



Le Goût du Bon

Tout est dit dans le nom : *Gusto e Sole*, le goût et le soleil ! Cette vintothèque / épicerie fine met à l'honneur des produits rares et des petits plaisirs plus classiques. La philosophie de l'endroit est claire : sélectionner les trésors de chaque terroir, pour la plupart bio, certains mêmes estampillés du label Slow Food, le Graal des mangeurs de bon et de beau. Au menu donc, vins français, suisses, italiens ou du Nouveau Monde, fromages frais, charcuterie fine, douceurs en tout genre, liqueurs et grappa, huiles et vinaigres précieux, antipasti, pâtes fraîches... Pour manger sur le pouce, *Gusto e Sole* propose des focaccias et sandwiches faits maison à emporter ou encore organise chaque premier jeudi du mois une soirée de découverte pour tester sur place les dernières trouvailles. Une adresse qui ravira les amateurs de bons produits et où l'on court pour épater nos prochains invités.

-/ Le Goût du Bon

It's all in the name: *Gusto e Sole*, the taste of the sun! This wine shop and delicatessen sells rare specialities and classic delights alike, with a clear philosophy to select the best from each terroir, celebrating organic produce where possible, and the Slow Food creed at all times. Here, then is a fine selection French, Swiss, Italian and New World wines, cheeses, charcuterie and sweetmeats of all kinds, liqueurs and grappas, oils and gourmet vinegars, antipasti, and fresh pasta. For great food on the hoof, *Gusto e Sole* offers home-made focaccia and sandwiches, and tasting evenings every First Thursday, introducing their latest finds. A great address for foodies and wine-lovers in search of new treats for their next guests.

Gusto E Sole
Rue Voltaire 28, Genève
+41 22 340 59 40
www.gustoesole.ch



Le vin du mois selon VINvitation !

de Catherine Comu & Stéphane Meier
www.vinvitation.ch

Mondeuse 2010 du clos de la Donzelle

Lors des sélections des vins de Genève 2012, nous avons été enthousiasmés par la Mondeuse 2010 du domaine de la Donzelle. Rigoureux et perfectionniste, Bernard Vuagnat produit une gamme de vins précis et de grande pureté de fruit. Nous lui avons rendu visite pour une dégustation passionnante : vigneron chevronné et très soucieux des détails, Bernard Vuagnat propose définitivement des vins de caractère ! Robe d'un magnifique rouge rubis, le nez se dévoile progressivement, d'abord sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, puis sur des épices. Avec une bouche ronde et fruitée, ce vin de belle longueur présente un très bon équilibre. Il se déguste dès à présent mais une garde de quelques années le bonifiera. Accords : viandes rouges en sauce, gibier à poil.

-/ Wine of the month from VINvitation !

by Catherine Comu & Stéphane Meier
www.vinvitation.ch

Mondeuse 2010, from Clos de la Donzelle

When it came to making a selection from Geneva's crop of wines for 2012, we were greatly impressed by the Mondeuse 2010 from Domaine de la Donzelle. Bernard Vuagnat is a rigorous perfectionist producing a range of 'precision' wines with remarkably pure, fruity flavours. A tasting in situ confirmed our enthusiasm. Vuagnat is a highly-experienced wine-maker with a keen eye for detail, and a fine collection of characterful wines. Mondeuse 2010 boasts a magnificent ruby-red colour and a long, complex bouquet that opens with notes of mature red and black fruits and continues with delicious, spicy aromas. The rounded, fruity flavour announces a wine with a long finish and a balanced structure, ready to drink straightaway, but which will also benefit from several years' keeping. Ideal with sauced red meats and game.

Domaine de la Donzelle
Rte de la Donzelle 8, 1283 Dardagny
+41 22 754 02 81
www.closdeladonzelle.ch



Châteauevieux à la maison !

On ne présente plus le Domaine de Châteauevieux et son chef Philippe Chevrier. Un lieu gastronomique où règne une cuisine de caractère dans l'harmonie et l'hospitalité genevoise. Qui n'a jamais rêvé de prolonger le plaisir gustatif d'une bonne table ? Depuis 2005, Philippe Chevrier l'a rendu possible. Les rayons de quelques grands magasins suisses (Globus et Manor) abritent les produits fins élaborés au laboratoire de Châteauevieux comme les foies gras, terrines et pâtés ainsi qu'un éventail de vins suisses et étrangers de vigneron réputés. Disponible à L'Épicerie de Châteauevieux, le Chef a sélectionné une gamme complète de produits artisanaux, on y retrouve en prime chocolats, confitures, épices, moutardes ou vinaigres ! N'oubliez pas de goûter le vin Philippe Chevrier... produit en collaboration avec la Cave de Genève et le vigneron Nicolas Bonnet.

-/ Châteauevieux comes home

Domaine de Châteauevieux and chef Philippe Chevrier need no introduction: this Geneva institution combines characterful cuisine and the best tradition of local hospitality. And if you've ever dreamed of bringing a taste of Châteauevieux back home, why not try their exclusive range of goodies developed by Philippe Chevrier himself and available at top Swiss outlets including Globus and Manor? Foies gras, terrines, pâtés and a range of Swiss and other cheeses are accessorised with a comprehensive range of artisan chocolates, jams, spices, mustards and vinegars. Not forgetting Chevrier's own wines, produced in association with the Cave de Genève and wine-maker Nicholas Bonnet.

L'Épicerie de Châteauevieux
Chemin de Châteauevieux,
16 Peney-Dessus, 1242 Satigny
+41 22 753 92 18
www.chateauevieux.ch