



## Le meilleur à Genève

### BONPOINT

Vêtements pour enfants  
de 0 à 16 ans

### CAVIAR HOUSE & PRUNIER

Caviars, saumons Balik,  
foies gras,  
produits truffes

### CHOCOLATS ROHR

Le monde du chocolat

### CHOISY

Radio, TV, organisation  
d'événements  
audio-visuels

### DAMIEN & CO

Coiffure, soins esthétiques

### MAISON DUPIN

Fondée en 1820  
Décoration, architecture  
d'intérieur

### FLEURIOT FLEURS

Décorations florales

### GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD

Boucherie, charcuterie,  
traiteur depuis 1921

### HOFSTETTER SPORTS

Sportswear, ski, outdoor,  
running, tennis, beach,  
gym et fitness

### JAQUES OPTICIENS

Maîtres opticiens  
depuis 1873

### MANDARIN ORIENTAL

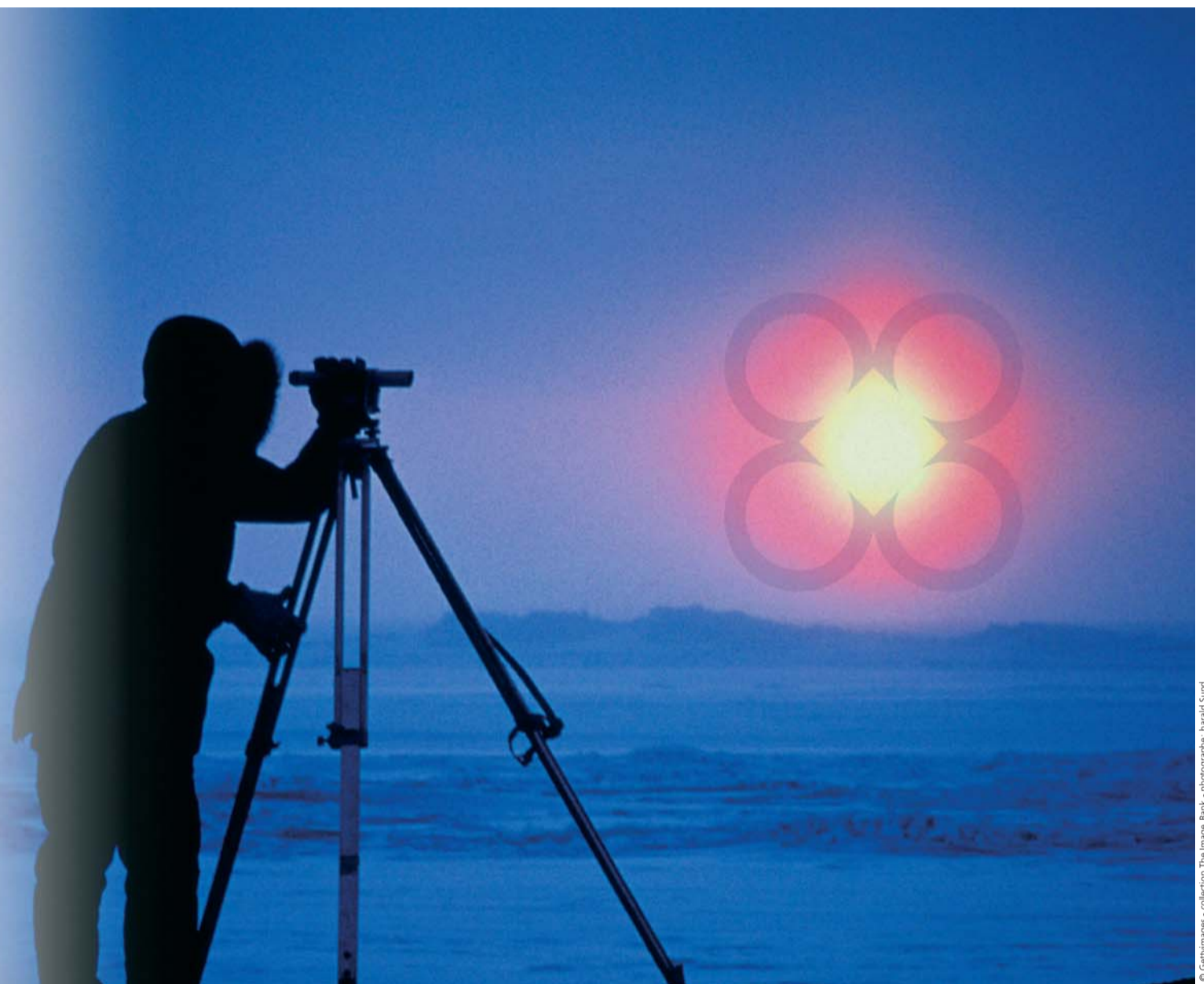
HÔTEL DU RHÔNE  
Hôtel\*\*\*\*\*, restaurants

### RAFFI CIGARES

Havanes d'exception

### SST VOYAGES

Affaires, événements,  
séminaires, tourisme



© Gettyimages - collection The Image Bank - photographe: Harald Sund

## Objectif Qualité

Je suis heureux de présider au lancement de notre journal « la Gazette ». Cette parution veut vous faire partager les principes de nos commerces reconnus à Genève pour leurs qualités et leur honorabilité. Regroupées en association, nos enseignes se sont données des règles visant à un respect tout particulier de leur clientèle, de leurs produits, de leurs employés et de leur métier.

La quinzaine d'établissements de « Commerce & Qualité », dont la priorité est de vous offrir des produits et des services à la qualité irréprochable, sont également tous attachés à cultiver une atmosphère de confiance avec vous et avec leurs collaborateurs.

