bistronomique. Les plats sont charmants et parfaitement réalisés, la carte des vins plutôt bien fournie pour un petit établissement, avec de très jolies références genevoises. La créativité voyageuse du chef vous offre une jolie parenthèse gastronomique. Menu du jour, carte saisonnière, accueil adorable, bref une très jolie adresse à (re) découvrir.

Permanently closed

In the Chêne-Bourg neighbourhood where I took my first steps, Mapo really stands out as a fashionable bistronomic address. The dishes are charming and perfectly executed, and for a small establishment, the wine list offers some very fine Genevan wines. The chef's traveling creativity makes for a delightful gastronomic interlude. With a daily menu, a seasonal menu and a warm welcome, this is a lovely place to (re)discover.



MARTEL

Parce que c'est, depuis mon enfance, le lieu incontournable de nos réunions familiales. Mon grand-père maternel, Jean-Marie «barbichon» Gogniat, traversait chaque matin la place du Marché de Carouge, canne à la main, chapeau sur la tête, pour s'y rendre et boire son café lors d'une suite de rituels précis et élégants. Mes oncles et tantes ont depuis perpétué la tradition. Quant à moi, j'y ai découvert des goûts sucrés et salés qui ont marqué à vie mon palais.

C'est, à chacune de mes visites, comme un retour dans le passé, un peu de mon enfance qui me revient en mémoire... Le mille-feuille indémodable et sa confiture maison gourmande, son renversé accompagné de croissants au jambon, les mini sandwiches pain au lait jambon/moutarde... De la pure poésie genevoise.

Ever since I was a child, this has been the place to go for our family reunions. My maternal grandfather, Jean-Marie 'barbichon' Gogniat, would cross the market square in Carouge every morning, cane in hand and hat on head, to drink his coffee there with a series of precise and elegant rituals. My aunts and uncles have perpetuated the tradition ever since.

As for me, I discovered there the sweet and savoury flavours that have marked my palate for life. The timeless mille-feuilles with their gourmet homemade jam, the café renversé alongside ham croissants, the mini ham and mustard sandwiches... Each time I visit is like stepping back in time: a part of my childhood comes back to me. Pure Genevan poetry.





MATIÈRE

Ici on parle cuisine du marché, celui de Carouge évidemment. Producteurs locaux, imagination du chef et techniques culinaires font de Matière une adresse incontournable de la bistronomie genevoise. Tous les plats sont créés suivant la saison et les beaux produits disponibles. Le menu en 5 services est parfait, direct, concis et gourmand. La carte des vins vous promènera dans le monde entier avec même une page totalement dédiée aux vins de macération et aux vins «orange». Avis aux amateurs, c'est très rare!

We're talking about market-day cuisine here, of the Carouge market, of course. Local producers, the chef's imagination and culinary techniques make Matière a must in Geneva's bistro scene. All the dishes are created seasonally, when the finest produce is available. The 5-course menu is direct, concise and perfectly balanced. The wine list takes you all over the world, with a page devoted entirely to maceration wines and 'orange' wines. That's a rare treat!



MI FOOD MI RAISIN

Définitivement fermé

J'adore le concept des tables à manger nées il y a quelques années, parce qu'elles apportent un sentiment de bien-être simple, de bien boire et de bien manger sans prise de tête, tout cela au milieu des bouteilles empilées. Ici la part belle est faite aux vins dits « nature », les vins des copains (et des miens aussi) à des prix tout à fait intéressants. Petite restauration maison, planches de fromages et de charcuteries avec de beaux produits locaux bien sourcés. L'équipe est adorable et la table, pour ceux qui préfèrent le côté restaurant du lieu, vous offre également de jolies assiettes maison.

Permanently closed

I love the concept of dining tables because they bring a feeling of simple well-being, of drinking well and eating well without fuss, right among stacks of bottles. The emphasis is on 'natural' wines, unpretentious wines from your friends (and from mine too) at very attractive prices. Home-made snacks, cheese and charcuterie platters are made from well-sourced local produce. The team is adorable and, for those who prefer the restaurant side of things, there are lovely home-cooked dishes on offer.



