

Genève Saveurs

3e Salon de la Gastronomie
et de l'Art de la table
« Spécial Saint-Valentin »

Programme
du 11 au 13 février 2011

Ramada Encore Event Center de la Praille
de 10h00 à 19h00

amour, ivresse, douceur, caresse...



séduction, gourmandise, délice, convoitise, envie et plaisir...

De Dietrich 
OBJETS DE VALEUR DEPUIS 1684


RSH
QUALITY FOOD CONCEPT SA

L'illustré

Gilbert Albert



Imaginez l'improbable nous l'organisons

Demandez-nous une réception avec feu d'artifice sur un yacht ou un tête-à-tête intime avec des produits rarissimes, un dîner fou composé de vingt-cinq miniplats sublimes, un cocktail dînatoire pour mille collaborateurs, une fête décalée pour le lancement d'un film, un bal masqué digne de Marie-Antoinette ou un happening sous tente en haute montagne, demandez-nous l'impossible, l'improbable, le rêve ou l'exotisme, la discrétion absolue ou la visibilité assumée, nous vous l'organisons...



TRAITEUR D'EXCEPTION

RSH Quality Food Concept SA · Ch. de la Colice 3 · CP 208 · CH-1023 Crissier/VD · Tél. +41 21 635 29 80 · www.rsh-sa.com · catering@rsh-sa.com



Stéphane Godet - Organisateur

Nous avons choisi de symboliser la 3ème édition de Genève Saveurs sur un thème qui fait l'unanimité et qui nous tient tous à cœur, « L'Amour ». Que ce soit l'amour, pour un tête à tête romantique autour d'une bonne table, l'amour de déguster des produits d'exception ou l'amour de recevoir ses amis en toute convivialité, quoi de plus singulier que d'associer la Gastronomie et l'Art de la Table à une Fête comme la St-Valentin !

Genève Saveurs a été précurseur en 2009 en incarnant le 1er salon de la Gastronomie à Genève. Nous avons décidé de continuer à innover en déménageant au Ramada Event Center de la Praille, qui nous permet de développer la surface thématique intérieure dans un espace de 1'500 m2 et de gagner en accessibilité.

Un Salon feutré et chaleureux, alliant Gastronomie, Epicerie fine, Art de la table, Produits du terroir, Chocolaterie et Grands Vins, permettant ainsi au public sensibilisé par l'éveil des papilles de retrouver l'élite des produits d'exception mais aussi de bénéficier de conseils pour apprendre à recevoir « mieux ».

Genève Saveurs est de nouveau parrainé par Philippe Rochat qui a su placer avec panache et respectabilité, la Romandie au même niveau que les plus Grands Chefs étoilés internationaux. Pour sa part, Philippe Chevrier déplace son savoir-faire dans un restaurant intégré au salon tandis que de grands Chefs genevois (Serge Labrosse, Claude Legras...) ont accepté de prêter leur concours en proposant au public des recettes dans l'espace cuisine DeDietrich.

Chaque exposant est en mesure de guider le visiteur gourmet dans sa quête d'amélioration de son Art de vivre par des produits d'exception, sans oublier que cet esthète n'est probablement jamais suffisamment rassasié de bonnes idées originales pour recevoir mieux et se régaler avec indécence.

FERME DE MERLINGE
Th. et J.-J. CHOLLET
Ouvert mercredi de 9h à 18h - samedi de 9h à 12h30

VENTE DIRECTE
FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON
BRUNCH TOUS LES SAMEDIS
DE 9H À 12H30
(SUR RÉSERVATION)

PRODUCTEUR CONTACT FRAICHEUR

- Genève Saveurs 2011 -

envie & plaisir



«Dégustez les arômes du temps»

TRÉSORS DU CHAI

Armagnacs & Alcools d'exception

OFFRE SPECIALE Genève Saveurs 2011

BAS-ARMAGNACS DELORD

La plus ancienne des eaux-de-vie de France s'élabore lentement en terre d'Armagnac, au cœur de la Gascogne.

Prosper Delord, fonde la maison Delord en 1893. Aujourd'hui, la jeune génération assure la relève et propose une gamme de bas-armagnacs d'assemblage et de millésimes aux arômes d'une finesse et d'une complexité inégalées.

CALVADOS ROGER GROULT

Depuis cinq générations, la famille Groult produit des Calvados de grande renommée au « Clos de la Hurvanière ».

L'eau-de-vie est obtenue par double distillation dans l'alambic chauffé au feu de bois, selon les traditions familiales et les exigences de l'A.O.C. Vieilli plusieurs années en fûts de chêne, les Calvados Roger Groult sont d'une expression aromatique exceptionnelle.



Bas-armagnac
Coffret bois de 3 btles
(20cl) 10, 20 et 30 ans
Fr. 119.- 89.-

Calvados 15 ans d'âge
2 X médaille d'or
Fr. 125.- 98.-



www.tresorsduchai.ch • tél. 021 625 11 11

Je commande: ___ coffret(s) 3 bouteilles de Bas-armagnac Delord
___ bouteille(s) de Calvados 15 ans
(+ frais de port Frs 12.- pour les commandes par poste)

Nom : _____ Prénom : _____
Rue : _____ NP/localité : _____
Tél : _____ Age (protection des mineurs) : _____
Email : _____ Date : _____
Signature : _____