« Commerce & Qualité » est aussi active dans d'autres domaines :

- Notre association décerne en effet chaque année le « Prix de la Vocation ». Il récompense les initiatives professionnelles de valeur et se concrétise par des bourses d'un montant de Fr. 5'000.- chacune.
- « Commerce & Qualité » offre également la possibilité aux Genevois d'assister au Feu d'artifice des Fêtes de Genève sur le splendide bateau « Lausanne ». Une véritable aubaine pour assister, dans des conditions idéales, aux jeux pyrotechniques qui concourent à la réputation de ces Fêtes. Une occasion aussi de belles retrouvailles annuelles.

Notre « Gazette » tient à mieux faire connaître les artisans et professionnels, les produits et les services de nos différents métiers et à créer un lien plus étroit et plus personnel avec vous. Elle paraîtra deux fois l'an. Je vous souhaite une très bonne lecture de cette première livraison.

Thierry Saey  
Président

Automne-hiver 2007 > 2008

### MUSÉE RATH

Philippe de Champagne

### CAVIAR HOUSE & PRUNIER

Émotions rares au « Café Prunier »

### JAQUES OPTICIENS

Une nouvelle boutique

### MANDARIN ORIENTAL HÔTEL DU RHÔNE

Un vaste programme de rénovation...

### LE PRIX DE LA VOCATION

Une lauréate en pleine ascension

### FEU D'ARTIFICE DE GENÈVE

Le soutien de Commerce & Qualité

[www.commerce-qualite.com](http://www.commerce-qualite.com)



# MAISON DUPIN



**Implantée à Genève depuis 1820, la Maison Dupin ouvre sa troisième boutique au Rond Point de Rive, dans laquelle elle présente le mobilier et les objets cadeaux de la prestigieuse marque FENDI, dont elle a l'exclusivité.**

La Maison Dupin, un nom connu et un label reconnu à Genève qui rassemblent une riche palette de métiers, de compétences, de matériaux et de réalisations.

Dupin est une entreprise genevoise au service des Genevois. Elle rassemble plus de 70 collaborateurs spécialisés en architecture et design d'intérieur, ébénisterie d'art, pose de papier peint, peinture, revêtements de sol, passementerie, tissus, ainsi que des courtèpointières et tapissiers. L'aménagement de la cuisine est également une spécialité de la maison avec des marques telles que Siematic et Poggenpohl, Pronorm et Arthur Bonnet. Une entreprise unique en Suisse et certainement en Europe.

Depuis peu, une boutique Dupin a pignon sur rue à Rive. L'enseigne retrouve ainsi sa vocation première. En 1820, les sœurs Dupin ouvrent un magasin d'objets de décoration et un comptoir de papiers peints. Ce commerce est racheté par Albert Lüthi qui conserve le nom des fondatrices. Son fils, Bernard, développe, quelques années plus tard, l'architecture d'intérieur, la menuiserie, puis tous les secteurs qui font la renommée de la maison aujourd'hui.

Les deux fils de Bernard Lüthi, Pascal et Stéphane, ne tardent pas à entrer dans la maison et reprennent, à leur tour, le flambeau. « Nous nous adressons à une clientèle qui cherche une très grande qualité, des personnes qui veulent transformer leur appartement, leur maison ou leur résidence secondaire.

Des assurances, des banques, des cabinets d'avocats, des restaurateurs font également appel à nous » précise Stéphane. Son frère et lui aiment leur métier. Et par-dessus tout les matériaux nobles et leur évolution. « C'est ainsi que nous nous exprimons et que nous enthousiasmons nos clients » assure Pascal. « Nous devons composer avec l'espace à disposition, trouver des solutions, intégrer les nouvelles technologies, comprendre les attentes de nos clients.

Nous concevons des décors classiques ou contemporains, cosy ou épurés et même des meubles en bois où la lumière passe au travers. Notre invention, une technologie exclusive dont nous détenons le brevet au niveau mondial. »

« Nous offrons un choix très vaste. Par exemple, 45'000 tissus dans une salle spécialement aménagée. Un choix unique qui présente les collections des principaux éditeurs et des soyeux de Lyon. Nous proposons aussi des poignées coulées en bronze et dorées 24 carats, des bois magnifiques tels que l'érable ondé, la loupe de séquoia, des panneaux muraux sculptés. »

Les deux frères sont intarissables lorsqu'ils déclinent les styles, matières et matériaux qui vont embellir les intérieurs et les bureaux de leurs clients. [www.maison-dupin.ch](http://www.maison-dupin.ch)



# GRANDE BOUCHERIE DU MOLARD

## Les saisons se déclinent aussi côté viande

Octobre ouvre la saison de la chasse. Lièvre, sanglier, chevreuil, cerf, plumes, remplissent les étals de la boucherie, assortis de viandes de chasse séchées ou en saucisses et les indispensables accompagnements. Cela représente une centaine de produits.

Les autres viandes ne sont pas en reste. L'agneau, choisi à Sisteron au printemps, dans les Pyrénées jusqu'à fin mai, puis à Pauillac et dans le Limousin pour le Baronet ou encore en Ecosse. « Selon les régions, l'agneau est meilleur à une saison particulière, c'est ce que nous cherchons à offrir à nos clients » nous dit Serge Belime, responsable de la boucherie.

Pour le bœuf, notre hôte devient conteur et nous emmène au pays de la meilleure viande.

« Il n'y a pas une race meilleure qu'une autre pour produire une bonne viande. Le secret est dans le temps et dans la manière de procéder.

Pour obtenir une très bonne viande de bœuf, il faut une femelle de race mixte (lait et viande) de 3 à 5 ans. Elle doit avoir vêlé et avoir donné du lait. Il faut aussi qu'elle ait passé quelques saisons estivales en alpage. Cela va conférer plus de texture à la viande. Après quoi, on la sélectionne et on la place en stabulation libre. Elle est alors nourrie d'orge, de pois et de maïs.

Ces bêtes, qui avaient l'habitude de produire du lait, vont fabriquer de la viande de qualité, de la viande persillée.



