



Où? *magazine*



Voyages
Art de vivre
Golf
Automobile
Horlogerie

Bulles à part !

Moët & Chandon a dévoilé sa bouteille des fêtes de fin d'année, conçue comme un hommage au raffinement éternel de l'art de vivre à la française. Cette bouteille en édition limitée, élégamment festive et hautement symbolique, intitulée à juste titre «Hommage à l'art de vivre français» emportera les amateurs de champagne dans un voyage enchanteur à travers l'héritage de la Maison, tout en dévoilant les secrets de l'excellence française en matière d'art de vivre, d'accueil généreux et de célébrations joyeuses. Cet hommage présente un décor des monuments français célèbres et des symboles qui ont une signification particulière pour Moët & Chandon. L'édition limitée est disponible dans les cuvées Impérial et Rosé Impérial.

www.moët.com



© Moët & Chandon



© Veuve Clicquot

Chaque année, plus de 307 millions de bouchons de champagne sautent dans le monde. Un succès dû à une grande dame : la Veuve Clicquot. En 1805, à l'âge de 27 ans, elle hérite de son mari la Maison qui porte aujourd'hui son nom. Elle exporte son champagne dans le monde entier et rencontre très vite un vif succès. Ainsi est née la collection de coffrets-cadeaux «Arrow», qui rappelle les destinations historiques de la Maison. Cette année, les Arrows sont disponibles avec les destinations «Switzerland», «Zürich» et «Genève», un cadeau parfait pour les fêtes de fin d'année.

www.veuvecliquot.com

The Chocolate Boutique Gstaad

Gourmands et gourmets, amateurs de chocolats fabriqués artisanalement à partir des meilleures fèves et de pâtisseries belles comme des œuvres d'art et hyper raffinées ont très rapidement trouvé le chemin de cette toute nouvelle et élégante boutique. Il faut dire que Stefan Romang né à Gstaad et son épouse Heidi, native de Lauenen, superbe village situé à quelques kilomètres de la célèbre station, sont réputés dans la région. «Nous établissons un contact privilégié avec nos clients qui se régaleront en goûtant les

chocolats proposés. Ceux-ci me voient par ailleurs réaliser nos créations à l'arrière de la boutique. Quant à mon épouse, qui bénéficie également de l'aide d'une collaboratrice, elle s'occupe avec passion de la vente» précise Stefan Romang. L'artisan souligne également que la clientèle apprécie ce service personnalisé et aussi cette proximité avec la fabrication. La matière première vient de chez Felchlin, entreprise suisse qui livre un chocolat élaboré à partir de grands crus de Madagascar, d'Equateur ou de Bolivie. Pour la confiserie, l'utilisation de produits régionaux est privilégiée. Ainsi les truffes sont réalisées avec de la crème pasteurisée de la région.



© Hannah Bloch



© Hannah Bloch

Art de vivre

En ce qui concerne les incroyables pâtisseries, vous craquerez par exemple pour le mille-feuilles revisité ou fondrez de plaisir devant le mille-feuilles au chocolat. Et Stefan Romang de conclure : «nous avons aussi banni les conservateurs !»

Autre originalité, le couple a également repris une petite entreprise de Château-d'Ex connue pour fumer saumons et truites. Là encore l'excellence est au rendez-vous !

www.chocolateboutique.ch