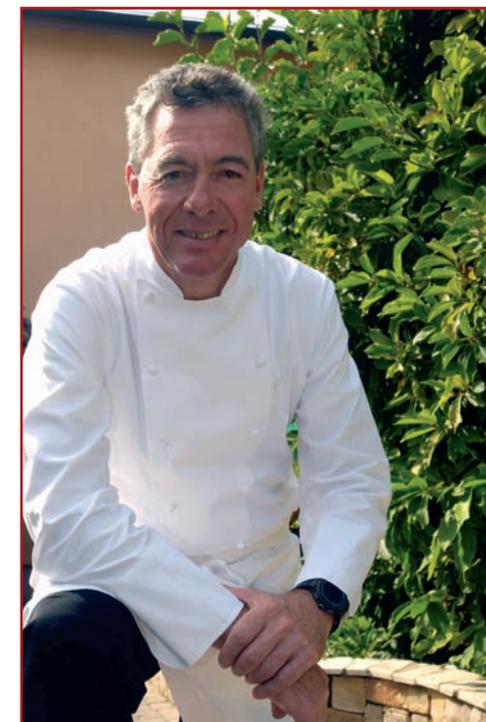
A retourner à: TRESORS DU CHAI, Ch. du Parc de Valency 19, 1004 Lausanne
OFFRE VALABLE UNIQUEMENT sur présentation de ce coupon sur notre stand
ou sur envoi par courrier jusqu'au 28 février 2011. Max. 3 coffrets et 3 calvados par coupon

Préface Philippe Rochat

*Bienvenue au 3^{ème} salon
de la gastronomie et de l'art
de la table à Genève.*

Avec mes salutations gourmandes

Philippe Rochat



- Genève Saveurs 2011 -

SCHERER S.A.

17 RUE LE ROYER
1227 ACACIAS / GENEVE
TEL: 022.308.10.65
FAX: 022.308.10.69

Distributeur pour la Suisse:
Champagne DEUTZ
Vins des Côtes du Rhône DELAS
+ grands choix de grands vins de Bordeaux



Les exposants

- 1- *Between*
Route de Saint-Julien 40
1227 Carouge - 022 560 71 00
www.betweengroup.com
- 1- *Gilbert Albert*
Rue de la Corratierie 24
1204 Genève - 022 311 48 33
www.gilbertalbert.ch
- 2- *RSH Quality Food Concept SA*
Chemin de la Colice 3
1023 Crissier - 021 635 29 80
www.rsh-sa.com
- 3- *Scherer SA*
Rue le Royer 17
1227 Acacias - 022 308 10 65
www.scherer.ch
- 3- *Champagne Deutz Scherer SA* - Rue le Royer 17
1227 Acacias - 022 308 10 65
www.champagne-deutz.com
- 6- *Saveurs Okanagan*
L'Épine 3
1436 Treykovagnes
024 445 54 65
www.saveurs-okanagan.ch
- 7- *Scrounchs Toujours*
Rue Saint-Martin 30
1966 Botyre / Ayent
027 670 72 46
www.scrounchs.com
- 8- *Domaine La Clé de Sol*
Crêt de Choully 18
1242 Choully - 022 753 11 92
www.cledesol.ch
- 10- *Gusto e solo*
Rue Voltaire 285
1201 Genève - 022 340 59 40
www.gustoeseole.ch
- 11- *SUPRÊME COCKTAIL*
l'appareil à cocktails
Privilège Sàrl Anicia Ançais
L'Orient - 1071 St-Saphorin
021 711 40 50
www.privilège-agency.ch
- 12- *Truffes Mariani*
Route de la Place 296
F-74300 Thyez
0033 450 18 54 20
mariani.truffes@yahoo.fr
- 13- *Mademoiselle Sye*
0033 6 16 80 03 36
www.mademoiselle-sye.fr
- 14- *Saveurs Ardèchoises*
Les Sarts 16
4990 Lierneux Belgique
0032 80 40 00 92
- 15- *Cave de Seyssel*
Cave Lambert
ZI de Montauban - BP 15
F-74910 Seyssel
0033 450 56 21 59
www.lambert-de-seyssel.com
- 16- *Rive Cotes & Saveurs*
Grande Rue 4
1170 Aubonne - 021 807 03 30
www.rivecotesaveurs.ch
- 17- *Disciples d'Escoffier*
- 18- *Pâtisserie Frédéric Ducret*
Rue Hoffmann 6
1202 Genève - 022 734 11 11
www.confiserie-ducret.ch
- 19- *Century 21 Foods*
Rue Robert-de-Traz 7
1206 Genève - 022 301 77 77
www.centuryfood.ch
- 21- *Brasserie des Murailles*
Route de Corsinge 48
1252 Meinier - 079 348 10 78
www.bmurailles.ch
- 22- *Vini Sapori*
Rue de l'Athénée 44
1206 Genève - 022 347 41 22
www.vini-sapori.ch
- 26- *Domaine de Chantemerle*
Rue des Pressoirs 11
1180 Tartegnin - 021 825 19 49
www.tartegnin.com



A. & M-J. Meylan
L'Épine 3- 1436 Treykovagnes
☎ 024.445.54.65
www.saveurs-okanagan.ch

Fabrication Artisanale

Confitures, champignons, huiles, vinaigres, antipasti, foie gras de canard,
saucisses sèches, beurre aux truffes, miel, caramels, etc.

le label de
 PROXIMITÉ de
 l'agriculture
 genevoise



27- *Ter & Mer La Paimpolaise*
 Route de Chancy 34
 1284 Chancy
 0033 6 72 45 48 69
 terrmer@gmail.com

28- *Domaine des Pendus*
 Route de Peney-Dessous 1
 1242 Satigny - 022 753 19 61
 www.domaine-des-pendus.ch

29- *Gusto e solo*
 Rue Voltaire 285
 1201 Genève - 022 340 59 40
 www.gustoesole.ch

30- *Caveau de Bacchus*
 Cours de Rive 5
 1204 Genève - 022 312 41 30
 www.bacchus.ch

32- *Trésors du Chai*
 Ch. du Parc de Valency 19
 1004 Lausanne - 021 625 11 11
 www.tresorsduchai.ch

33- *Comptoir des Délices*
 Rue Saint-Victor
 1227 Carouge - 022 300 03 35
 www.lecomptoirdesdelices.ch

34- *Chocolaterie Stettler*
 Avenue Blanc 49
 1202 Genève - 022 738 17 20
 www.chocolaterie-stettler.ch

35- *Itaste*
 Chemin des Chalets 9
 1279 Chavanne de Bogis
 022 556 01 01
 www.itaste.com