Nous travaillons depuis quelques temps avec des éleveurs du canton de Genève, à Meinier et à Avully. »

La Grande Boucherie du Molard abat elle-même les bêtes. La viande est ensuite laissée à rassir durant 4 à 5 semaines afin de devenir bien tendre et savoureuse. Elle perd également 5 à 8 % de son poids, essentiellement de l'eau. Cela a pour effet une concentration des goûts. « Une telle viande ne rend pas d'eau lorsque vous la saisissez dans la poêle », insiste Serge Belime. Pour cet Auvergnat d'origine, issu d'une longue lignée de bouchers, la viande n'a plus aucun secret et c'est avec passion qu'il transmet son savoir.

« Pour bien réussir la cuisson d'une bonne viande, précise encore Serge Belime, il faut la sortir du réfrigérateur une heure avant, bien la saisir et la laisser un moment à côté du feu avant de la trancher. Comme il faut du temps pour obtenir une très bonne viande, il faut savoir prendre son temps pour la cuire et la déguster. »

[www.boucheriedumolard.ch](http://www.boucheriedumolard.ch)



# SST VOYAGES

## L'adresse de référence pour des voyages originaux sur mesure, les voyages d'affaires et l'organisation d'événements

Fondée en 1975, l'agence de voyages Sun Shine Tour s'est rapidement imposée sous le label Groupe SST.

La maison comprend aujourd'hui deux arcades à Genève, Siège, Administration et agence: 8 Rue St-léger, agence: Quai 10 Quai Général Guisan et une filiale en France à Reigner.

L'esprit SST, c'est tout d'abord la qualité de l'accueil et le conseil: être toujours au fait de l'actualité touristique, rechercher l'originalité mais aussi être à même de répondre précisément aux demandes des globe-trotters les plus avertis.

SST se tient informé des nouvelles possibilités de transport, de nouveautés hôtelières, de séjours et d'expériences à vivre: «Pour ce faire notre personnel part régulièrement en voyage d'étude, visite les principaux salons du tourisme en Suisse et à l'étranger mais fait également des voyages de repérage avec ses clients entreprises pour l'organisation de voyages de groupes à l'étranger dans des conditions optimales»; précise Daniel Schober.

On trouve des promotions pour des voyages clés en mains chez SST; la maison communique globalement par newsletter et adresse à ses clients des courriels aux propositions novatrices.

«Sur Mesure ne signifie pas budgets démesurés» explique Daniel Schober, directeur de SST, «nous cherchons toujours à être en adéquation avec le budget des personnes qui viennent nous consulter. La qualité pour nous, c'est d'être en osmose avec le client, au plus près de l'idée qu'il se fait de son voyage et le construire à ses côtés. L'inciter à tenter des expériences ou à bénéficier de certains plus auxquels seul il n'aurait pas pensé.»

L'agence propose ainsi des rendez-vous personnalisés, même en dehors des horaires de bureaux pour des études spécifiques de projets de voyages personnalisés. Surprendre et enthousiasmer les clients qui nous accordent leur confiance représente une des plus grandes satisfactions de Mr Daniel Schober et de son équipe.

Notre crédo: «conseiller le bon produit au meilleur prix en tenant compte des attentes du client et de ses possibilités financières.»

Leur principe de base: «Etre particulièrement rigoureux dans le choix des prestataires de services. Il nous est arrivé de renoncer à certains d'entre eux lorsque nous n'étions pas convaincus par leur prestation ou leurs garanties.»

Hormis le tourisme personnalisé, SST comprend deux autres domaines d'activités:

Le Voyage d'Affaires et l'Organisation d'Evénements, séminaires, incentives et congrès.

Côté Voyage d'Affaires, l'agence ménage les meilleures connexions pour ses clients qu'elle suit tout au long du voyage.

«Nous sommes toujours prêts à intervenir pour gérer des changements d'itinéraire ou d'horaire au pied levé», poursuit Daniel Schober. Par ailleurs, nous étudions les meilleurs arrangements, fournissons des statistiques, proposons des contrats particuliers pour les itinéraires récurrents,... en vue de faire bénéficier à nos clients entreprises d'une bonne expertise mais aussi d'économies qui peuvent être importantes!

L'Organisation d'Evénements, à Genève et à l'étranger, est le nouveau service de SST, depuis 2004 et occupe déjà trois personnes à plein temps sous la direction de Mr Frédéric Charpentier «Nous gérons des séminaires, des «incentives», des conventions à l'occasion du rassemblement d'une force de vente, du lancement d'un nouveau produit, d'une assemblée générale mais aussi pour des soirées de fin d'année, des fêtes d'anniversaire, des mariages «clés en mains»...

Ces événements sont uniquement construits «sur mesure» et toujours dans le strict respect des budgets alloués. Si le client désire surprendre son entourage, nous sommes là pour lui présenter de quoi le surprendre lui aussi» conclut, tout sourire, Daniel Schober.

Passer la porte des agences SST, c'est l'assurance d'accéder à une large palette de compétences et une volonté de délivrer des conseils par du personnel professionnel pour des voyages de qualité car on ne doit pas manquer ses vacances!

[www.sstvoyages.com](http://www.sstvoyages.com)



## INSTANTS D'EXCEPTION

## Le Prix de la Vocation

«Commerce & Qualité» tient à encourager les initiatives professionnelles de valeur. Le «Prix de la Vocation» distingue et récompense les meilleures d'entre elles. En 2007, un seul projet, sur une vingtaine, a été mis en évidence par le jury. Il s'agit de «Et la Montagne viendra à nous», une salle d'escalade de bloc de qualité à Vernier permettant la pratique de ce sport à un prix abordable et dans une ambiance conviviale. Il est notamment porté par Stéphanie LOUIS, 26 ans, grimpeuse, monitrice d'escalade et entraîneur d'un groupe de compétition. Elle souhaite «offrir aux jeunes comme aux plus âgés la possibilité de découvrir et pratiquer l'escalade au sein d'une structure de qualité». Le Prix de la Vocation 2007 a été remis le 7 juin par Pascal LUTHY, membre du Comité de «Commerce & Qualité» et «Past-Président», lors d'une cérémonie tenue au Mandarin Oriental Hôtel du Rhône.

