

L'ILLUSTRÉ

RUSSELL COUTTS
20 ans après
Alinghi

PROGRAMMES DU 14 AU 20 OCTOBRE

TVE

Christian et Marie Lüscher le samedi 7 octobre, chez eux, au bord du lac. Le couple partage une passion pour les sports aquatiques.

CHRISTIAN LÜSCHER

«Ma famille, mon refuge»

Pour le bouillant PLR, **la politique, c'est fini**. A bientôt 60 ans, l'avocat genevois passera plus de temps avec son épouse, Marie, et leurs jumelles. Rencontre exclusive

HORREUR AU PROCHE-ORIENT Témoignages et analyse





GENÈVE

Un paradis au Jardin de Penthes



Kevin Monnot occupe ici sa première place de chef. Son poulpe snacké, patate douce rôtie et espuma de sriracha convainc. On finit la soirée sur la terrasse aux airs de plage.



Cadre idyllique et nourriture méditerranéenne: on savoure l'instant dans ce restaurant à **Pregny-Chambésy** (GE).

Quatre lieux en un. Au sein du magnifique parc du Domaine de Penthes (GE) se niche un restaurant «extraordinaire». L'adjectif est inscrit sur une pancarte devant la bâtisse. Autant dire qu'il va falloir être à la hauteur! En pénétrant dans les lieux, on tombe sous le charme. En plus de la très belle terrasse extérieure, trois salles aux styles bien différents se succèdent à l'intérieur. Et dans l'assiette? Kevin Monnot, jeune Franc-Comtois de 31 ans, occupe ici son premier poste en tant que chef. Il a mis à sa carte des touches de ses

séjours en Italie, en Grèce, en Turquie ou encore en Tunisie. On retiendra le poulpe snacké parfaitement cuit et son espuma de sriracha, qui apporte une dose de peps bienvenue. Ou encore les braciolo, des roulés de bœuf et lard avec du fromage. C'est très gourmand, avec ces gnocchetti et leur sauce tomate. Les panisses, proposées en tapas, nous font aussi de l'œil.

Chemin de l'Impératrice 18, 1292 Pregny-Chambésy, 022 910 00 70,
www.jardindepenthes.ch

NEWS

Voici du bon pain sans gluten!

Quand **Alice Angotti**, intolérante au gluten, a constaté la pauvreté de l'offre sans gluten à Genève, elle a décidé d'ouvrir Piaf, sa boulangerie en ligne. A la carte: boule au levain, excellents bagels et miche multigrain au levain. Alice livre ses créations dans tout Genève et travaille sur ses recettes de croissants notamment...

www.piafglutenfree.com



NEWS

Nicolas Nessi part à la retraite

Durant quarante ans, le pâtissier lausannois Nicolas Nessi a étonné, bouleversé et ravi des milliers d'épicuriens dans son antre sucré de la place de La Sallaz. Mais ce samedi 14 octobre 2023 signe la fin de l'aventure Nessi. Rassurez-vous, le lieu restera gourmand, car c'est le dynamique Christophe Ackermann, basé aux Tuileries-de-Grandson (VD), qui y installera sa chocolaterie. Le lieu rouvrira ses portes le 6 novembre après de brefs travaux.

www.ack.swiss