

# market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

**M&G**  
INVESTMENTS

PATRIMOINE(S)  
IMMOBILIER :  
TENDANCES 2018

AUTOMOBILE  
UN AVENIR  
ÉLECTRISANT

FISCALITÉ(S)  
LES ATOUS DU  
PORTUGAL

INDEX  
MÉCÉNAT :  
8 ACTEURS  
D'INFLUENCE

INVITÉE  
ANNE SOUTHAM  
AULAS

INVESTIR  
LE SECTEUR  
BIOTECH

DOSSIER

## INVESTIR DANS L'ART CONTEMPORAIN



15 CHF



# *PAX MAXIMA HÔTEL DE LA PAIX, RITZ CARLTON*



Elina Bialkova

L'ÉPICURIEN MASQUÉ

Dans toutes réussites hôtelières de haute facture il faut de la matière, du temps, de la mémoire. Le Ritz Carlton Hôtel de la Paix de Genève répond à tous ces critères sans faillir. Anciennement connu sous le nom d'Hôtel de la Paix de Genève, ce luxueux fleuron de l'industrie hôtelière romande, du haut de ses glorieuses 153 années de noble existence, a fait l'objet d'une sublime rénovation en 2017, née d'un partenariat entre la société italienne Il Prisma et l'architecte designer Barbara Casati, marquant une nouvelle ère dans l'histoire évolutive de l'un des hôtels les plus élégants et historiques de Genève.

Il y a toujours des destins croisés, un point d'origine que l'on ne peut occulter, la Suisse étant le pays du légendaire César Ritz, le mariage des héritages avait toute son évidence pour être une réalité incontournable aujourd'hui.

La toile de fond intemporelle du célèbre jet d'eau et du Mont-Blanc est idéale. La ville est à nos pieds, palpable mais toujours tamisée par la douceur de la proximité lacustre.

Dès l'entrée je reste contemplatif et rêveur sur l'atrium et son lustre magistral à la torsade bleutée tout en longueur, accompagné de halos aériens. Colonnades de marbre, sol à damier, mobiliers et luminaires modernes, couleurs apaisantes et pastel savamment calibrées permettent un agréable mélange de néoclassicisme et de design où l'art, la nature et le temps sont présents. Il y a de la recherche, du goût, l'envie de nous faire rentrer dans un cocon unique et ouaté pour ne penser qu'au plaisir d'être chez soi.

Le personnel est en parfaite symbiose avec le lieu : serein, professionnel, signe de qualité des grandes maisons par l'exigence pointue d'un service uniquement dédié aux clients. Le check-in est une formalité légère, évidente, souriante sans perte de temps ni contrainte. On m'accompagne poliment vers l'ascenseur pour l'accueil en chambre. À l'arrivée du premier étage je découvre dans les couloirs aux étages de l'atrium une exposition de tapisseries représentant des personnages historiques qui ont œuvré dans la

**LA TOILE DE  
FOND INTEMPORELLE  
DU CÉLÈBRE JET D'EAU  
ET DU MONT-BLANC  
EST IDÉALE**

recherche de la paix, de Victor Hugo à Giuseppe Garibaldi. L'ambiance est intimiste, on perçoit une douce zenitude qui apaise. L'arrivée dans la splendide chambre qui donne de plain-pied sur le lac me laisse presque sans voix. Peut-on parler de perfection ? On s'en approche. Le mobilier contemporain est sur mesure, la salle de bain est en mode aquarium aux larges vitres montant aux plafonds et donnant sur la chambre et le lac. Le lit trône en majesté, grand, confortable,



Le lobby, entre néo-classicisme et modernité

surélevé, de doux tons gris beige ont été choisis. Le mobilier sent le luxe, la réflexion du designer pour le repos, le plaisir des yeux et de l'âme. La cheminée de marbre est un beau clin d'œil au passé, choix affinés pour de belles lampes de chevet aux couleurs cuivrées. L'harmonie me vient à l'esprit. Il est tellement agréable de se prélasser sans fin, en regardant la vue splendide, assis au bord du lit. Cette cristallisation philosophique de l'instant contredirait les sages mots de mes anciens maîtres latins : *fugit irreparabile tempus*.

Je m'é gare quelques instants en me remémorant ces instants de bonheur... Mais comment oublier que Le Ritz Carlton Hôtel de la Paix de Genève, c'est aussi, au-delà de sa captivante hospitalité, un bar-restaurant, le Living Room (Bar & Kitchen), et le Fiskebar ? Le temps m'étant compté, le Living Room sera mon régal de la soirée.

