



LE GRILL

Au steakhouse du Grand Hotel Kempinski, les jeudis, vendredis et samedis sont gourmands et festifs. Les produits de saison varient autour d'un fil rouge : la viande. Cuite tout simplement au grill, elle séduit les connaisseurs les plus exigeants. Les soirées *Eat Music Only* du Grill, c'est un Dj et un dîner exquis de simplicité dans une sympathique ambiance musicale et élégante. Les Genevois vont adorer !

At the steakhouse in the Grand Hotel Kempinski, Thursdays, Fridays and Saturdays are times of indulgence and festivity. Seasonal products vary around a common theme: meat. Cooked very simply on the grill, it tempts the most discerning connoisseurs. The *Eat Music Only* evenings at Le Grill feature a DJ and a superb yet simple dinner in a pleasant atmosphere of musical elegance. Genevans will love it!

Le Grill
19, quai du Mont-Blanc – Genève
Tél. 022 908 92 20
www.kempinski.com

BAKE MY DAY

Si Giulia Chatila présente sa pâtisserie comme organique, c'est avant tout la gourmandise qui prime. *Bake My Day* est le reflet d'un état d'esprit, d'une conscience alimentaire qui ne sacrifie rien au plaisir. Pour une traçabilité irréprochable, chaque pièce est réalisée sur place avec des produits bio. Avec ou sans gluten, l'émotion s'inscrit délicieusement dans la philosophie des lieux. Barres de céréales, boissons, cupcakes, mousses au chocolat (vegan!), energetic balls, on se régale en toute bonne conscience. Et si vous avez quelque chose à fêter, l'atelier de cake design réalise des prouesses. Irrésistible !

Giulia Chatila may present her pastries as organic, but it is indulgence that tops the priorities. *Bake My Day* is a reflection of a state of mind, a food awareness that doesn't sacrifice pleasure.



Each piece is made on site with organic products, ensuring full traceability. With or without gluten, emotion forms a delicious part of the place's philosophy. Enjoy, gluten free or not, cereal bars, beverages, cupcakes, chocolate mousse (vegan!) and energy balls. And if you have something to celebrate, the cake design workshop can perform incredible feats. Irresistible!

Bake My Day
18, route de la Capite – Coligny
www.bake-my-day.ch

LE CHALET DU ROYAL SAVOY

Sublime 5 étoiles situé à proximité du port d'Ouchy, l'hôtel lausannois *Royal Savoy* propose à ses heureux clients de (re)découvrir le *Chalet du Royal*. Ce lieu féérique, magnifiquement décoré grâce au précieux concours de Globus, propose midi et soir un menu unique de trois plats, thé chaud, boissons épicées, vin rouge et blanc, fondue moitié-moitié aux truffes voire, pour les plus gourmands, vigneronne au Chasselas accompagnée de son gratin. *Le Chalet* s'annonce un lieu hautement recommandable afin de recouvrer son âme d'enfant dans l'une des plus belles adresses hôtelières de Suisse. Un chalet douillet, dans une ambiance chaleureuse de bois, de peaux, de bâtons de cannelle, de rhum aux épices. Parfait pour un dîner en famille ou en amoureux, yeux dans les yeux.

An outstanding 5-star establishment situated near Port d'Ouchy, the Royal Savoy Hotel in Lausanne



offers its fortunate guests the chance to (re)discover the *Chalet du Royal*. This magical place, which has been beautifully decorated with the invaluable assistance of Globus, offers a set three-course menu only for lunch and dinner, hot tea, spiced drinks, red and white wine, a half-half fondue with truffles or, for the more indulgent, with Chasselas wine and served with gratin. *Le Chalet* promises to be a highly desirable place for rediscovering one's inner child at one of the finest hotels in Switzerland. A cosy chalet, in a welcoming atmosphere of wood, animal hides, cinnamon sticks and spiced rum. Perfect for a family meal or a romantic dinner for two.

Royal Savoy Hotel & Spa
40, avenue d'Ouchy – Lausanne
Tél. 021 614 88 88
www.royalsavoy.ch