LA MICHELINE

Auréolée d'une étoile bien méritée, l'adresse est jolie et créative. Le chef Andrés Arocena vous offre une très belle expérience gastronomique équilibrée et voyageuse aux goûts surprenants et aux couleurs très hispaniques (mais pas que !). Commencez au bar avec un cocktail signature (j'adore l'Americano Patxarano) puis laissez-vous guider par l'un des menus dégustation proposés. Profitez pour découvrir la cave avec une belle sélection de « grands d'Espagne », ces vins extraordinaires surtout en blanc (bien trop peu connus) et terminez votre repas avec un verre de Ximénez-Spinola selección San Juan. Une pure merveille !

Awarded a well-deserved star, this is a pretty and creative restaurant. Chef Andrés Arocena uses a palette of surprising, often Spanish flavours, offering you a very well-balanced and well-travelled gastronomic experience. Start at the bar with a signature cocktail (I love the Americano Patxarano) and then let yourself be guided by one of the tasting menus on offer. Take the opportunity to discover the cellar, with its fine selection of 'grands d'Espagne': extraordinary wines, especially the far too little-known whites, and finish your meal with a glass of Ximénez-Spinola selección San Juan. A pure marvel.



MONSIEUR ADOR

Entre les photos des James Bond et celles de Monsieur Alain Delon, cette brasserie contemporaine au décor branché cache une cuisine qui mériterait d'être prochainement étoilée. Commencez par un cocktail création (le Rosa pour moi) et entrez dans le monde gastronomique du chef Morgan, passé par de très belles maisons. Le menu du marché est très intéressant niveau prix. Comme toujours avec moi, préférez les plats « à la carte » et partagez-les. Une cuisine bistro-nomique qui fait la part belle aux bons produits bien sourcés et bien réalisés par le chef.

Somewhere between the photos of James Bond and Alain Delon, this contemporary brasserie's up-to-the-minute decor hides a cuisine that deserves to be awarded a Michelin star in the near future. Start with a house cocktail (the Rosa for me) and enter the gastronomic world of chef Morgan, who has worked in some very fine establishments. The market menu is very good value. Otherwise, go for the à la carte menu, as I always do, and share it. These are well-prepared, elegant bistro-nomic dishes, that make the most of good, well-sourced and well-made produce.



NAGOMI

Quel immense plaisir de découvrir cette véritable petite adresse japonaise qui va vous emmener directement à Tokyo. Tout ici est un haïku à la gastronomie nipponne, chaque élément du menu est parfaitement maîtrisé par le savoir-faire traditionnel du chef Masahiko et sublimé par son talent. Les entrées sont incroyables (je vous les conseille toutes, vraiment!), les Nigiris comme les Sashimis font rêver tant par la fraîcheur des poissons que la finesse de leur découpe. Une carte de Saké avec de nombreuses et jolies références pour vous offrir des accords parfaits. Cela faisait longtemps que je n'avais pas mangé aussi bon japonais en dehors du Japon.

What an immense pleasure it is to discover this little Japanese restaurant that instantaneously transports you to Tokyo. Everything here is a haiku to Japanese gastronomy. Chef Masahiko's mastery and knowledge of tradition sublimates every item on the menu. The starters are incredible (I really recommend them all!) and both the sushi nigiri and the sashimi are a dream, down to both the freshness of the fish and the finesse of the cuts. There is also a saké menu with copious and lovely references to help you make the perfect pairing. It's been a long time since I've eaten such good Japanese food outside Japan.



NYALA BARKA

Ce fût mon premier restaurant africain découvert début des années 90. Spécialités Ethiopiennes et Erythréennes, le lieu est un véritable voyage savoureusement coloré. Le menu dégustation est à partager et à déguster avec les mains de façon traditionnelle, j'adore! Buvez un Tej et n'hésitez pas à explorer les saveurs végéta-riennes. Mon conseil... Demandez à être installés dans la salle du bas.

Discovered in the early 90's, this was my first African restaurant. Featuring Ethiopian and Eritrean specialities, the place takes you on a colourful and flavourful journey. The tasting menu is to be shared and eaten with your hands in the traditional way, I love it! Drink a Tej with your meal and don't hesitate to explore the vegetarian dishes. My advice is to ask to be seated in the downstairs room.



OH MARTINE !

Oh Martine quelles tartines!

Quand le simple est simplement parfait. Juste envie de se poser et de partager une tartine pleine de fraîcheur et de couleurs. J'ai adoré la Banh Mi, version Spicy évidemment.

