

# COTE

M A G A Z I N E

## SO PRECIOUS

**JELLYFISH HOUSE - UN MUSÉE POUR GENÈVE - ARTGENÈVE 2016 - AFRIQUE DUSUD  
ISKENDER LA HAUTE JOAILLERIE VINTAGE - BEAUTÉ SUISSE - IT'S OPEN...**

©Jewels by ISKENDER



**EXTREMELY ADDICTIVE**

N° 77 - DÉCEMBRE 2015 / JANVIER 2016 - CHF 8.50

**GENÈVE - NYON - LAUSANNE - MONTREUX - VEVEY - NEUCHÂTEL - GSTAAD - CRANS - MEGÈVE - COURCHEVEL**

[www.cote-magazine.ch](http://www.cote-magazine.ch)

# CHOCOLATERIE STETTLER

## Le vent nouveau

-/A new dawn

**On plonge la tête la première dans notre dossier chocolat avec les meilleures adresses de la région. Début de revue avec Stettler, qui revoit sa gamme avec une toute nouvelle équipe de chefs aux commandes.**

*-/We're diving headlong into chocolate with the sweetest spots in the region. Let's kick off the review with Stettler whose range has had a makeover with a brand new team of chefs at the helm.*

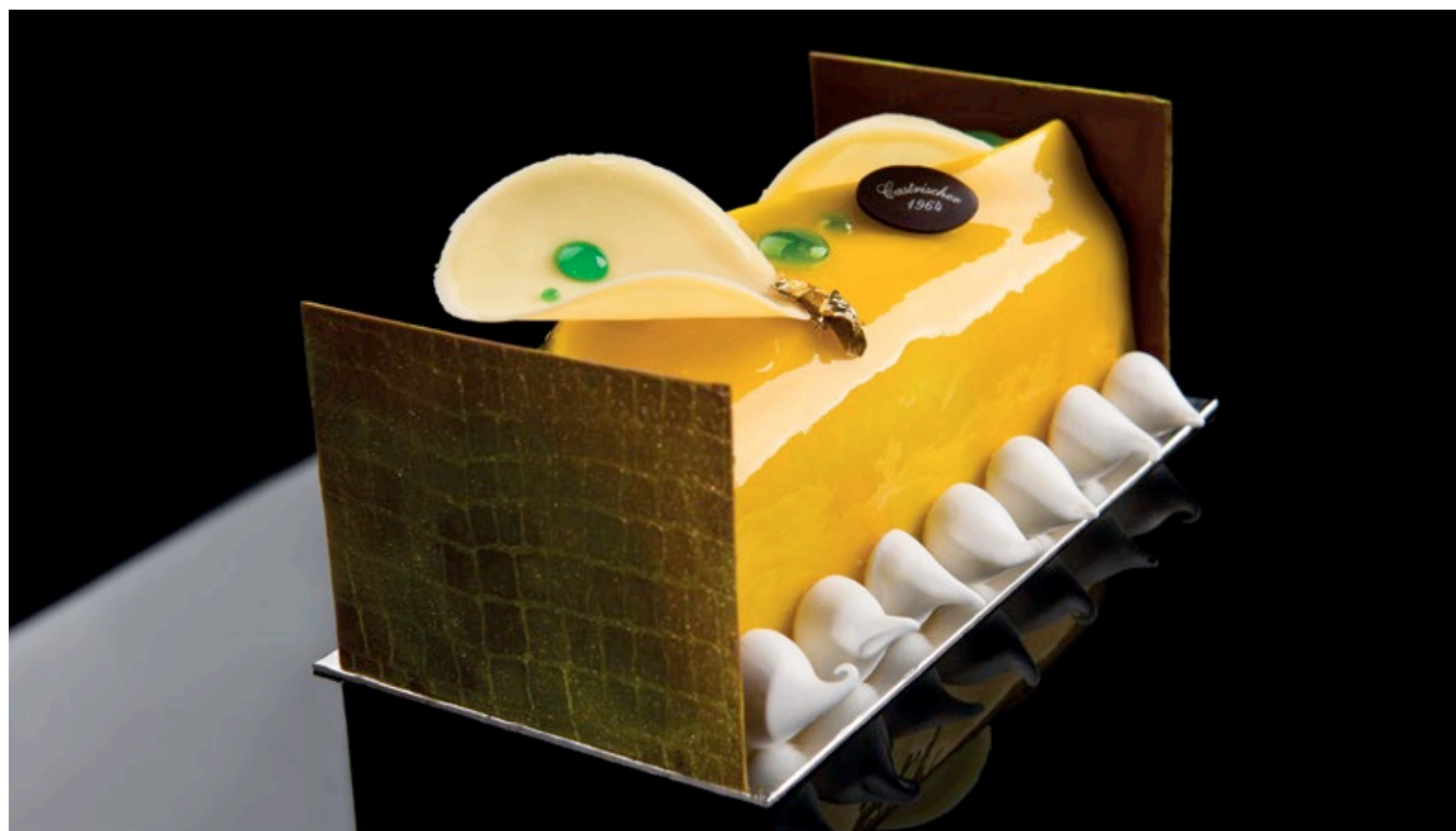
Au menu, une bûche bien sûr, mais version Riviera, une délicate mousse au chocolat blanc, avec un crémeux de fruits du soleil, relevée par une gelée d'agrumes, soutenue par un intense pain de Gênes au confit d'orange.