36- *De Dietrich*
 Route de Soleure 12
 2072 Saint-Blaise
 032 756 49 69
 www.dedietrich-electromenager.ch

37- *La Semeuse SA*
 Allée des Paysans-Horlogers 1
 2301 la Chaux-de-Fonds
 032 926 44 88
 www.lasemeuse.ch

38- *Philippe Chevrier le Traiteur - Domaine de Chouilly*
 Route de Chouilly 34-36
 1242 Satigny - 022 753 93 30
 www.chevrier-traiteur.ch

39- *Domaine des Molards*
 Route des Molards 21
 1281 Russin-Genève
 022 754 15 40
 www.molards.ch

40- *Le P'tit Music'Hohl*
 Avenue Louis-Casai 54
 1216 Cointrin - 022 798 8 798
 www.musicihohl.ch

41- *Chocolaterie du Rhône*
 Rue de la Confédération 3
 1204 Genève - 022 311 56 14
 www.du-rhone.ch

42- *Bejeman and Barton*
 Rue Saint-Joseph 35
 1227 Carouge - 022 301 20 30
 www.barton.ch

43- *Philippe Pascoët Chocolatier*
 Rue Saint-Joseph 12
 1227 Carouge - 022 301 20 58
 www.philippe-pascoet.ch

44- *EventsDeco*
 Rue des Sablières 5
 1242 Satigny - 022 939 17 17
 www.eventsdeco.com

45- *Désert de Gobi*
 Yves Cornut - 3975 Randogne
 079 221 19 19
 www.desertdegobi.ch

46- *Agroalim*
 Rue de Lyon 110
 1203 Genève - 079 466 02 36
 www.agroalim.ch

47- *Château le Rosey*
 Chemin le Rosey 6
 1183 Bursins - 021 824 09 00
 www.lerosey.ch

DÉGUSTER
 www.domaine-des-pendus.ch

CAVEAU DE DÉGUSTATION SUR RENDEZ-VOUS

CHRISTIAN SOSSAUER
 RTE DE PENEY-DESSOUS 1
 1242 SATIGNY - GENÈVE
 TÉL./FAX +4122 753 19 61
 MOBILE +4179 626 70 02

DOMAINE

PENDUS

DES

Kir Royal à la Pêche : Le Pêché



Saint-Valentin

Pour passer une soirée en amoureux, rien de tel qu'un bon pêché

Notre kir royal est réalisé avec les pêches de notre production ainsi que notre vin

Laissez-vous tenter...

DOMAINE DES MOLARDS

M & C-L DESBAILLET ROUTE DES MOLARDS 21 1281 RUSSIN - GENÈVE TÉL. 022 754 15 40 SITE : MOLARDS.CH

48- Ringier : l'Illustré et Al dente
Pont Bessières 3 - CP 65 05
1002 Lausanne - 021 331 75 00
www.illustre.ch

49- Domaine Saint Michel
Archange
6 rue des Châteaux
F-11120 Bize-Minervois
0033 468 46 28 35
www.domaine-saint-michel-archange.com

50- Oliviers & co
Place du Bourg de Four 8
1204 Genève - 022 310 38 51
www.oliviers-co-suisse.com

51- Ferme de Merlinge
Route de Gy 85
1251 Gy - 022 759 15 92
www.fermedemerlinge.ch

53- Cupcakes & The City
Rue Henri-Blancalet 12
1207 Genève - 022 700 28 43
www.cupcakesandthecity.ch

54- Les Oliviers du Mas
des Vautes
F-34980 Saint Gély du Fesc
0033 467 02 12 30
www.masdesvautes.fr

55- Les Délices du Sud-Ouest
Rue du Port 7
1815 Calrens - 079 855 83 03
couchinave.david@gmail.com

56- Caviar House & Prunier
Rue du Rhône 30
1204 Genève - 022 781 02 37
www.caviarhouse-prunier.com

57- Chocolat Artisanal
Route de Gy 14
1252 Gy - 022 752 24 73
jean-claude.hochstrasser@bluewin.ch

58- La Mère Gaud
Impasse de Thénières 120
F-74140 Ballaison
0033 450 94 01 18
www.la-mere-gaud.fr

Ferme de Bellebouche
Route de Bellbouche 45
1252 Meinier

A- Escales Gourmandes
Chez Dussosoy N
Les Ormes B 164
Rue Vincent VAN GOGH
F-83130 LA GARDE
0033 6 29 40 63 34

B- LAURIS Sàrl - Agence
Marketing opérationnel
Z.I. La Plaine
1302 Vufflens-la-Ville
021 869 73 90 - www.lauris.ch

F- Gotcha Events
Chemin des Batailles 22
1214 Vernier - 022 341 40 08
www.gotcha-events.com

K- Ecole Club Migros
Rue du Prince 5
1204 Genève - 022 319 61 61
www.ecole-club.ch

L- Saveurs Ardéchoises
Les Sarts 16 - 4990 Lierneux
Belgique
0032 80 40 00 92

M- GEH
Groupe Hygiene Europe
Ventriglia Corrado Mayor
Vautier 30 - 1815 Clarens

N- OPAGE
Maison du Terroir
Route de Soral 93
1233 Bernex - 022 388 71 55
www.opage.ch

O- Espace-Terroir
Rue blavignac 16 - CP 1255
1227 Carouge - 022 827 40 50
www.espace-terroir.ch



AGROALIM

Importation • Distribution •
Vente de Vins • de Produits Fins & Casher

E-shop : www.agroalim.ch



Rue de Lyon 110 - 1203 Genève • Tél. +41(0)22 344 00 16 • E-mail : contact@agroalim.ch

TRADEXPOR
LE CADEAU PUBLICITAIRE

Textile publicitaire et
Habillage professionnel

Visitez nos catalogues
en ligne sur
www.tradexpor.ch



Un nouveau regard sur
la communication par l'objet

info@tradexpor.ch

Siège GE Tél. 022 827 15 90 • Agence VD Tél. 021 811 01 01 • Agence NE/JU Tél. 078 620 86 15
Avenue Cardinal Mermillod 36 / CH-1227 carouge

LE PLAISIR DU PALAIS ET DES SENS

Saint-Valentin

Dites-lui avec une Douce
Saveur et un Soir de Subtilité
Pour le Plaisir de vos Sens



RIVE CÔTES & SAVEURS
ÉPICERIE FINE
PRODUITS BIO & ARTISANAUX
TRADITIONNELS & GASTRONOMIQUES
D'EXCEPTION - EXCLUSIFS

GRAND-RUE 4 - CH-1170 AUBONNE - TÉL. / FAX +41 21 807 03 30 - INFO@RIVECOTESAVEURS.CH - WWW.RIVECOTESAVEURS.CH

“Avec Lambert, vous êtes Royal !”

