



Bébés Nature... llement bon

Purée de carotte et blanc de poulet, coquillettes jambon... Pas facile de se creuser la tête tous les jours pour nourrir – vite et bien - nos tendres chérubins. Un nouveau livre de cuisine disponible dès à présent dans les rayons vient nous donner un bon coup de pouce : *Alain Ducasse Nature Bébés* !

Le Chef Jérôme Lacressonnière, fidèle d'Alain Ducasse, et Paule Neyrat, diététicienne, ont concocté pour vous – et pour le plus grand bonheur de vos bambins – 100 recettes répondant à trois critères primordiaux : sain, simple et bon ! Au programme donc des produits de saison et des recettes faciles à réaliser mais originales afin de développer au mieux les papilles de nos épicuriens en herbe. *Quinoa, tomate et rascasse ; tartelette tofu et tomate* ou encore *Fraise, pâtes alphabet et cranberries...* autant d'idées exquises testées et approuvées par Matilda, 3 ans, la fille du Chef auteur !

-/ Nature's best!

Purée carrot and chicken breast, pasta shells with a slice of ham... Coming up with inventive, fast dishes for the smallest members of the family isn't always easy, day after day. Thankfully, a top chef has ridden to the rescue: *Alain Ducasse Nature Bébés* is coming soon to a bookshelf near you!

Chef Jérôme Lacressonnière – a loyal member of the Ducasse stable - and dietician Paule Neyrat have concocted 100 healthy, simple, delicious recipes to delight parents and tiny tots alike. Each easy-to-prepare recipe uses fresh, seasonal produce, designed to stimulate children's developing taste buds and encourage a lifetime of food enjoyment and healthy eating. Quinoa with tomato and rockfish, tofu and tomato tartlets, or strawberries, cranberries and alphabet pasta are just some of the original ideas tried and tested by three-year-old Matilda, the chef/author's daughter!

Nature Bébés d'Alain Ducasse,
Paule Neyrat et Jérôme Lacressonnière
Photographe : Rina Nurra - Styliste : Lissa Streeter
Paru chez Alain Ducasse Edition

Un petit coin de paradis en plein Carouge

Pousser la porte de la boutique Betjeman et Barton à Carouge, c'est comme se retrouver dans un rêve éveillé. Un paradis pour les sens. C'est l'odorat qui sera le plus sollicité une fois les précieuses boîtes ouvertes. Et avec plus de 100 théés différents vous n'avez pas fini de rêver. Le choix va du traditionnel thé noir Darjeeling aux nombreux mélanges possédant des noms souvent poétiques : *Monday Light, Les courtisanes, C'est une belle histoire...* Mais ce sont également de nombreux accessoires pour boire le doux nectar qui vous sont proposés. Ainsi, théières, tasses, et autres épousettes comptant parmi les indispensables trônent fièrement sur les présentoirs. Et pour les gourmands : caramels, chocolats et bien d'autres friandises viennent compléter à merveille ce temple des saveurs. Alors n'hésitez plus, poussez cette porte et laissez vous guider par Véronique et Marie.

-/ Paradise comes to Carouge

Stepping through the doors of the Betjeman & Barton boutique, in Carouge, is like entering a waking dream. The shop is a paradise for the senses, with over 100 different teas in luxurious caskets, waiting to be opened and savoured for their fine aromas.

Classic black Darjeeling is just one of an array of options, including poetically named blends like *Monday Light, Les courtisanes, C'est une belle histoire...* There's a host of tea-drinker's accessories lining the display cases, too, including teapots, cups and imaginative strainers. Sweet fiends will love the selection of caramels, chocolates and other goodies, completing the offerings at this temple of fine flavours. Véronique and Marie are on hand to guide your choice – be sure to drop by soon!

Betjeman & Barton
Rue Saint-Joseph 35, Carouge
+41 22 301 20 30 - www.barton.ch

Le vin du mois selon VINvitation !

De Catherine Comu & Stéphane Meier

Pouilly-Loché « Les Mûres » 2010, Bret Brothers, Vinzelles Cépage : 100 % chardonnay

La maison Bret Brothers a été créée en 2001 par les 3 frères Bret. L'objectif est de sélectionner des micro-parcelles travaillées par des vignerons passionnés, selon un cahier des charges rigoureux et très respectueux de l'environnement.

La superficie du climat « Les Mûres » est de 0.45 ha et l'âge moyen des vignes de 50 ans et plus. Ce climat est considéré comme le meilleur de Pouilly-Loché.

Le nez est vif et frais, sur des notes de fleurs blanches, de citron confit, de carambole et de pierre-à-fusil. En bouche l'attaque est précise, avec une légère salinité. Le vin est long et finit sur des arômes de noisettes et amandes fraîches. Un grand vin de terroir réalisé par un domaine figurant au plus haut niveau de la production de vins blancs de la Bourgogne du Sud !

-/ Wine of the Month from VINvitation!

by Catherine Comu & Stéphane Meier

Pouilly-Loché 'Les Mûres' 2010, Bret Brothers, Vinzelles Grapes: 100 % Chardonnay

Bret Brothers was founded in 2001 by three eponymous siblings, producing wine from selected small growers, made by dedicated wine-makers following strict quality and environmental criteria. 'Les Mûres' is a plot covering just 0.45 hectares, with vinestocks aged around 50 years or more. The prevailing micro-climate is recognised as one of the finest in the Pouilly-Loché appellation.

The fresh, lively bouquet comprises notes of white flowers, lemon confit, star fruit and flint, with a precise, slightly saline burst of flavour and a long finish combining aromas of hazelnut and fresh almond. This is a fine, terroir wine from one of the finest white wine producers in southern Burgundy.

www.vinvitation.ch
Contact info@vinvitation.ch – available spring 2013