Vous pouvez également vous offrir un p'tit déj très Brooklyn style d'où je retrouve mes années Bedford Avenue. Yaaas...

'Oh Martine, what tartines!'

When simple is simply perfect and you just want to sit down and share a slice of fresh, colourful goodness. I loved the Banh Mi, obviously the spicy version.

You can also treat yourself to a Brooklyn-style breakfast, where I rediscovered my Bedford Avenue years.



OU BIEN ENCORE

Quel immense plaisir de voir un restaurant bobo décontracté offrir une vraie cuisine alternative végétarienne et végan, qui a du goût et du sens. Manger sain et gourmand, une nouvelle philosophie de vie qui est ici parfaitement retranscrite.

Le lieu joue la saisonnalité, les produits sont frais et la carte change régulièrement... Plat du jour, Brunch et choix de pâtisseries végan et gluten free.

Bon pour vous, bon pour la planète, l'adresse qui fait du bien!

What an immense pleasure it is to see a relaxed boho restaurant offering real vegetarian and vegan cuisine that is both tasty and sincere. Eating healthily and gastronomically is a new philosophy of life, which is perfectly reflected here.

This place is all about seasonality and freshness, with a menu that changes regularly and serves dishes of the day, brunch and a choice of vegan and gluten-free pastries. Good for you, good for the planet.



PARFUMS DE BEYROUTH

Au début de la rue de Berne, devenue bien plus fréquentable qu'à mon époque, une folle agitation de serveurs et de clients bruyants se pressent autour de tables brinquebalantes d'où naissent des parfums d'épices orientaux.

Abdul nous ouvre une enclave méditerranéenne sans chichis mais aux goûts justes, aux plats et sandwiches « faits maison » à des prix plus que raisonnables.

Chawarma, falafel (un « chouia » sec, dommage), Kebbeh incontournable feront le bonheur des clients pressés du déjeuner.

Pas d'Arak malheureusement à la carte... Dont les meilleures bouteilles viennent de la Vallée de la Bekaa. Mais le thé à la menthe est bon, alors...

At the entrance to the Rue de Berne, which has become better frequented than back in my day, there is a mad rush of waiters and noisy customers crowding around rickety tables from which the scents of oriental spices fill the air.

Homemade dishes and sandwiches full of the appropriate flavours, at more than reasonable prices, are available from Abdul's no-fuss Mediterranean enclave.

Shawarma, falafels (a pity they're a 'chouia' dry) and the unmissable Kibbeh delights lunch-time customers in a hurry.

Unfortunately, there is no Arak on the menu, the best bottles of which come from the Bekaa Valley. But the mint tea is good, so...



PITSTOP DONUT

Loin des chaînes industrielles qui envahissent nos rues, les donuts de Pitstop s'affirment dans une philosophie culinaire plus durable en utilisant des farines locales et des fruits majoritairement suisses, frais et de saison.

Des créations uniques aussi bonnes qu'élégantes, à l'instar de mon donut «Melon et Mélisse» qui rendrait moins macho un flic new-yorkais de série policière des années 60'.

Domage que les intitulés des recettes ne soient qu'en anglais!

Far removed from those industrial chains that are taking over our high streets, Pitstop's donuts belong to a more sustainable culinary ethos, using local flours and predominantly fresh, seasonal Swiss fruit.

These unique creations are as tasty as they are elegant, such as their 'Melon and Lemon Balm' donut, which would bring a tear to the eye of any New York '60s tv detective.

And the names of the donuts are all in English!



LE RESTAURANT DE LA PLAGE

Un très joli coup de cœur pour ce lieu sans prétention à la vue magique sur le lac et le Jet d'eau. Portée sur une identité culinaire qui fait la part belle aux produits suisses romands et genevois, la carte est un délice. On y parle local, provenances affichées (comment résister au Miso Vaudois), producteurs, savoir-faire helvétique. On y préfère plutôt la qualité et la justesse du goût aux plats m'as-tu-vu prétentieux et hors de prix. Le chef Jean-Briac Monboussin impose son style gastronomique avec brio par des plats merveilleusement construits.

Une carte des vins majoritairement genevoise: Satigny, Soral, Dardagny, Choulex... Que du bon!

