



GLACES : PURO GELATO, LE TRIPORTEUR DES GOURMANDS



Puro Gelato est né il y a tout juste un an sous l'impulsion de Giuliana Citton et de ses deux associés. Le concept de ce glacier un peu particulier ? Proposer des produits artisanaux 100 % naturels, fabriqués localement avec des fruits de saison et des matières premières issues de la région. La boutique de Thônex a vu le jour en juillet dernier. A suivi le triporteur. « Il fait partie intégrante du projet Puro Gelato, explique la Milanaise



Giuliana. L'idée vient de nos souvenirs d'enfance, du petit véhicule chargé de glaces qui annonçait par sa présence, à la sortie de l'école, l'arrivée de l'été et des vacances. Il nous a paru naturel de donner au magasin un petit frère mobile qui amènerait nos glaces partout. » Et l'armée des fans n'hésite pas à faire la queue pour déguster les créations maison. Parmi les highlights, les grands classiques comme la vanille de Madagascar, le chocolat noir, la noisette du Piémont ou la fameuse pistache verte de Bronte. À découvrir aussi, des parfums plus « niches », élaborés au gré des envies du maître-glacier, comme la ricotta, la fleur d'oranger, la courge, la carotte ou la lavande.

Tél. 022 348 52 39. www.purogelato.ch
Tous les dimanches au marché de Plainpalais.
ARRÊT PLAINPALAIS : 12, 15, 18 / 1, 32

RESTO : L'HELVEG CAFÉ OU LA VEGAN ATTITUDE

« Je suis végétarien. Intolérant au gluten. Allergique au lactose. Je mange sans sel. » À chacun sa diète et bientôt... son restaurant. Preuve en est, depuis septembre dernier, l'Helveg Café, premier lieu 100 % vegan à Genève. Le principe du véganisme, né dans les années 1970 aux États-Unis ? Refuser l'exploitation et la cruauté envers les êtres vivants. Concrètement, ne consommer aucun ingrédient d'origine animale, que ce soit pour se vêtir, se laver, se maquiller, se meubler ou a fortiori se nourrir. Autant dire que manger hors de chez soi tient dès lors de la gageure. C'est pourquoi la biologiste Brigitte Fauran a imaginé l'Helveg Café, un restaurant tea room assorti d'une boutique offrant cosmétiques, snacks, condiments ou bouquins dédiés au mode de vie vegan. Côté table, pas question de sacrifier le goût à l'idéologie. Tartare de légumes à l'italienne,



velouté de pois cassés, trempette de croustille au sésame, champignons farcis à la coriandre, burger végétal, crumble aux poires, le tout allié à une jolie carte de vins bio ou de jus de fruits frais. Et si on se convertissait... le temps d'un repas ?

Helveg Café & Boutique
Avenue de Miremont 31 ter, 1206 Genève
Tél. 022 347 15 15 – www.helveg.ch
Consulter les différents horaires sur le site.
ARRÊT MIREMONT : 3

MUSIQUE : BONGO JOE, LE CAFÉ-DISQUAIRE DES MAMA ROSIN

Une mezzanine, des chaises dépareillées, quelques journaux çà et là sur les tables, des vinyles un peu partout et une ambiance peace. Le fief des Mama Rosin s'annonce plutôt sympathique. Après avoir beaucoup tourné, le groupe de rock genevois aux inspirations rythm & blues a posé ses valises pour s'installer dans une ancienne teinturerie, place des Augustins. Il a fondé un label spécialisé dans la réédition de tubes oubliés et la promotion de groupes helvètes. Le Bongo Joe, c'est donc la vitrine de Moi J'Connais Records, c'est aussi un endroit où s'arrêter pour siroter un verre, feuilleter un bouquin, papoter ou dénicher un collector.

« La sélection se veut ouverte, du vieux blues crasseux au rock garage, du jazz blue note au early hip-hop ou à la folk, précise Cyril Yeterian, l'un des maîtres des lieux. Nous vendons surtout des vinyles, mais aussi un choix de CD, quelques livres, des platines neuves et de seconde main. » Côté café, on est accueilli comme à la maison. « L'idée, c'est que les gens entrent et se sentent bien d'emblée », poursuit-il. À la carte, des tartes ou des biscuits home made, des jus bio, des sirops artisanaux au goût exotique, de la bière locale, du vin de la région ou des thés Betjeman & Barton, le tout en musique *of course*.

Bongo Joe – Place des Augustins 9, 1205 Genève
Tél. 076 545 45 16 – www.bongojoe.ch
Le mercredi et le vendredi de 11h à 19h,
le jeudi de 11h à 21h et le samedi de 10h à 18h.
ARRÊT AUGUSTINS : 12, 18 / 35

photos © lamaisondecolette.blogspot.com



FOOD : LE B D'ARMAND, THE PLACE TO BE DES ÉPICURIENS

Chouette, plus besoin de faire le tour de la ville pour s'attabler dans un endroit classieux. Le quartier, jusqu'ici plutôt désertique, de la Florence a accueilli en septembre dernier un nouveau venu, le B d'Armand. Un café-resto-brunir à la déco hétéroclite et stylée, d'une terrasse fort agréable. On déguste de la petite restauration soupes, quiches ou salades, air que des plats du jour concoctés par le chef en fonction des produits du marché. Le lundi, une spécialité iranienne est proposée à l'ardois : Côté boissons, les patrons Asa Alerini et Georges Thaler servent de délicieuses citronnades mais des bières locales et du *chai lat* tomber. Les plus du B d'Armand Le corner épicerie fine, aux étals dédiés aux produits du coin (huile de pavot, lentilles beluga, pâtes d'Ésize ou cidre doux, tous estampillés GRITA – Genève Région Tertiaire d'avenir) ainsi que le pain et le vin vendus à l'emporter.

Le B d'Armand – Chemin de la Florence 1208 Genève – Tél. 022 346 36 42
www.lebdarmand.ch
Le lundi de 7h à 18h, du mardi au vendredi de 20h30, le samedi et le dimanche de 8h

