



Croque la Lune

Si comme nous, en cette fin d'année, vous êtes las de la traditionnelle bûche, prenez la tangente avec Häagen Dasz. La marque américaine propose pour la cinquième année consécutive une glace de Noël version designer, conçue cette fois-ci par le très pointu duo Doshi Levien, dont les créations oscillent entre monde imaginaire et technologie futuriste. Les experts crème glacée de Häagen Dasz ont planché sur deux nouveaux parfums, la *Lune de Glace Blanche*, une glace à la framboise et à la pistache avec noix de Macadamia et meringue, et la *Lune de Glace Rousse*, caramel salé et vanille, le tout sur un lit de riz soufflé au chocolat et noix de pécan caramélisées. A Doshi Levin ensuite de laisser son empreinte sur la glace. Le résultat est inattendu et surprenant : voilà la bûche de Noël qui se transforme en lune. Selon les designers, « l'idée de la lune est venue de différentes sources d'inspiration et mélange des éléments de fantastique, d'aventure et d'imagination ».

Bon voyage intergalactique...

-/ Heavenly ice...

If, like us, you're a teensy bit tired of the traditional iced log this Christmas, try American ice-cream brand Häagen Dasz's designer version, now in its fifth year. The 2012/13 design comes courtesy of happening duo Doshi Levien, noted for their imaginative, futuristic, techno style. Häagen Dasz's ice-cream experts have come up with two new flavours for the occasion: *Lune de Glace Blanche* (raspberry and pistachio with Macadamia nuts and meringue), and *Lune de Glace Rousse* (salted butter caramel and vanilla, on a base of chocolate puffed rice and caramelised pecan nuts), all presented with Doshi Levin's distinctive touch. The result is original and poetic: a full, round, ice-cream moon, craters and all! Say the designers: 'the inspiration for the moon came from various sources, mixing elements of fantasy, adventure, with a touch of imagination.' Fly there soon!

« Lune de Glace Häagen-Dasz by Doshi Levien »
pour 6 à 8 personnes - www.haagendasz.com

Le vin du mois selon VINvitation !

De Catherine Comu & Stéphane Meier

Païen 2011 de Joseph Vocat, Domaine des Crêtes
Lors de Vinea à Sierre fin août 2012, nous avons eu le plaisir de rencontrer Yves Vocat du Domaine des Crêtes. Composé de 26 hectares d'un sol très calcaire, le domaine fondé en 1950 a été baptisé « Domaine des Crêtes » du fait de sa situation sur cinq collines. Sa gamme de vins est variée et très attrayante : du Muscat au Gamay, du Pinot Noir au Merlot... Mais le Païen de Sierre 2011 sera notre coup de cœur du mois ! Ce Païen 2011 présente un nez floral très intense autour de la rose. L'attaque est précise, le vin est gras et très long en bouche. Il se développe par étape : tout d'abord l'aspect floral, puis des notes d'agrumes apparaissent, pour terminer en apogée sur une explosion d'épices. Pas étonnant que ce vin ait reçu la médaille d'or aux Sélections des Vins du Valais !

-/ Wine of the month, from VINvitation !

by Catherine Comu & Stéphane Meier.

Païen 2011, by Joseph Vocat, Domaine des Crêtes
We were delighted to meet Yves Vocat of the Domaine des Crêtes at this year's VINEA in Sierre, at the end of August. Founded in the 1950s, covering 26 hectares with an alkaline, chalky soil, the vineyard takes its name from its unique situation, straddling five hilltops. The varied, attractive range of wines includes Muscat, Gamay, Pinot Noir and Merlot... But our particular favourite (and December's Wine of the Month) is Païen de Sierre 2011, with an intense, floral, rosy bouquet. The initial, sharply-defined flavours develop into a full body, and a long finish. Floral top notes are followed by subtle citrus flavours, and a final explosion of rich spice. Unsurprisingly, this superb wine was a gold medal winner at the Sélections des Vins du Valais.

Domaine des Crêtes - Joseph Vocat et Fils Vins SA
Rue de Pont Chalais 26, 3976 Noës Sierre Valais
+41 27 458 26 49 - www.vocatvins.ch



Recette gastronomique et sa sauce électro

Résolument ouvert à l'exploration de nouveaux univers artistiques, Cyril Musy, l'initiateur de M.I.A.M qui imagine et crée des événements culinaires uniques et inédits, propose une nouvelle rencontre explosive entre gastronomie et rythmes électro rock endiablés.

Après une première soirée réussie avec deux grands chefs genevois le 23 novembre dernier à la Galerie Guy Bärtschi, M.I.A.M récidive en invitant Raphaël Vionnet et Julien Burlat, deux chefs étoilés, à venir s'affranchir de leurs habitudes et mijoter des plats succulents autour du caviar (avec Caviar House Prunier) dans un endroit insolite.

Le 5 décembre, ce sera donc au tour de *Flux Laboratory*, un espace culturel basé à Carouge de marier les deux univers. Le groupe Love Motel et ses sets électro décapants rythmera ainsi les créations des deux maestros de la bonne chère, pour le plus grand plaisir des sens.

-/ Gourmet cuisine with electro-house sauce...

Cyril Musy, founder of M.I.A.M – dedicated to exploring strange new artistic worlds and the creation of unique culinary events – presents a new, explosive encounter between fine cuisine and the frenzied beat of electro-rock.

Really? After a successful launch soirée featuring two top Geneva chefs, on 23 November at Galerie Guy Bärtschi, M.I.A.M is doing it again. On December 5, guest chefs Raphaël Vionnet and Julien Burlat will cook up some original new dishes at the Flux Laboratory, a cultural space in Carouge. The kitchen maestros will be working to the rhythms of electro band Love Motel: a feast for all the senses!

Soirée *Flux Food* le 5 décembre 2012 -
Flux Laboratory
Rue Jacques-Dalphin 10, 1227 Carouge
Informations et inscriptions : www.lemiam.ch