This unpretentious place, with its magical view of the lake and the Geneva water fountain is a real favourite. The menu is a delight, with a culinary identity that gives pride of place to produce from French-speaking Switzerland and Geneva. It's all about local ingredients, provenance (how can you resist the Genevan miso), producers and Swiss know-how. The focus is on quality and flavour rather than pretentious, overpriced dishes. Chef Jean-Briac Monboussin brilliantly applies his gastronomic style with wonderfully constructed dishes.

The wine list is predominantly from Geneva: Satigny, Soral, Dardagny, and Choulex. Nothing but the best!



SABI

Situé en face de l'école maternelle de ma maman, le lieu est calme et spacieux. La cuisine est à partager et porte toujours une légère touche de voyage au Japon. Tout est maîtrisé et le service est adorable. J'aime beaucoup les propositions « du bout des doigts » qui sont d'une jolie justesse et qui vous ouvrent l'appétit en douceur. Quelques beaux sakés et une très belle carte des vins axée sur des découvertes incroyables, qui sortent des sentiers battus et laissent la parole poétique aux vignerons.

Located opposite my mum's nursery school, this is a quiet, spacious place. The food is for sharing and always comes with a slight hint of a Japanese trip. The cooking is adept and the service charming. I really like the 'at your fingertips' items, which perfectly and gently whets the appetite. An exceptional wine and saké list ranges off the beaten track and gives voice to some very thoughtful winemaking.





SAWERDO

Une boulangerie qui nous offre des pains au levain à la farine locale bio et issue de blés anciens. Bref du pain, du vrai, avec des alvéoles et une croûte craquante comme avant!

J'ai craqué pour le pain suisse et un latte macchiato que j'ai partagé avec joie en terrasse avec le chef genevois Philippe Audonnet qui en a fait sa cantine.

Le Babka sentait délicieusement le chocolat et sera forcément au menu lors de mon prochain passage. À noter: une carte brunch gourmande toute la journée.

Welcome to a bakery offering sourdough bread made with local organic flour from ancient wheat varieties. In short, real bread, with an open crumb and a crisp crust like it used to be made!

I fell for the Swiss bread and a latte macchiato, which I happily shared on the terrace with the Genevan chef Philippe Audonnet, who has made it his canteen.

The Babka smelt deliciously of chocolate and is sure to be on the menu next time I visit. And don't forget the gourmet all-day brunch menu.



SÉOUL

Il est toujours agréable de partager en famille ou entre amis un Bulgogi, le barbecue coréen traditionnel.

Séoul vous offre une très jolie expérience à des prix tout à fait raisonnables, avec de nombreux choix de viandes. Les menus du jour sont parfaits pour passer un très agréable moment surtout si vous avez le Dolsot-Bibimbap en suggestion. Pour les plus aventuriers, partagez un verre de Makgeolli, un vin de riz doux et laiteux... L'expérience est un peu surprenante mais enrichissante.

It's always wonderful to share a Bulgogi (traditional Korean barbecue) with family or friends.

Séoul provides a very special experience, with a wide choice of meat, at very reasonable prices. Opt for the daily menu for a guaranteed good time, especially with the Dolsot-Bibimbap. For the more adventurous, share a glass of Makgeolli, a sweet, milky rice wine. The experience is a little surprising... but rewarding!



LA SIXIÈME HEURE

Place des Philosophes, l'adresse ne pouvait être plus juste! Mi-restaurant, mi-brocante, vous pouvez acheter la chaise sur laquelle vous êtes assis pour déjeuner. L'ambiance est adorable pour du temps volé en toute quiétude, une carte aux plats faits maison qui sentent bon la cuisine de famille. Quelques vins genevois, un plateau de desserts qui vous fera forcément craquer pour une touche sucrée et vous n'aurez plus qu'à philosopher avec vos amis sur vos auteurs préférés.

Place des Philosophes couldn't be a more appropriate address! At this half-restaurant, half second-hand shop, you can buy the chair you're sitting on at lunch. It's a lovely place to enjoy a quiet moment, with a menu of familiar, homely and home-cooked meals. A few Genevan wines, a dessert platter that's sure to tempt you, and all that's left to do is chat with your friends about your favourite authors.



soï

J'adore cette cantine thaïlandaise aux néons colorés, à l'ambiance musicale bien présente et à l'accueil chaleureux ! Les plats sont à tomber et à partager (ou pas), ils vous feront voyager directement dans les ruelles colorées du célèbre quartier Ari de Bangkok. Je vous recommande la saucisse Sai Ua, magnifique et piquante. Accompagnée d'une soupe Tom Kha Kai. L'expérience est totale. Chez Soï vous aurez tout d'un bangkokoï heureux.