De quoi accepter de renouer avec la tradition de ce dessert des Noëls familiaux... Côté tout choco, place à une véritable collection de saison, avec l'Expression cacao - une ganache intense d'un assemblage de grand cru du Vénézuéla enrobé de chocolat noir -, Perle de caramel, qui allie un caramel fleur de sel au lait des alpages suisses, Fleur de coco, un praliné à l'amande et noix de coco croustillant enrobé de chocolat lacté, ou encore Douceur d'agrumes, qui mêle la ganache forte du cacao aux oranges de saison, le tout enrobé de chocolat noir intense... Et le clou du spectacle, les Marmites revisitées de Stettler, à tomber de beauté : un nouveau look ultra design qui respecte forme et tradition. Chocolat au lait ou chocolat noir, elles sont garnies du fameux massépain et de papillotes. A savourer tout l'hiver.

-/On the menu: a classic chocolate log but this one is a Riviera version. A delicate white chocolate mousse, with creamy fruits and a citrus jelly on a deep-flavored Genova bread.

*It's all you need to replace the traditional Christmas pudding... If you're a real chocaholic, make room for a signature collection this season with "Expression Cacao", an intense ganache made of a dark chocolate coated Venezuelan grand cru, "Perle de Caramel" which pairs salted caramel with Swiss Alpine milk, "Fleur de Coco", a crispy almond and coconut praline coated in milk chocolate, and "Douceur d'Agumés" which blends deep chocolate ganache with seasonal oranges all coated in intense dark chocolate... the star of the show: Stettler's take on casserole dishes are jaw-droppingly beautiful: the new design is true to form and tradition.*

*The milk or dark chocolate pots are filled with the famous marzipan and sweets. A real winter warmer.*



Stettler - Avenue Blanc 49, Genève - +41 22 738 17 20 - Rue du Rhône 69, Genève - +41 22 735 57 63 - [www.chocolaterie-stettler.ch](http://www.chocolaterie-stettler.ch)

*Stettler*  
Chocolatier suisse depuis 1947

CASTRISCHER



Confiseur à Genève depuis 1964

*La bûche Casse-Noisette*



[www.chocolaterie-stettler.ch](http://www.chocolaterie-stettler.ch)



Rue de Berne 10, 1201 Genève  
+41 22 732 44 67

Avenue Blanc 49, 1202 Genève  
+41 22 738 17 20

Rue du Rhône 69, 1207 Genève  
+41 22 735 57 63