Le “Royal Seyssel”, méthode traditionnelle, est le fleuron de l’Appellation Seyssel depuis 1901.

ROYAL SEYSSEL
DEPUIS 1901

LES CAVES LAMBERT - ZI de Montauban - SEYSSEL
Tél. +33 (0)4 50 56 21 59 - www.lambert-de-seyssell.com

La Mère Gaud
Foie gras et recettes de terroir
En direct de la ferme

✚ F-74140 Ballaison | www.la-mere-gaud.fr ✚

Gâteaux d’anniversaire ou à thème, pièces montées, cupcakes sucrés et salés...

1^{ère} commande = 1 cadeau gourmand OFFERT

CUPCAKES & THE CITY

CAROUGE - Rue Saint-Joseph 42 - T. 022 301 15 50
EAUX-VIVES - Rue Henri-Blanvalet 12 - T. 022 700 28 43

www.cupcakesandthecity.ch

Le chocolat d’un jour pour un amour de toujours

Depuis 1947 la Chocolaterie Stettler est installée au centre de Genève et transmet son savoir-faire de père en fils. En 2007, un épcurien vivant à Genève décide de redonner un nouveau souffle à cette maison familiale. Aujourd’hui, cette Chocolaterie connaît une évolution remarquable et remarquée dans le milieu très fermé du chocolat de luxe.

Stettler
La passion du chocolat depuis 1947

La Chocolaterie artisanale doit son succès non seulement à l’héritage des recettes traditionnelles, mais surtout à son aptitude de cultiver l’excellence des produits sélectionnés.

Ce savoir faire fabuleux permet à la Chocolaterie Stettler de produire des tonnes de chocolat par an, notamment les pavés glacés de Genève, leur grande spécialité. Leur produit phare a déjà dépassé les frontières helvétiques pour parcourir le monde, notamment le Japon où il est une référence.

Des matières premières choisies avec le plus grand soin, une tradition rigoureusement respectée et des dosages harmonieux, voilà le secret de cette maison genevoise sophistiquée et avérée, pour combler les désirs des plus exigeants dégustateurs.

Chocolaterie Stettler (laboratoire de fabrication)
49 avenue Blanc - 1202 Genève - tél. 022 738 17 20
www.chocolaterie-stettler.ch

Boutiques à Genève :

69, rue du Rhône - Tél. 022 735 57 63
10, rue de Berne - Tél. 022 732 44 67
50, rte de Florissant - Tél. 022 789 54 90
49, av. Blanc - Tél. 022 738 17 20



- Genève Saveurs 2011 -

RSH, de la restauration en vol aux banquets de haut vol

Une réception avec feu d'artifice sur le lac, accompagné par le récital d'une grande soprano, ou un tête-à-tête intime avec des produits rarissimes, un dîner fou composé de vingt-cinq miniplats sublimes, un cocktail dinatoire pour mille collaborateurs, une fête décalée dans un château pour le lancement d'un film, un bal masqué digne de Marie-Antoinette : autant de demandes auxquelles Michel Hug et Lazare Saguer ont été confrontés ces dernières années.

Un jour de 2001, Lazare Saguer et Michel Hug - alors respectivement chef et sous-chef de cuisine - proposent à Philippe Rochat de créer une entité au sein du restaurant, afin d'y développer des prestations nouvelles. Les trois associés sont fiers de parapher l'acte de création de leur société RSH (soit Rochat, Saguer, Hug), le 1^{er} septembre 2001, fiers de se lancer dans l'aventure. Le laboratoire futuriste de RSH doit pouvoir concilier des normes d'hygiène ultrasévères et la conception de mets d'un grand raffinement...

RSH se voit davantage en traiteur d'exception, et se consacre désormais, à hauteur de 80% environ, aux grands banquets, cocktails ou dîners de gala... Sa brigade met ses talents et son savoir-faire à disposition d'une clientèle exigeante, fortunée, qui se recrute notamment dans l'horlogerie, la finance, la haute technologie ou la diplomatie, les milieux sportifs et culturels, les organisations internationales et autres multinationales, bref, tout le microcosme qui fait les pages people des magazines, pour leur concocter des événements gourmands sur mesure...