Situé au rez-de-chaussée de l'hôtel, le Living Room a la même lignée design résidentiel que le reste de l'hôtel. La hauteur sous plafond donne encore plus de luminosité à la salle qui, déjà, profite de larges fenêtres donnant sur le Léman et le Mont-Blanc. Les espaces ont été finement choisis et se marient avec élégance depuis la cheminée du salon jusqu'à la table du bar ou encore la salle à manger. J'ai grande hâte de découvrir l'univers des saveurs variées et voyageuses du chef italien Alessio Corda.

Les tables de marbre blanc sont accueillantes, l'assise enveloppante et confortable, le service poli et discret sans faille aucune. Une coupe de champagne permet d'attendre le début d'un repas qui s'annonce voyageur. Comme à mon habitude, le chef a toutes les libertés et ouvre le bal avec une belle assiette : un *ceviche* de daurade, avocat, laitue de mer et *leche de tigre*. Il y a une légère touche florale accompagnant le verdoyant de l'assiette, ponctué de touches orangées de carotte émincée. On ressent, dès la première bouchée, le savoir-faire, la recherche, l'évasion. La cuisson de la daurade est fondante, le mélange des goûts et l'amplitude de la *leche de tigre* maîtrisés. Cette entrée est de très bon augure pour la suite. Le sauvignon blanc Domaine de la Planta de Genève est un bel accompagnant par



L'atrium, tout en majesté



Chambre lake view, le bonheur des yeux

son côté sec et son nez de cassis, parfaitement structuré pour ce poisson. Nous restons dans le domaine de Poséidon pour le plat suivant, avec un délicat carpaccio de thon fumé crème acidulée et caviar ossetra. La présentation est originale, sur planchette de bois et papier journal (spécialement conçu) avec une salade de saison en accompagnement. Il y a de la simplicité non ostentatoire et avant tout un agréable mariage des textures et du goût dans la finesse et la légèreté. La Petite Arvine de Vétroz en Valais, par sa somptueuse palette aromatique dans des senteurs de glycine et de pamplemousse rose, gagne les sens par l'ampleur, la finesse et la distinction de ses prouesses en bouche, ornementée au final d'une subtile touche saline. Quelle belle expérience dans la simplicité tout en justesse, ne déniait ni le solide ni le liquide, belle fusion des deux univers.

La suite se veut italienne, merci chef, avec une *stracciatella de burrata*, crevettes et asperges. L'assiette est fleurie de belle façon, agrémentant le vif vert des asperges, jolies couleurs maritimes des crevettes sur une exceptionnelle *burrata*. Le mix est saisissant, un doux accord terre mer qui demanderait à être servi en portion XXL.





Living room bar et kitchen trendy chic

L'Humagne Blanche de la cave Tomale en Valais, avec un bouquet aux élégantes notes d'agrumes mûrs, de caramel et ses arômes de banane, discrètement exotique, à la grande fraîcheur en bouche, est un choix des plus judicieux.

On ne peut éviter l'Italie ancrée dans l'ADN du chef Corda et le *risotto mantecato* avec de l'épaule d'agneau confite nous amène de façon

## ON NE PEUT ÉVITER L'ITALIE, ANCRÉE DANS L'ADN DU CHEF CORDA

fondante chez nos amis transalpins. Le talent est là, l'alchimie des ingrédients frôle la maestria, c'est bon, parfaitement assaisonné, long en bouche, une découverte à ne pas manquer.

Cette fois, alors que nous continuons en territoire helvétique, c'est l'Humagne Rouge du Clos des cèdres en Valais, à la robe pourpre, au nez de baies mûres et aux arômes terreux légèrement épicés assortis de nuances de barrique, qui, par une attaque fruitée, nous dévoile un vin souple et vigoureux à la belle opulence. Le complément parfait pour cette belle assiette qui envoie les papilles.

Le dessert, liégeois aux marrons et son confit de myrtilles, confirme que le Living Room est une table sur laquelle il faut compter dans le registre genevois. Là aussi, il y a du talent, une recherche aboutie dans le mélange des différents saveurs et ingrédients, supportée par un dressage parfait. Il n'y a jamais de hasard et le directeur général, Monsieur Guillaume Benezech, ne s'y est pas trompé, offrant un panel de services de qualité répondant aux exigences de la meilleure clientèle. Je pars repu et heureux de cet instant de paix et de plaisir de la table. Ma chambre sera un nid douillet, gardien de beaux rêves ne demandant qu'à être renouvelés. Je reviendrai dans ce havre de paix avec un plaisir non dissimulé pour découvrir le Fiskebar et, je m'en doute, le talent certain qui y habite. Le lion a rugi pour que continue à régner la paix, le pari est gagné : Ex Ungue Leonem ! \