Cette distinction permettra à la lauréate et à son équipe de «professionnaliser les installations de grimpe... dans un lieu de rencontre original entre des jeunes en quête d'activités, des curieux, des écoles, des grimpeurs chevronnés ou des sportifs du dimanche.»



## Commerce & Qualité soutient le Feu d'artifice des Fêtes de Genève.

Les 500 privilégiés qui ont pu admirer le Feu d'artifice depuis le bateau «Lausanne», amarré à la rotonde Beau-Rivage, ont été accueillis au champagne «Caviar House et Prunier», offert par Commerce & Qualité.



# HOFSTETTER SPORTS

## Une longue histoire de passion et de compétence

Il est rare qu'un nouveau directeur, qui n'est pas issu de la famille des créateurs de l'entreprise, parle avec autant de passion et de compétence de l'histoire de la famille et de l'entreprise. Christian Dunand est de ce genre d'hommes. Passionné de sport, notamment de ski et de course à pied. C'est sans doute ce qui lui permet d'apprécier à leur juste valeur ses prédécesseurs. « Je suis fier de diriger cette maison et de faire vivre ce patrimoine », précise-t-il d'emblée.

« En 2004, nous avons réorganisé la société et créé une nouvelle campagne de communication ainsi qu'un nouveau logo en reprenant toujours l'image du bouquetin. L'idée vient du fondateur Ernest Hofstetter, originaire de Davos. Pour lui, le bouquetin est un animal solitaire qui trace sa voie malgré les obstacles. C'est en 1934 qu'Ernest, mécanicien de précision, grand skieur et alpiniste, crée la maison, Un magasin de confection sportive. En 1952, ce passionné de montagne escalade, avec huit copains genevois et le sherpa Tensing, l'Himalaya sans oxygène. Ils échouent à 200 mètres du sommet.

## DES CONSEILS ÉCLAIRÉS



En 1969, Michel, fils d'Ernest entre dans l'entreprise et élargit le secteur mode. Il développe également le ski technique et brevète plusieurs outils.

Qualité des produits, expérience, compétences techniques fondent les conseils éclairés que les clients trouvent dans la maison. C'est ce que nous perpétons aujourd'hui.

En 1990, la maison Hofstetter fusionne avec la Holding Brunshwig (Bon Génie). Et en 2002, Michel Hofstetter se retire. »

M. Dunand pourrait continuer encore longtemps à raconter l'histoire de cette maison emblématique du commerce genevois. Mais déjà, il parcourt les sept secteurs du magasin pour nous montrer les dernières technologies en matière d'entraînement sportif et de fitness.

« Nous suivons en permanence les innovations et recherchons les nouveaux produits et les nouvelles marques. Nous les testons très attentivement avant de les adopter. Nous veillons également à ce que nos vendeurs pratiquent les disciplines dont nous vendons les produits afin qu'ils puissent les utiliser et les tester. C'est essentiel pour le conseil à la clientèle. »

[www.hofstetter-sports.ch](http://www.hofstetter-sports.ch)



# JAQUES OPTICIENS

## Un lien essentiel entre modernité et tradition

Une vaste boutique claire et moderne, deux grandes baies vitrées qui ouvrent sur le cours majestueux du Rhône, Jaques Opticiens offre un décor exceptionnel.

Dans cette maison familiale, tradition et modernité se conjuguent pour servir une clientèle exigeante, à la recherche du meilleur en matière de service, de produit et de nouveauté.

Côté tradition « la qualité des produits, les contacts personnels, la continuité et les conseils éclairés, voici ce que nous offrons depuis trois générations », déclare Alain Jaques, le maître des lieux. « Nos collaborateurs, tous opticiens, sont avec nous depuis de longues années, ce qui assure au client un suivi et un service individualisés. »



Côté modernité, chez Jaques Opticiens, le client est certain de trouver la touche personnelle qui lui convient, notamment des collections de niche et des montures exclusives en corne ou en or. « Nous cherchons sans relâche à travailler avec des fabricants qui nous garantissent la meilleure fiabilité et la plus grande originalité au niveau du style et du design. Nous en trouvons en Suisse, en Allemagne, aux Etats-Unis, au Japon. »

Pour Alain Jaques et ses collaborateurs, l'accueil, la disponibilité et le temps consacré à chaque client vont de pair avec l'expertise de leur métier et l'excellence des produits proposés. « Nous offrons, par exemple, un système de mesure Zeiss pour les verres progressifs qui assure un bien meilleur confort de vision et des verres de proximité pour les personnes qui travaillent de longues heures à l'ordinateur. »

Chez Jaques Opticiens, le mot « qualité » revient à chaque étape, du choix de la monture et des verres en passant par le montage des lunettes dans un atelier ultramoderne, l'adaptation à la morphologie du client, jusqu'au service après-vente.

Dans une vitrine aux lignes épurées, un choix de jumelles et autres instruments. « Notre maison est l'une des dernières à réparer les anciens baromètres. Une passion de mon père qui maîtrise toutes les techniques aujourd'hui disparues. » Un autre mot soigneusement cultivé dans la famille Jaques, la passion. Celle du métier et du contact avec la clientèle, une clientèle fidèle.

# RAFFI CIGARES

## Raffi Cigares, un label qui s'est imposé dans le monde exigeant des amateurs de puros de Cuba.

La petite boutique de la Place Longemalle est l'une des grandes maisons du cigare dans le monde. Genève est souvent considérée comme la capitale du cigare cubain. C'est dire la renommée de cette maison. Elle est due au maître des lieux, une personnalité subtile et attachante, Raffi Aboulian.