Gilbert Albert

JOAILLIER D'ART

24 RUE DE LA CORRATERIE - GENÈVE
BAHNHOFSTRASSE 10 - ZÜRICH

1 - Between

1 - Gilbert Albert

2 - RSH Quality Food
Concept SA

3 - Scherer SA

3 - Champagne Deutz

6 - Saveurs Okanagan

7 - Scrounchs Toujours

8 - Domaine La Clé de Sol

10 - Gusto e solo

11 - SUPRÊMECOCKTAIL

l'appareil à cocktails

12 - Truffles Mariani

13 - Mademoiselle Syc

14 - Saveurs Ardéchoises

15 - Cave de Seyssel

16 - Rive Côtes & Saveurs

17 - Disciples d'Escoffier

18 - Pâtisserie Frédéric Ducret

19 - Century 21 Foods

21 - Brasserie des Murailles

22 - Vini Sapori

26 - Domaine de Chantemerle

27 - Ter & Mer La Paimpolaise

28 - Domaine des Pendus

29 - Gusto e solo

30 - Caveau de Bacchus

32 - Trésors du Chai

33 - Comptoir des Délices

34 - Chocolaterie Stettler

35 - Itaste

36 - De Dietrich

37 - La Semeuse SA

38 - Philippe Chevrier le Traiteur

39 - Domaine des Molards

40 - Le P'tit Music'Hohl

41 - Chocolaterie du Rhône

42 - Betjeman and Barton

43 - Philippe Pascoët Chocolatier

44 - EventsDeco

45 - Désert de Gobi

46 - Agroalim

47 - Château le Rosey

48 - Ringier : l'Illustré et Al dente

49 - Domaine Saint Michel Archange

50 - Oliviers & co

51 - Ferme de Merlinge

53 - Cupcakes & The City

54 - Les Oliviers du Mas des Vautes

55 - Les Délices du Sud-Ouest

56 - Caviar House & Prunier

57 - Chocolat Artisanal

58 - La Mère Gaud

A - Escapes Gourmandes

B - LAURIS Sàrl

Agence marketing opérationnel

F - Gotcha Events

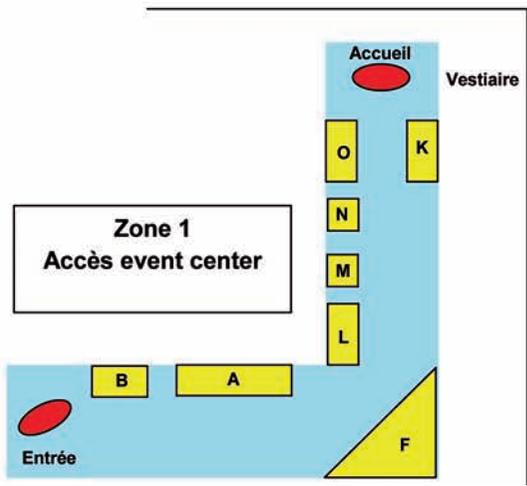
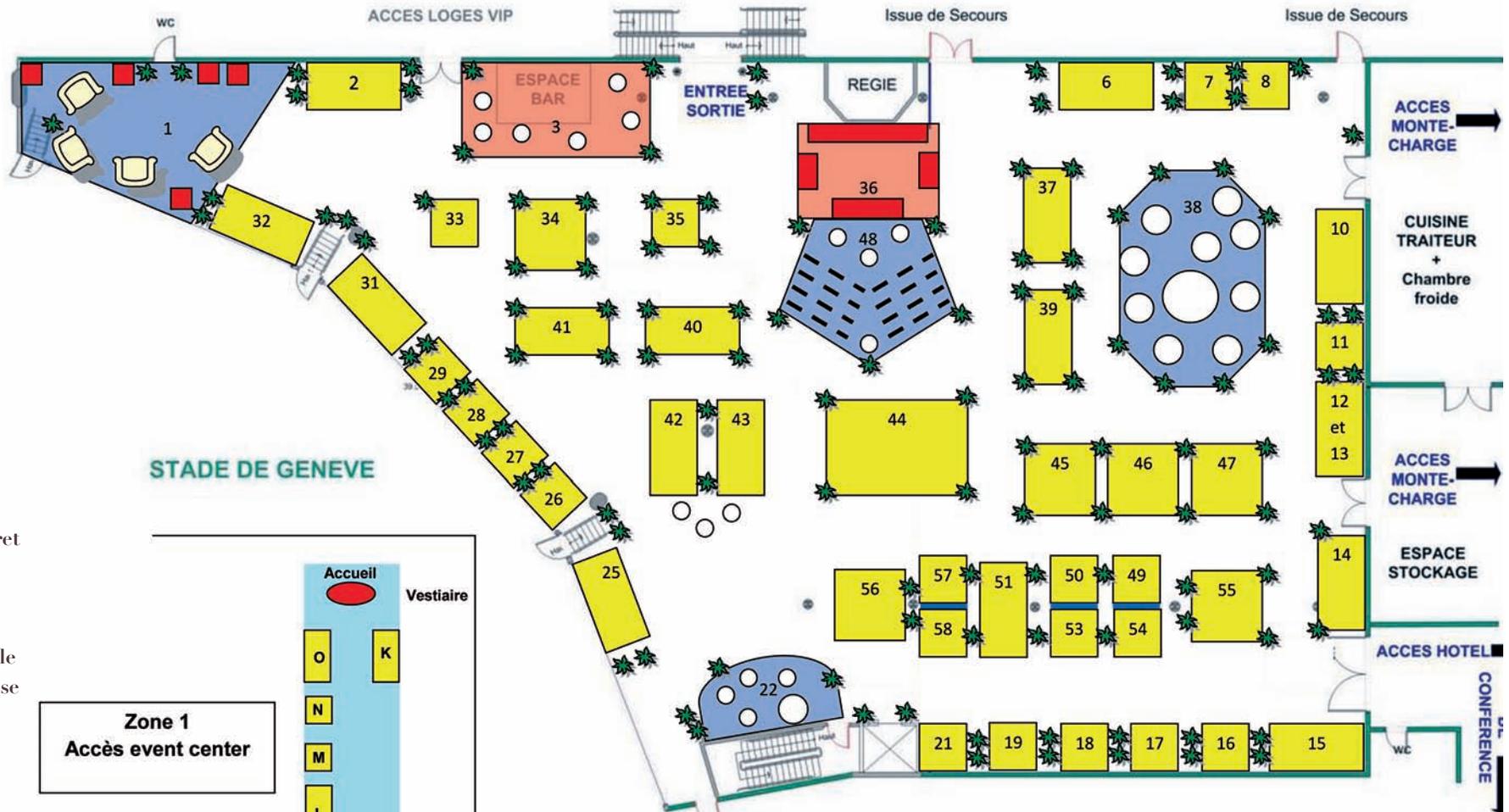
K - Ecole Club Migros

L - Saveurs Ardéchoises

M - GEH Groupe Hygiene Europe

N - OPAGE

O - Espace-Terroir





David Couchinave Les Délices du Sud-Ouest www.delicesdusudouest.ch

Des Produits authentiques

Les Oliviers du MAS des Vautes

Les Vautes, propriété située au nord de Montpellier, avec ses 23 hectares d'oliviers, son moulin à huile qui triture essentiellement sa propre production, son atelier de pasteurisation où sont confectionnées les Olivantes (tapenades) à base d'olives vertes et d'huile du domaine.

