



## VINvitation : le plaisir de découvrir le vin!

*Une journée sans vin est une journée sans soleil* Stéphane Meier est probablement en accord avec ce proverbe provençal... et ce, depuis fort longtemps ! Très attiré par l'Ecole Hôtelière, il choisira pourtant la banque « pour travailler au plus vite ». Bien loin de mettre de côté son ivresse, Stéphane prend des cours d'œnologie, bouquine, multiplie les dégustations, participe à des concours pour améliorer sans cesse ses connaissances. Quelques années plus tard, sa passion pour ce doux élixir le rattrape : il rencontre Catherine Cornu il y a 8 ans au Jury des Sélections des vins de Genève. Diplômée Juré Expert à Changins, elle aussi est une grande amatrice de vin, elle aussi travaille dans la finance ! Ensemble, ils décident de créer un projet, VINvitation est né ! Comme il n'est plus à prouver que le bon vin réjouit le cœur de l'homme, il décide de transmettre leurs savoirs à ceux, nombreux, qui apprécient le bon vin sans toutefois s'y connaître ! L'idée vient d'un constat : si le cuisinier ou traiteur se retrouve parfois à domicile, il est plus rare d'y voir un sommelier. Qu'à cela ne tienne, leur mission est toute trouvée ! Catherine et Stéphane inventent des événements autour de la dégustation pour les entreprises ou les privés. Les deux épicuriens proposent également de vous éduquer au jour le jour via un système d'abonnement à l'année : vous allez dîner dans un restaurant gastronomique ? L'équipe vous renseignera sur les bons accords mets-vins à l'avance via un simple sms ou email ! Les connaissances de Catherine et Stéphane peuvent vous accompagner dans votre quotidien : que manger avec un gigot d'agneau et où trouver cette bonne bouteille... En prime, vous recevrez la newsletter trimestrielle avec leur sélection de vins dégustés dernièrement. Autant de précieux conseils pour ne plus faire de fausses notes côté vin ! Nos deux compères se sont récemment associés à trois autres amis pour faire leur propre vin sur une petite partie d'un domaine à Genève. Décidément, de la vinification aux vendanges, les gouttes de dieux n'ont désormais plus aucun secret pour eux... Laissez-vous guider les yeux fermés !

## VINvitation: the pleasure of fine wine

A day without wine is a day without sunshine... As a lifelong wine buff, Stéphane Meier would doubtless agree with the old Provençal adage. Initially attracted to Geneva's prestigious Ecole Hôtelière, he opted for banking instead 'so that I could get down to work as soon as possible.' But his passion for fine wine led him to wine-tasting classes and a string of competitions, all with the aim of perfecting his knowledge and expertise. Eight years ago, Meier's 'hobby' took him in a new, decisive direction when he met Catherine Cornu on the Jury des Sélections des Vins de Genève. Cornu is a qualified wine expert and graduate of the Ecole du Vin de Changins, and a fellow-worker in the world of finance! Together, the two decided to launch their own venture. VINvitation was born, with a mission to introduce amateur wine lovers to the world of fine tasting and expertise.

Meier and Cornu's idea was inspired by a simple observation: while a host of businesses offer the services of expert chefs and caterers 'at home', hardly any offer those of an expert sommelier. The concept took off, and now Catherine and Stéphane create wine-tasting events for companies and private individuals alike. VINvitation also offers a year-round service for subscribers: members booked in to a top gourmet restaurant for dinner can receive wine tips and the best food/wine combinations based on the menu, in advance, by text or e-mail.

Catherine and Stéphane offer advice for every occasion and every dish. What to drink with a roast leg of lamb? Where to find the best wine locally? And best of all, a quarterly newsletter featuring their latest selection of tastings. You'll never make a bad choice again... Recently, the founding duo has teamed up with three friends to produce their own wine on a small section of an existing Geneva estate, taking their passion to the logical next stage. An essential address for wine advice you can really trust.

[www.vinvitation.ch](http://www.vinvitation.ch)

## 16, bon numéro

Des Frutiger, on connaissait déjà L'Escapade dont la réputation n'est plus à faire. Le Sesflo, ouvert il y a quelques années sous la houlette des enfants de la famille, est très vite devenu également un incontournable du quartier et bien au-delà ! Le restaurant affiche toujours complet grâce à une carte italienne bien étudiée, des suggestions du jour et une sélection de spécialités de la maison : pâtes et risotti à tout ce qu'il y a de bon, poulpe grillé à l'italienne, ceviche de thon mariné au citron vert, côte de veau juste grillée, oreille d'éléphant grandeur nature et à tomber, poissons frais à la plancha, tiramisu à se relever la nuit... En bref, tous les bons classiques de la cuisine italienne et méditerranéenne se retrouvent dans vos assiettes ! Cadre sobre et raffiné et terrasse insoupçonnable depuis la rue, le Sesflo a conquis une clientèle devenue habituée des lieux. Une adresse irréprochable.

## Sweet no. 16

The Frutigiers are the folk behind that established favourite L'Escapade. Their latest venture, Le Sesflo, in the capable hands of the next generation, is already a neighbourhood institution, with a reputation extending further and wider by the day, fuelled by the well-planned Italian menu of house staples and daily specials featuring pasta and rice served with the best of everything: grilled Italian-style squid, goujons of tuna tartare with lime juice, flash-grilled veal, sensational giant mushrooms, plancha-grilled fresh fish and an unforgettable tiramisu... A delicious collection of Mediterranean and Italian classics, served in an understated, sophisticated setting complete with a terrace invisible from the street. Impeccable.

Le Sesflo - route de Florissant 16, Genève  
+41 22 789 06 65