Depuis 1993, année de création de la maison, M. Aboulian est reconnu pour sa grande connaissance des cigares cubains, pour les conseils qu'il prodigue et pour les découvertes qu'il offre à ses clients occasionnels ou fidèles. « Chaque personne est importante pour nous et nous lui réservons toujours le meilleur accueil, nous précise M. Aboulian.

Nous sélectionnons très attentivement nos cigares et il nous arrive de renvoyer les coffrets dont la qualité du contenu n'est pas optimale. Nous ne vendons jamais un coffret sans l'ouvrir, humer les cigares et analyser leur apparence. Pour moi, poursuit-il, l'expérience des cigares cubains a commencé en 1985. J'ai tissé des liens étroits avec Cuba. Il est alors devenu évident pour moi que je devais ouvrir une civette. Je voulais devenir maître cigarier. » Aujourd'hui, son fils Arek, 22 ans, le seconde. Après six mois passés en stage tout au long du processus de confection du cigare dans la Perle des Caraïbes, il revient avec une solide connaissance de base. « Il faut près de 200 manipulations pour fabriquer un cigare, nous révèle-t-il. Une vingtaine de défauts peuvent l'altérer. J'ai eu la chance d'accompagner les meilleurs connaisseurs

cubains et de travailler à côté des torcedors (les rouleurs) et les planteurs, particulièrement dans la région qui produit les meilleurs tabacs, les vallées de Vuelta Abajo, près de Pinar del Rio, à l'ouest de La Havane. »

Raffi est fier de son fils : à eux deux et avec Madame Aboulian, qui connaît aussi fort bien le domaine, ils forment dorénavant une entreprise familiale. « Nous sommes avant tout là pour écouter nos clients, poursuit Raffi, les conseiller, leur apporter des informations, car le monde du cigare est une histoire et une culture. Nous faisons tout pour procurer du plaisir à nos clients, pour comprendre leurs goûts et leur faire découvrir d'autres arômes. La diversité de ceux-ci est très grande. »



Chez Raffi Cigares, la dégustation comprend également la découverte des alliances entre cigares, rhum, cognac et porto, la présentation de nouveautés, l'expérience de l'éventail des sensations que procurent le large assortiment des grands puros « hecho a Cuba, totalmente a mano. » Un vrai voyage, sans cesse renouvelé.

[www.rafficigares.ch](http://www.rafficigares.ch)

# CHOISY HIFI

**Dialogue, technologies d'avant-garde et haute fidélité du son, de l'image et du client**

La Maison n'investit pas dans le luxe des lieux. Au sein d'un espace réduit, toutes les nouveautés de la télévision et de la HIFI se côtoient dans un joyeux désordre qui n'est qu'apparent. Ici, seule compte la qualité technique.

«En premier lieu, annonce Alain Choisy, je cherche toujours à préciser la demande du client. Qu'attend-t-il vraiment, quel est son niveau d'exigence qualitative, quelle utilisation compte-il faire de son installation, quel budget veut-il consacrer? Je suis en constant dialogue avec lui, du premier contact à son évaluation finale. Je définis la meilleure orientation, le meilleur produit en fonction de ces critères.



LE SON  
ET L'IMAGE

Dans 80% des cas, je détermine ce qui conviendra le mieux à mon client. Il vient d'ailleurs chez moi pour ce type de conseils et pour être sûr de ne pas se tromper».

Alain Choisy aime ce climat de confiance. Depuis 1973, il a suivi toutes les évolutions du monde du son et de l'image. «Aujourd'hui, nous assistons à une baisse de la demande en matière de haute fidélité au profit du cinéma d'intérieur («home cinema»). Nous installons beaucoup de technologies images et sons intégrées à l'architecture intérieure lors de transformations des maisons et des appartements. Nous ne vendons plus que des écrans plats. Nous devons suivre les mutations».

La Maison Choisy s'occupe aussi de la sonorisation de salles et d'églises et répond présent lors de nombreuses fêtes et autres grands événements à tel point qu'Alain Choisy est devenu une figure incontournable de la vie genevoise.

«La très grande majorité de notre clientèle est d'une extrême fidélité. Elle a aujourd'hui entre 35 et 55 ans. Ce sont souvent les enfants de nos anciens clients.

Les jeunes sont au courant des nouveautés et veulent des informations précises. Nous devons leur répondre de manière très professionnelle.

Mais tout ce qui est nouveau n'est pas toujours bon. Nous opérons un choix sévère afin que nos clients ne soient pas déçus par la suite.»

Avec une petite équipe très performante de cinq personnes, Alain Choisy répond à la diversité des demandes, y compris le service aux personnes âgées.

«C'est un métier passionnant qui nous oblige à évoluer en permanence. Par exemple, poursuit notre expert, ce petit boîtier. Il vous permet de sélectionner sur Internet toutes les musiques et de les diffuser sans fils sur des haut-parleurs installés dans chacune des pièces de votre appartement ou de votre maison. C'est une nouvelle révolution! Nous avons toujours misé sur la qualité la plus élevée. Nous sommes un peu fous, il est vrai. Mais il y a toujours des clients qui recherchent ce niveau d'exigence.» On est ainsi chez Choisy HIFI et on ne pourrait pas être autrement.

[www.choisy-hifi.ch](http://www.choisy-hifi.ch)

## MANDARIN ORIENTAL HÔTEL DU RHÔNE

**Confort, chaleur, gastronomie dans un nouveau décor**

Inauguré le 14 juillet 1950, l'Hôtel du Rhône est rapidement devenu une institution genevoise. Grands et petits événements, conférences importantes et séminaires, conseils d'administration, fêtes et anniversaires, repas d'affaires et de famille ont trouvé en ces lieux un cadre chaleureux et un accueil prévenant. Nombre de Genevois ont vécu des moments importants dans cette maison.