Depuis 2005, nous sommes régulièrement médaillés. Au Moulin du Mas des Vautes, nous travaillons la Qualité et non la Quantité.

Mas des Vautes - 34980 St Gély du Fesc - tél 04 67 02 12 30 - fax 04 67 02 40 10 - www.masdesvautes.fr

DOMAINE DE CHANTEMERLE

Jean-Claude et Nicolas JACCOUD, vigneron-encaveurs
1180 TARTEGNIN
Téléphone 021 825 19 49 – chantemerle@tartegnin.com
www.tartegnin.com

CAVES OUVERTES
les 14 et 15 mai 2011

Espace De Dietrich - Illustré :

- Démonstrations présentées par Monsieur Knut Schwander du Gault & Millau
- Vendredi dès 15h30 Monsieur Claude Legras Chef du restaurant Le Floris à Anières
- Samedi dès 15h30 Monsieur Serge Labrosse Chef du restaurant le Buffet de la Gare des Eaux-Vives : « raviole de jarret de veau et céleri confit, crémeux de foie gras, et émulsion de céleri à la truffe »
- Tous les jours de 11h00 à 14h00, Petits plats « spécial St-Valentin » par le traiteur gastronomique et école de cuisine : Fusion des sens. «L'alchimie du goût nous éveille aux plaisirs de l'Art Culinaire. Nous sommes là pour que vos papilles vous révèlent des secrets»



Vendredi :

- Jérôme Delord, Producteur des bas-armagnacs Delord à Lannepax dès 16h30 sur l'espace Chevrier (sur réservation)

Samedi :

- Jérôme Delord, Producteur des bas-armagnacs Delord à Lannepax dès 15h00 sur l'espace Trésors du Chai N°32
- Véronique Gallais Thés Betjeman & Barton à Cafrouge dès 16h30 sur l'espace Chevrier (sur réservation)

Dimanche :

- Jean-Roger Groult, producteur des calvados Roger Groult au Clos de la Hurvanière à Saint-Cyr du Ronceray dès 16h30 sur l'espace Chevrier (sur réservation)

Démonstrations Ecole Club Migros :

- Vendredi 11 février : Sushi par Mme Fâh Takikawa Mieko
- Samedi 12 février : Amuse bouche par Mme Michellod Albertine
- Dimanche 13 février : Macarons par M. Brett Sinclair Solohek

Comptoir
des Délices

Epicerie Fine
Cellier
Art de la Table

10, Rue Saint-Victor
1227 Carouge
+41 22 300 03 35

www.lesdelicesducomptoir.ch
www.lecomptoirdesdelices.ch

Délices du
Comptoir

Bar à Vins
T a p a s
Table d'hôtes



BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Carouge



35, rue St-Joseph, 1227 Carouge, Suisse. Tél/Fax +4122 3012030
www.barton.ch



Philippe Pascoët

Le chocolatier Philippe PASCOËT, français d'origine bretonne établi en Suisse, depuis 22 ans a ouvert sa boutique à Genève depuis 6 ans et collectionne les distinctions.

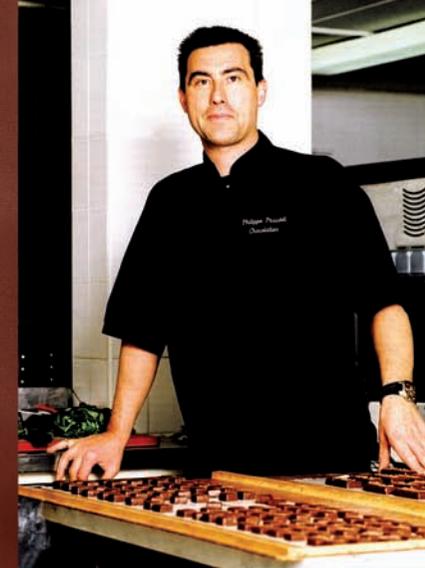
Le prix de l'artisanat de Genève en 2006, le prix spécial d'honneur en 2007 et le grand prix du chocolat artisanal en 2008 le propulsent parmi les grands du chocolat.

A cette date, il ouvre une boutique à Paris et reçoit aussi le prix d'Excellence Internationale au salon du chocolat de Paris.

A la tête d'une véritable petite entreprise, composée d'une dizaine de personnes, il peut totalement se réaliser. Son côté imaginaire fait rage et sa passion envoûte celui qui vient à goûter son chocolat. Ses associations subtiles avec des pulpes de fruits comme la passion, le citron vert, la framboise ou des herbes aromatiques (telles que le thym, le basilic, la sauge, la coriandre, etc.) font de ses ganaches, un vrai bonheur. Il sait garder aussi le goût du chocolat authentique en travaillant avec les grands crus de cacao venant de Madagascar, l'Equateur, le Venezuela, la Bolivie, la République Dominicaine. Il peut aussi puiser son inspiration dans les fumeurs pour oser un chocolat au cigare.

Boutiques Philippe Pascoët

12 rue Saint Joseph 1227 Carouge / Genève – Suisse – Tél +41 22 301 20 58 - Fax +41 22 301 20 59
52 rue Saint Placide 75006 Paris – France – Tél +33 1 45 48 12 87 - Fax +33 1 45 48 12 87



- Genève Saveurs 2011 -



La Table Piano

Plus aucune limite à votre créativité culinaire

Ce vaste espace de cuisson unique de 2600 cm², sans aucune zone délimitée, permet d'accueillir simultanément jusqu'à 5 récipients, quelles que soient leur forme et leur taille, et où que ce soit sur la surface de la table, sans aucune contrainte.