I loved this Thai canteen with colourful neon lights, lively musical atmosphere and a warm welcome!

The dishes are amazing, meant to be shared (or not!) and take you straight to the colourful alleys of Bangkok's famous Ari district. I recommend the Sai Ua sausage, magnificent and spicy, along with a Tom Kha Kai soup. Soï provides everything a happy Thai might need.



SUSURU

Quand le propriétaire de ce petit lieu caché rue du Stand, non loin de mes souvenirs des premières soirées et expos de l'Usine fin des années 80, me parle de vins naturels, de produits locaux en circuits-courts, des valeurs fortes du terroir genevois, ou encore d'huile de sésame de Sévery, il fait de moi un homme heureux.

Un thé Genmaicha et quelques Gyozas, un verre de blanc genevois nature et un Shoyu Tonkotsu et vous voici devenu un véritable petit ninja gastronomique suisse-japonais qui déjeune en paix.

When the owner of this little place tucked away on rue du Stand (not far from my old haunt, l'Usine, in the late 80's), talks to me about natural wines, local produce, the values of Geneva's terroir, or even Sévery sesame oil, he makes me a happy man.

With a glass of genmaicha tea and some gyoza, a glass of white Genevan wine and a shoyu tonkotsu, and you'll find yourself in a Swiss-Japanese gastronomic haven of peace.



TSÉ FUNG

Enfin un canard laqué digne des grandes tables gastronomiques pékinoises. Seul restaurant chinois étoilé de Suisse, le chef y réinterprète la cuisine traditionnelle cantonnaise en y apportant quelques touches de modernité. Pas fan des Dim Sum, mais inconditionnel du canard laqué en deux services dont la peau est un poème de finesse, ainsi que du merveilleux Poulet Kung Pao. La carte des vins est riche de beaux domaines, et le personnel d'une grande attention.

At last, a Peking duck worthy of Beijing's top gourmet restaurants. Switzerland's only Michelin-starred Chinese chef reinterprets his traditional Cantonese cuisine with a few modern touches. Not a fan of the Dim Sum, but a firm believer in the two-course lacquered duck, whose crispy skin is an ode of finesse, and in the marvellous Kung Pao Chicken. The wine menu is full of excellent choices, and the staff are extremely attentive.



UTOPIA

Le café bobo-chic des Eaux-vives par excellence.

Juste de quoi boire du café bio et éthique qui s'accompagne d'un délicieux Banana Bread, ou pour se lancer dans le brunch et déguster un Avo Good time et un Hummus Toast. Coup de cœur pour la gamme Brew Bar qui me rappelle les dégustations traditionnelles de café dans les plantations mexicaines de la région de Veracruz.

This is Eaux-vives' boho-chic café par excellence.

Just the place if yours is an ethical, organic coffee with delicious banana bread, or a brunch of Avo Good Time and Hummus Toast. I particularly like the Brew Bar range, which reminds me of traditional coffee tastings in the Mexican plantations of the Veracruz region.



LE VERRE À MONIQUE

C'est un bar à cocktails parfaitement ancré dans la mode « mixologue » avec de nombreuses créations, parfois totalement surprenantes mais toujours très bien travaillées. Les aficionados du cocktail dont je fais résolument partie, auront tout le loisir de passer un excellent moment dans ce lieu atypique à l'ambiance branchée. Sur la carte, les catégories Fresh Green ou Spices, Nuts, Butter sont mes préférées, entre autres. Bref, il y a de quoi faire et bien faire. Merci Monique !

A cocktail bar unashamedly following the trend for mixology. The host of creations are sometimes totally surprising but always very well crafted. Cocktail aficionados, of which I am definitely one, will enjoy spending time in the atypical but trendy atmosphere. Among the different menu categories, the Fresh Green and Spices, Nuts, Butter, are my favourite. In short, there's plenty going on. Thank you Monique!



WINDOWS RESTAURANT

Changement de nom.
Nouveau nom : « Le 17 ».