Le style art déco était la marque distinctive de la décoration des chambres ainsi que des espaces d'accueil et de restauration. Au cours des ans, plusieurs modifications ont suivi l'évolution des goûts en matière d'architecture d'intérieur offrant ainsi un renouvellement de l'accueil tout en préservant l'esprit des lieux. Premier hôtel quatre étoiles de Genève, construit au moment où les Européens nourrissaient l'espoir d'un monde nouveau, sans guerre et fondé sur un dialogue entre les nations et les cultures, l'hôtel permettait d'offrir un accueil de qualité aux diplomates que le nouveau siège européen des Nations Unies n'allait pas manquer de recevoir. D'autres organisations internationales allaient suivre.

En 1989, des rénovations importantes faisaient entrer l'établissement dans la catégorie des cinq étoiles. Une clientèle de chefs d'entreprises et de célébrités apprécia le confort et la ligne des installations contemporaines tant dans les chambres que dans les autres espaces de l'hôtel.

Les restaurants garantissent également depuis toujours un service de grande qualité et une gastronomie réputée. Depuis plusieurs années, ils comptent parmi les meilleures tables de Genève et sont distingués par des guides tels que le Michelin ou le Gault & Millau. Le Chef Franck Ferigutti, meilleur ouvrier de France en 2000, et sa brigade ne cessent d'inventer des déclinaisons de goûts originales et de nouvelles recettes pour le plus grand plaisir des palais raffinés et exigeants.

Cette année, le Mandarin Oriental Hôtel du Rhône se lance encore une fois dans un vaste programme de rénovation qui verra se transformer progressivement les restaurants, le bar, l'accueil, le lobby et les salons.

On ne peut parler de cette grande maison sans évoquer son directeur général, Marco Torriani. Arrivé à Genève en 1989, après une expérience internationale dans l'hôtellerie en Afrique, en Amérique du Nord et en Europe, il en est rapidement devenu une des personnalités. Son rayonnement personnel dans la ville, il le doit en partie à sa femme, Geneviève Torriani. Leur sens de l'accueil, leur intérêt pour la vie de la cité et participation à la vie culturelle et caritative font qu'ils soient considérés par de nombreux Genevois comme des leurs. Président du Conseil de Fondation de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, Marco Torriani est très engagé dans tout ce qui touche à la formation.

[www.mandarinoriental.com/geneva/](http://www.mandarinoriental.com/geneva/)



UN UNIVERS  
DE PLAISIRS



# CRÉATIVITÉ ET TRADITION

## FLEURIOT

Depuis février dernier, la célèbre maison propose sa boutique en ligne à l'adresse: [www.fleuriot.ch](http://www.fleuriot.ch)

Une petite révolution dans le monde floral voulue par le maître des lieux. Entouré d'un informaticien et d'un graphiste, José Millo s'est beaucoup investi dans le projet dont la mise au point a pris plus de deux ans. Aujourd'hui, l'idée - unique en son genre - porte ses fruits et les réactions, recueillies dans la boîte aux lettres, sont plus que positives. Il est vrai que l'accès au site est aussi aisé que la difficulté de se rendre en ville devient grande! Pas question cependant d'offrir aux clients du prêt-à-porter. «Avant tout, nous respectons le travail et la créativité des fleuristes», insiste José Millo. Grâce à la «commande rapide», chacun peut choisir un style: bouquets ronds ou à longues tiges, arrangements, bouquets de roses... Jamais de compositions à l'identique, promet encore José Millo. «Nous demandons à nos clients de nous faire confiance et ils aiment ça!». Une autre entrée, la «commande sur mesure» permet de choisir, parmi un très grand choix de visuels, l'arrangement qui convient le mieux. Et grâce à «l'accès privilège», réservé aux membres, les fidèles bénéficient d'un service personnalisé. Envois de fleurs, adresses, composition des bouquets, messages, tout est répertorié et, très bientôt, la date des événements importants pourra vous être rappelée. Où que l'on soit dans le monde ou à Genève, avoir son «bureau» chez Fleuriot est désormais possible.

Charles Fleuriot, fondateur de la maison en 1920, serait agréablement surpris de voir cette évolution qui maintient le contact direct et l'esprit du lieu tout en facilitant la commande!

Et sans doute aurez-vous plaisir, comme nous, à naviguer entre le langage des fleurs, les conseils d'entretien et la galerie d'images qui reflètent l'atmosphère qui règne dans les magasins. Mariages, naissances, baptêmes, majorités religieuses, fêtes saisonnières, deuils, la maison Fleuriot ne laisse rien au hasard et porte une grande attention aux traditions religieuses et culturelles. Un aspect que José Millo voudrait développer encore davantage, tout comme il souhaite approfondir encore la thématique des couleurs. «En fait, jamais on ne s'arrête! J'ai des idées plein la tête... mais cela demande du temps et beaucoup de recherche!»

Communiquer avec Fleuriot est donc facile, grâce à son site, mais aussi à travers la messagerie ou tout simplement en téléphonant au 022 310 36 55. La boutique en ligne est bien sûr en lien direct avec les magasins de la Corraterie, de l'aéroport et de la gare, où les fleuristes, véritables artistes, s'affairent dans un joyeux bourdonnement afin de servir les clients en ligne aussi bien que ceux qui viennent dans les boutiques.

## BONPOINT

La mode côté enfants

La mode s'est invitée dans le monde des enfants: qualité des tissus, déclinaison de teintes saisonnières, formes originales dans des gammes classiques. Tout est mis en œuvre dans la boutique Bonpoint pour que les enfants aient aussi droit à une certaine élégance.

Que vous soyez «Mamie gâteau» ou «bébé branché», vous serez comblés et trouverez certainement ce que vous cherchez.

Marie-Claude Montus, responsable de la filiale de Genève, précise tout de suite: «Certes, ce sont les parents qui, le plus souvent, choisissent les vêtements de leurs enfants dans des registres qui correspondent à leurs goûts. Ici, ils seront sûrs de trouver de quoi harmoniser l'ensemble de l'habillement de la famille».