A vous de composer désormais ...



... en mode solo

Vous disposez de la totalité de l'espace de cuisson en lui affectant une seule et même puissance de chauffe. Ce mode est idéal pour cuire en batterie plusieurs mêmes types de préparation avec un seul et même réglage.



... en mode piano

L'espace de cuisson se divise en trois zones distinctes. Pour chacune d'entre elles, vous affectez une puissance de chauffe dédiée au type de préparation souhaité pour, par exemple, maintenir au chaud sur une zone, cuire sur une deuxième et faire bouillir sur la troisième.



... en mode expert

Vous disposez librement de l'espace de cuisson. La table identifie instantanément la présence du récipient où qu'il soit posé sur la surface. Vous ajustez la puissance et le temps de cuisson. Les réglages qui lui sont affectés suivent automatiquement la casserole lorsque vous la déplacez d'un point à un autre.

Oliviers & Co

Des idées nouvelles, des goûts originaux dont on se régale...
Découvrez aujourd'hui notre nouvelle association "maison"

Notre Huile à la Bergamote
+
Notre condiment au Miel & Gingembre

Un mélange gai, fleuri, agréable, associant les notes légères et florales de la fleur d'oranger au gout équilibré chaud-froid, sucré-épicé de notre condiment au Miel & Gingembre.

Dans une proportion
de 2/3 d'huile + 1/3 de condiment

Assaisonnez vos salades amères : carottes, endives, roquettes.

Complétez vos salades de fruits :

citrus, ananas, papaye, mangue et autre note du Sud

Egayez vos fromages de chèvre,

Enrobez vos délices d'Asie, rouleaux de printemps, et rouleaux d'été.

Sublimez vos coquilles Saint-Jacques, et vos crevettes à la plancha.

D'autres recettes dignes des meilleurs alchimistes en herbe vous attendent :

Notre Huile à la menthe
+ notre Condiment à la pomme

Notre Huile au basilic frais
+ notre Condiment Blanc à l'origan

Et beaucoup d'autres encore...

Vos conseillers et amis
Oliviers & CO

Genève :
8 place du Bourg de Four
1204 Genève
Tél. : 022 310 51 64

Lausanne :
13 place de la Palud
1003 Lausanne
Tél : 021 311 38 80

Email : oliviers.co@worldcom.ch

www.oliviers-co-suisse.com

OLIVIERS & CO.®

LES HOMMES DE L'OLIVIER

Unique : du Particulier au Cadeau d'Affaires :

Que vous soyez à la recherche d'un grand Cru ou d'une réserve tout à fait exceptionnelle telle que notre Huile «Extra Verte» ou encore notre «Fleur d'Olive», AFFIORATO,

Oliviers & Co est la seule enseigne à même de pouvoir vous suggérer une aussi large palette aussi bien géographique qu'organoleptique de crus sélectionnés par les meilleurs spécialistes dans ce domaine.

Un travail en étroite collaboration avec les plus grands chefs étoilés, une recherche de saveurs nouvelles telles que le mariage de nos spécialités (basilic, citron, bergamote, etc.) aux condiments fruités élaborés sur mesure, nous positionnent comme partenaire privilégié pour le cadeau d'affaire original, tendance, sain, présenté/emballé dans des coffrets dignes de la haute qualité de nos produits plébiscités dans plus de 80 magasins O & CO à travers le monde.

Besoin d'un coup de baguette magique en cuisine ?

école-club

MIGROS

Démystifiez l'Art culinaire, découvrez les petits plus qui font la différence et réveillez le chef qui sommeille en vous.



Nous vous proposons entre autres :

- Cuisine pour les nuls
- Cuisine thaïlandaise
- Cuisine chinoise
- Sur la voie des grands chefs
- Menus de fêtes gastronomique
- Sushis et cuisine japonaise
- Cuisine marocaine
- Atelier du chocolat
- Macarons
- Gourmet Cooking

Informations et inscriptions :

Genève-centre	Balexert
Rue du Prince 5	Avenue du Pailly 21,
1204 Genève	1220 Les Avanchets
Tél. 022.319.61.61	Tél. 022 795 11 70

www.ecole-club.ch



Chocolaterie du Rhône

Plus d'un siècle de passion chocolat

1875, Monsieur Pertuiset inaugure 2, rue du Rhône, sa chocolaterie. Homme de goût, il assoit vite la réputation de son établissement aux portes duquel se pressera la meilleure société de la belle époque. Au-delà des modes, en marge de la banalisation des marchés, la grande tradition du chocolat porte un nom, DU RHÔNE. Nom que vous retrouverez dans les plus prestigieux des guides comme le Goldbook de Californie, ou Gault & Millau, lesquels nous décernèrent leur Prix pour nos moccas glacés. Peut-être parce que, des soins subtils que nous apportons à la confection jusqu'à la touche finale, nous ne faisons aucune concession à la facilité.

La passion, l'excellence, le savoir-faire et la créativité de notre maître chocolatier, Monsieur Jean-Pascal Sérignat, et de son équipe se mélangent afin de surprendre les palais.

Fait main, ces chocolats sont réalisés dans le respect des traditions afin d'offrir à chaque bouchée un moment de plaisir. A la recherche perpétuelle de nouvelles saveurs, nos chocolatiers sélectionnent minutieusement des ingrédients de tout 1^{er} choix afin d'obtenir des chocolats de grande qualité.

Nous vous invitons à une rencontre gourmande sur notre stand et à venir découvrir notre espace de vente et tea room où Madame Liliane Fumex et toute son équipe, vous fera un accueil chaleureux et personnalisé pour vous guider dans votre choix et vous offrir un conseil individuel.

- Genève Saveurs 2011 -

Griottes et pavés glacés de Genève



Jean-Claude Hochstrasser, confiseur à Meinier, perpétue les recettes traditionnelles du pavé glacé genevois et de l'authentique Griotte.