L'Afternoon Tea dans les règles de l'art. Et quand je parle d'art, il s'agit bien de l'art de la table, du service, du savoir-faire et de l'art culinaire.

Dans son ambiance feutrée avec vue incroyable sur le lac et le Jet d'eau, nul ne devrait passer par Genève sans vivre cette expérience unique qui nous transporte dans le luxe princier d'un 19^e siècle regretté. Le plateau argenté à étages qui, d'un geste délicat, s'ouvre sur une variété de pâtisseries sucrées et de sandwiches traditionnels *so british*: sandwich au saumon fumé, au concombre, scones beurrés encore tièdes. La sélection de thés est parfaite, de Chine, de Ceylan, d'Inde, d'Afrique, rouges, blancs, noirs, verts... Une coupe de champagne, une chemise en lin blanc et vous voilà presque dans Out of Africa...

Name change.
New name: « Le 17 ».

Afternoon Tea as it should be done. By which I mean the table decoration, service, and culinary know-how.

No one should visit Geneva without experiencing the hushed interior and incredible view of the lake and the fountain, which transport us back to the princely luxury of the 19th century. With a delicate gesture, a tiered silver serving tray opens to reveal a variety of sweet pastries, traditional British sandwiches (smoked salmon and cucumber) and still-warm buttered scones. The selection of teas is perfect, from China, Ceylon, India, Africa, red, white, black, and green. A glass of champagne, a white linen shirt and you're almost in Out of Africa...

Hôtel d'Angleterre
Quai du Mont-Blanc 17,
1201 Genève

+41 22 906 55 14
danglerterrehotel.com/
dining-and-drinks/
windows-restaurant



WOODS & LES NATIONS

C'est LE brunch de Genève à faire absolument pour se revitaliser positivement. Les restaurants Woods et Les Nations vous offrent une profusion de plats gastronomiques ou plus « snacking » de grande qualité. Les chefs en cuisine ont tous de beaux parcours dans de grandes maisons et s'amuse à revisiter des recettes emblématiques tel le traditionnel club-sandwich. En plus, les horaires du restaurant Les Nations vous permettent de vous restaurer une grande partie de la journée.

This is THE must-do brunch in Geneva if you need to resource yourself. The Woods & Les Nations restaurant offer a wealth of top-quality gourmet and snack dishes. The chefs in the kitchen have all had successful careers in top restaurants and enjoy revisiting iconic recipes such as the traditional club sandwich. Moreover, Les Nations restaurant's opening hours mean that you can dine-in throughout most of the day.

Hôtel Intercontinental
Chemin du Petit-Saconnex 9,
1209 Genève

+41 22 919 33 33
geneva.intercontinental.com/woods/



XIANG YU

Véritable ode à la cuisine de la province du Hunan, l'une des très grandes cuisines identitaires de Chine, le lieu vous offre une expérience unique à Genève. Vous ne pouvez pas vous tromper, le restaurant est fréquenté par les membres de la communauté chinoise de la ville, gage pour moi de grande qualité. Les plats sont servis rapidement, chauds, goûteux, aux saveurs surprenantes parfois. Un véritable voyage parfumé de Xiao Long Bao, d'œufs glissants de crevettes, de piments verts moulus aux œufs de cent ans, de liserons sautés à l'ail et pour les plus téméraires du banquet de sang de canard. J'ai adoré l'authenticité de cette cuisine.

Unique in Geneva, this is a veritable ode to the cuisine of Hunan province, one of China's great regional cuisines. You can't go wrong here: the restaurant is frequented by members of the city's Chinese community, which for me is a guarantee of excellent quality. Dishes are served quickly: hot and tasty, with occasionally surprising flavours. It's a journey that takes you through Xiao Long Bao, slippery shrimp eggs, mashed green chillies with century eggs, stir-fried water spinach with garlic and, for the more adventurous, duck blood curd feast. I loved the authenticity of this cuisine.



Je vous souhaite un bon appétit!
Sébastien Ripari

Textes/Texts: Sébastien Ripari
Photographies/Photography: Kelly de Geer
Mise en page/Design: Neo Neo
Impression/Print: Atar Roto Presse SA
En collaboration avec/
in collaboration with: Fondation Genève Tourisme & Congrès/
Geneva Tourism & Conventions Foundation