La rentrée des classes a sonné. Des vêtements style school girls et school boys l'ont marquée. L'été n'est pas terminé et déjà l'hiver pointe le bout de ses tissus chauds. La nouvelle collection offre son éventail d'imprimés Liberty, écossais ou à pois et, une nouveauté cette année, des ensembles de ski hyper tendance. Surprises et sourires garantis.

Marie-Claude Montus caresse de sa main les fleurons de ses collections: «Les matières sont toutes de grande qualité: velours, flanelle, soie, laine de merinos, coton.» Pour Marie-Claude Montus la confection est devenue son domaine de prédilection. Cliente, il y a trente ans déjà, de la marque Bonpoint pour sa fille, elle décide un jour d'ouvrir une boutique à Genève.



## BÉBÉ BRANCHÉ

C'est ainsi que depuis 1982, elle préside aux destinées de l'enseigne installée à la Place du Perron. «J'adore la mode et l'élégance côté enfants, du nourrisson à 16 ans, pour les filles. Pour les garçons, nous nous arrêtons à 12 ans.» Trois petits tours valent vraiment la peine.

[www.bonpoint.com](http://www.bonpoint.com)

Plusieurs membres de Commerce & Qualité ont rejoint la société **24hChrono**, qui vend et livre, jour et nuit, en moins d'une heure, 24 heures sur 24, sept jours sur sept, des produits sélectionnés dans leurs assortiments. Consultez [www.24hchrono.ch](http://www.24hchrono.ch)

### Association COMMERCE & QUALITÉ

Secrétariat: Rue du 31-Décembre 8, 1207 Genève  
tél. 022 736 59 49 – fax 022 786 00 96  
[commerceetqualite@worldcom.ch](mailto:commerceetqualite@worldcom.ch) – [www.commerce-qualite.com](http://www.commerce-qualite.com)

Conception et réalisation: Nicomm

Rédaction: Frédéric Martin

Impression: Imprimerie Genevoise



# CAVIAR HOUSE & PRUNIER



## Émotions rares au Café Prunier

Dès la montée des marches, une paroi recouverte de feuilles d'or blanc orne le magnifique escalier ouvragé, avant-goût de la nouvelle âme du restaurant : à la fois garant de la grande tradition du Café Prunier à Paris - vénérable institution gastronomique de plus de 135 ans - et créateur de bien-être absolu, résolument lumineux et contemporain. Ici tout est pensé et dessiné dans les moindres détails : des merveilleuses lampes Art-déco, aux décorations signées Lalique, en passant par les sièges design, dont les camaïeux de bleu de mer de Chine et de vert Véronèse, se marient avec bonheur. Tout est jeu de contrastes dans les matières, chaudes et froides, opaques et transparentes. Les tables de ce restaurant exclusif impressionnent par la profondeur inouïe de leur bleu nuit, un verre massif bullseye composé de sept couches spéciales, toutes différentes, qui leur confèrent cette sublime couleur. C'est dans cet univers unique que vous est proposée une exquisite cuisine Seafood avec entre autres, les fameux et savoureux saumons Balik et les caviars Prunier.

[www.caviarhouse-prunier.com](http://www.caviarhouse-prunier.com)

**Par ces espaces d'exception, Caviar House & Prunier redéfinit un nouveau standard du luxe ultime dans le monde de la haute-gastronomie.**

Après plus de 3 mois de travaux, Caviar House & Prunier, Place de la Fusterie, est fier de présenter ses nouveaux espaces, avec son concept résolument original de boutique et le Café Prunier refait entièrement à neuf ! Le caviar est dans sa maison. Mis en scène de la manière la plus extraordinaire grâce à une nouveauté mondiale, il est proposé selon huit niveaux de maturation dans une chambre spécialement conçue. Un écrin au design contemporain offre à la vue du client, dès son entrée, la déclinaison des différents caviars dans leurs boîtes colorées et selon leur degré de maturation. Une véritable innovation dans le monde du caviar !

D'autres produits exclusifs sont offerts tel le fameux saumon Balik présenté dans sa Balikthèque, mais aussi quantité de délices gastronomiques inédits à découvrir dans cet espace luxueusement habillé de noir et blanc, moquette incluse...



## Philippe de Champaigne au Musée Rath



*Genève accueille une figure marquante de la peinture du Grand Siècle durant tout l'automne. Philippe de Champaigne reste peu connu du grand public. Il valait donc la peine de découvrir cet artiste majeur de l'école française du XVII<sup>e</sup> siècle.*

*Portraits, thèmes religieux, paysages révèlent la palette du talent du peintre et aussi l'origine des commandes qui lui étaient adressées par les maisons royales (Marie de Médicis, Richelieu*

*puis Anne d'Autriche) ou le pouvoir religieux (le Carmel, les Chartreux et Port-Royal). Cette exposition, intitulée «Entre politique et dévotion», permet également la mise en valeur des collections du Musée d'Art et d'Histoire de Genève qui recèlent de nombreuses œuvres françaises du Grand Siècle. Une spécificité de l'institution genevoise en Suisse. Première rétrospective consacrée à ce grand peintre depuis 1952, cette exposition représente un événement.*

*Elle a pu être réalisée grâce à une collaboration avec la Réunion des musées nationaux et le Palais des beaux-arts de Lille. Près de septante tableaux ont été réunis et sont présentés selon un ordre chronologique. Héritier de la tradition flamande et conciliant classicisme et réalisme, Philippe de Champaigne marque l'histoire de l'art par son œuvre monumentale imprégnée de spiritualité.*

*Du 20 septembre au 13 janvier 2008, Musée Rath, Place Neuve, ouvert de 10 à 17 heures, le mercredi de 12 à 21 heures. Fermé le lundi*





## CHOCOLATS ROHR

«L'automne, dans notre chocolaterie, est le temps des vendanges, des légumes en pâte d'amande, des hottes en chocolat et des préparations de Noël» annonce enthousiaste Roger Rohr.