Ancien chocolatier, Jean-Claude Hochstrasser décide de retrouver le goût du véritable pavé glacé, autrefois fabriqué sur les tables familiales du quartier des grottes. La réussite de sa recette très vite reconnue et saluée par les connaisseurs, ravive sa passion du chocolat et Jean-Claude se lance dans la création artisanale d'une nouvelle friandise : la Griotte de Meinier.

Ses Griottes, médaillées d'or du Concours suisse des produits du terroir 2007-2008, sont de petites bouchées contenant des merises. Ce fruit savoureux, plus petit que des cerises, provient des vergers de Meinier. Après avoir reposé un an dans l'alcool, les fruits sont enrobés de sucre puis recouvert de chocolat.

Une passion à partager sur le stand de Chocolat Artisanal.

Chocolat Artisanal
Pavés Glacés & Griottes



2007-08
Médaille d'or

14. route de Gy - 1252 Meinier - Tél. / Fax 022 752 24 73



Messieurs Rochat, Saguer et Hug pour RSH,
vous proposent un cocktail dînatoire
le samedi 12 février de 19h00 à 23h00.

La soirée se déroulera dans le salon Lullin
à proximité de l'Event Center.

Le prix sera de CHF 90.00 TTC par personne.
Réservation directement auprès de RSH 021 635 29 80
ou sur le stand de RSH (espace N°2)

RSH Quality Food Concept SA
Ch. de la Colice 3
Case Postale 208
CH-1023 Crissier/VD
Tél. +41 (0) 21 635 29 80
Fax. +41 (0) 21 635 29 81

www.rsh-sa.com
www.luxfood.ch



Jean & fils GRUNDER

APPAREILS MENAGERS

VENTE ET DEPANNAGE TOUTES MARQUES

www.jeangrunder.ch

Tél. 022 732 52 38 - 1201 Genève

35 ANS
1973-2008



« Caviar » vous avez dit « caviar » ?!



Et bien non, cette matière noble c'est du Galuchat : de la peau de raie. Utilisé en bijouterie-joaillerie et en horlogerie, le Galuchat est ici revisité dans la nouvelle collection de Mademoiselle Sye. En Argent massif 925, cette collection spéciale Saint-Valentin saura vous toucher en plein cœur !

Mademoiselle Sye est avant tout une artisane créatrice qui réalise des bijoux en argent, en or et en platine, mais aussi des colliers et des bracelets en pierres naturelles ou en perles de culture.

A contre courant des produits industriels, elle privilégie les matériaux nobles et de qualité, mettant en avant des produits naturels travaillés avec amour et respect. Venez découvrir les bijoux d'une artiste bijoutière-joaillière. Un vrai délice pour les yeux !

Mademoiselle Sye



Artiste Bijoutière-Joaillière

00 33 616 800 336 / contact@mademoiselle-sye.fr

Show room : Collections et pièces uniques

Atelier : Réparations et Transformations

www.mademoiselle-sye.fr



TRUFFES MARIANI

Vente au détail & en gros

DAVID MARIANI, 296 RTE DE LA PLACE - 74300 THYEZ
TÉL./FAX +33(0)4 50 18 54 20 - PORT 06 78 06 80 28
E-MAIL mariani.truffes@yahoo.fr

Event Styling - Location de mobilier et vaisselle
40 route de St-Julien - 1227 Carouge (GE)
Tél : +41 22 560 71 00 - www.betweengroup.com

between

- Genève Saveurs 2011 -

envie & plaisir
29

Remerciements

Remerciements aux sponsors de Genève Saveurs 2011 :

De Dietrich
OBJETS DE VALEUR DEPUIS 1684



L'illustré

Gilbert Albert

En dehors de la participation indispensable des sponsors et des exposants à ce 3ème Genève Saveurs Spécial St-Valentin, godetproduction souhaite remercier très chaleureusement les sociétés suivantes pour l'efficacité de leurs prestations au service du salon :

Michel Lacaze,

Jean-Pierre Muller,

Sarah Stott
& Jean-Paul Caron

283, route de Meyrin
1217 Meyrin
T 022 550 01 20
N 078 862 42 13
m.lacaze@mlsofts.com
www.mlsofts.com

AVEC NOUS,
FAITES
BONNE
IMPRESSION!

victor chevallier
imprimerie genevoise sa
12, rue des Mouettes • CP 1352 • 1211 Genève 26
TÉL. 022 307 26 00 • FAX 022 307 26 01
www.imprimerie-genevoise.ch

RAMADA
encore
Hôtel - Event & Conference Center

La Praille
CENTRE ADMINISTRATIF

Daniel SULLIGER



Domaine la Clé de Sol

DEGUSTATION-VENTE DE VIN

Tél. 022 753 11 92 - 079 206 97 59

18, route du Crêt de Chouilly • CH-1242 CHOUILLY GENEVE

Organisation : godetproduction - 1217 Meyrin

Commercialisation : publicium sa - 38, ch. du Grand-Puits - 1217 Meyrin
tél. 022 719 10 00 - info@publicium.ch - www.publicium.ch





Révolution dans l'induction La Table Piano

Le savoir-faire De Dietrich, héritier d'une longue tradition d'excellence en matière d'électroménager, s'exprime pleinement aujourd'hui à travers un nouvel objet de valeur: le PIANO. Avec cette innovation majeure, De Dietrich revisite et bouleverse les codes de l'induction. Exit la notion de zones de cuisson délimitées et place désormais à un espace unique de cuisson qui décuple le champ d'expression culinaire.



Haute technologie

Pour un contrôle et un réglage précis des zones de cuisson, l'écran couleur tactile permet de piloter et visualiser toutes les informations liées à la cuisson, que ce soit la puissance, le temps écoulé ou le minuteur. Le réglage intuitif grâce au grand écran tactile renforce la facilité d'utilisation, l'interactivité est totale. L'indication de la position des casseroles, le choix des puissances, le départ différé, le réglage du temps de cuisson, la minuterie et le verrouillage de la table pour la nettoyer sont autant d'atouts qui font de ce Piano une véritable innovation dans le monde de la cuisson.