Une saison riche, dont les clients ne perçoivent pas tous les préparatifs.

«Regardez nos boîtes et nos emballages, une des spécialités de la maison, nous leur consacrons une attention particulière. Leur richesse et leur facture, leur originalité et leur renouvellement distinguent notre maison internationalement. Les commandes de fin d'année, tant de la part des entreprises que des privés, portent essentiellement sur ces fameux emballages. Présentations exceptionnelles, thématiques ou personnalisées, nous sommes en mesure de répondre à toutes les demandes.» Roger Rohr, 3<sup>ème</sup> du nom, est un passionné. Depuis 1936, la flamme est entretenue dans cette famille où qualité du produit de base, créativité, tradition et présentation se conjuguent pour offrir à une clientèle exigeante des produits à la fois réguliers et des innovations mûrement concoctées.

«Chez Rohr, on ne se laisse pas entraîner par les modes passagères, on tente plutôt d'identifier les changements profonds de goût.» Roger Rohr interroge régulièrement les vendeuses afin de mieux cerner les évolutions et les attentes des clients.

Rohr est la plus ancienne chocolaterie familiale de Genève. Artisans depuis trois générations, les Rohr entretiennent une relation privilégiée avec une autre famille de chocolatiers de Suisse centrale qui leur fournit toutes les bases.

«Ce fournisseur, avec lequel nous travaillons depuis longtemps, nous garantit le choix des fèves, la pureté du beurre de cacao, la vanille authentique de 1<sup>ère</sup> qualité, l'origine contrôlée du lait d'alpage, aussi celle des noisettes et des amandes du Piémont qui entrent dans les compositions des bases. La qualité et la traçabilité des produits sont assurées tout au long de la chaîne de production. Ces produits sont fabriqués exclusivement pour Rohr et sont le résultat de nos recherches.» Du choix rigoureux des fèves en Amérique latine jusqu'au laboratoire où se confectionnent les différents types de chocolat, un soin sans faille est apporté à la qualité, à la manière de produire et aux saveurs.

«Nous recherchons des goûts qui ne soient ni amers ni agressifs. Nos chocolats sont composés de 50 à 75% de cacao, cela varie selon les saisons. A Pâques, nos mélanges associent davantage de lait, à l'Escalade ils sont plus noirs.

Le grand classique de la maison est notre «poubelle» que mon père a inventée il y a une trentaine d'années. Nous en produisons une dizaine de milliers de boîtes par année. Depuis, nous avons créé des dizaines de spécialités qui font la réputation de notre maison. Elles apparaissent selon les circonstances. Le Musée de la Réforme, par exemple, nous a demandé un chocolat spécifique. C'est ainsi qu'est né le «Petit Calvin».

L'un de nos produits phares est la vue de Genève, intérieur praliné sur fond de sablé recouvert de chocolat lait et surmonté d'une plaquette de chocolat blanc imprimé selon les désirs du client. Nous déclinons ce produit pour des centaines de clients, entreprises et privés, comme cadeau d'entreprise, d'anniversaire ou de mariage.»



[www.chocolats-rohr.ch](http://www.chocolats-rohr.ch)

## DAMIEN & CO

De larges baies vitrées ouvrent sur la rade de Genève, Damien & Co accueille ses clientes et ses clients dans de vastes espaces.

L'atmosphère est calme et détendue. Un grand parking en sous-sol, des bars et restaurants qui servent boissons et repas légers au fauteuil offrent quelques atouts supplémentaires à ce haut lieu des soins. Tout concourt ici à l'excellence. Une équipe de 22 collaborateurs spécialisés entoure Damien pour qui «la coiffure est un peu comme le cadre qui vient achever la mise en valeur d'un tableau.»

Ce temple de la beauté présente un éventail de soins et d'apprêts pour toutes les circonstances: un maquillage et une coiffure avant une séance de photos, un défilé de mode ou une soirée de gala.

Damien est un enthousiaste. Il pratique son métier comme un art. Chaque rencontre est pour lui particulière. «En principe, une personne

cherche à se plaire et à plaire aux autres. Je dois donc contribuer à ce bien-être.

Je dois comprendre comment la personne aimerait se voir en sortant de chez moi. Tout l'art consiste à réussir à répondre à cette attente.»

En matière de coiffure, les techniques sont nombreuses et évoluent régulièrement. Damien et son équipe se font un point d'honneur d'en maîtriser le plus grand nombre. «Mes coiffeurs excellent dans les trois grands registres que sont la coupe, les colorations et le coiffage.»

«Dans ce métier, poursuit-il, il faut être curieux et ouvert. C'est un métier de mouvement. Il n'y a jamais d'image fixe. Au contraire, les images se mêlent, se conjuguent pour être au service de la large palette des attentes des clients.»

Depuis 15 ans qu'il est installé en ces lieux, Damien peut s'enorgueillir de compter sur une équipe performante.

Et les tendances? «Des mouvements sont toujours en cours. Une tendance peut naître du jour au lendemain. Par exemple, la grande frange sur le devant est apparue ce printemps. Un état d'esprit ou un look peuvent apparaître en un lieu spécifique, un salon, une ville, un événement. Ils sont alors relayés par les médias et se répandent très rapidement.»

Et comment réagit la clientèle?

«Notre rôle est de la sensibiliser, de la conseiller et de l'amener vers ce qui convient le mieux à sa personnalité et à son apparence.»

Chez Damien & Co, les dimensions du métier sont multiples. Un aspect prime avant tout:

«Nous prenons soin de la personne, de la santé de son cuir chevelu et de ses cheveux. Pour nous, la beauté et le bien-être global sont au centre de notre approche.» Bref, aimer faire plaisir.

[www.damien-and-co.ch](http://www.damien-and-co.ch)



LA BEAUTÉ  
ET LE BIEN-ÊTRE