



## DÉCOUVERTE



## Art culinaire coloré

MK • Dans le cadre des Ateliers p'tits chefs, la Swiss Food Academy propose aux jeunes marmitons âgés de 6 à 12 ans une animation gastronomique intitulée *Chaud patate*. Encadrée par un chef, la jeune brigade apprendra à apporter de la couleur à un de nos plats traditionnels, tout en faisant une découverte insolite: un rösti violet! Les petits cuisiniers en herbe seront invités à se familiariser avec le tubercule, à travailler sa chair, découvrir sa saveur et réaliseront une préparation originale à partager à la maison. La Swiss Food Academy est une association à but non lucratif dédiée à l'amélioration de la qualité de vie des enfants par le biais d'une alimentation appropriée. Elle propose des ateliers autour de la nutrition tous les mois.

**Le 19 février à 16h30 à l'Espace de quartier Plainpalais, rue des Minoteries 3. Le 21 février à 14h30 à l'Espace de quartier Eaux-Vives, rue de Montchoisy 46. Inscriptions et infos: [www.swissfoodacademy.ch](http://www.swissfoodacademy.ch)**

**SOLIDARITÉ** • A l'occasion de la Saint-Valentin, la Croix-Rouge genevoise propose des biscuits pour récolter des fonds en faveur de l'enfance défavorisée du canton.

*Marie Karatsouba*

Offrir un succulent biscuit, tout en faisant une bonne action en faveur des enfants, voilà une belle façon de montrer votre amour. Jusqu'au 18 février, l'opération de la Croix-Rouge genevoise intitulée *Des «Coquins» pour la Saint-Valentin* propose, grâce à un partenariat avec les boulangeries Aimé Pouly, de délicieux biscuits au chocolat et coulis de fruits rouges. Ornée d'un cœur, la douceur est vendue au prix de 5 francs dans toutes les enseignes de la boulangerie genevoise.

## Des fonds plus nécessaires que jamais

«Les besoins augmentent de manière très forte depuis le Covid. Nous sommes passés de 32'000 bénéficiaires en 2019 à 46'000 en 2022 et ce nombre ne cesse d'aug-

menter», explique Stéphanie Lambert, directrice générale de la Croix-Rouge genevoise. Les fonds récoltés dans le cadre de cette opération, soit environ 3 francs par biscuit, seront utilisés au profit des enfants et jeunes bénéficiaires de l'institution résidant dans le canton. Ils permettront notamment de financer des camps de vacances, des activités de loisirs, sportives et culturelles. Le soutien financier alloué servira ainsi à lutter contre l'isolement, l'exclusion et les inégalités sociales, exacerbées par la dégradation de la situation socio-économique.



## Deuxième édition

Lancée en 2023, l'opération avait alors permis de vendre 438 biscuits, et ainsi récolter 1560 francs au profit



En 2023, la vente de ces appétissants biscuits avait permis d'offrir une journée de loisirs à 160 enfants défavorisés du canton. DR

également proposés à la vente aux entreprises. ■

**Commandes pour les entreprises:** [commandes@lefournilromand.ch](mailto:commandes@lefournilromand.ch) ou tél. 022 783 23 23.  
Infos: [www.croix-rouge-ge.ch](http://www.croix-rouge-ge.ch)



## INSTITUT bodyminute

OFFRE DÉCOUVERTE  
SAINT VALENTIN

**TOP-CILS OU TOP-SOURCILS**  
(rehaussement cils ou sourcils)  
**39,90CHF**  
+ teinture OFFERTE

Sans RDV

liste de nos instituts  
[BODYMINUTE.COM](http://BODYMINUTE.COM)

Le Bien-Être est Amour



## RESTAURANT LE CLAIRE-VUE

Elena & Federico  
av. François-Besson 21 -1217 Meyrin

Filets de perches du lac  
Desserts Maison

Cuisine Traditionnelle & Cuisine Italienne  
Spécialités de Saison - Viande sur ardoise

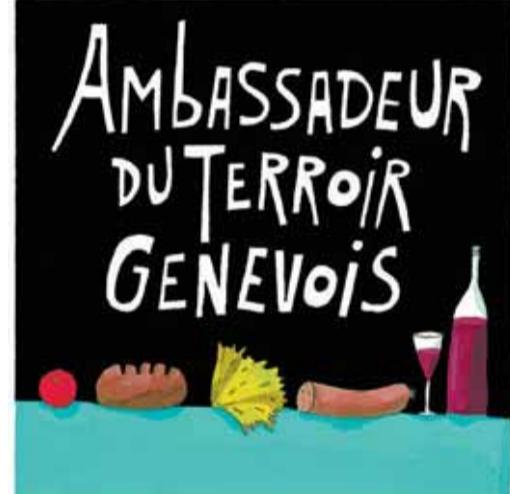
Pour mieux vous servir, tous nos plats  
se font à l'emporter!

Salle pour Banquets, soupers,  
anniversaires, fêtes du personnel  
env. 40 personnes, parking à disposition.

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

Notre équipe se fera  
un plaisir de vous accueillir!

Tél. 022 782 35 98  
[claire-vue@bluewin.ch](mailto:claire-vue@bluewin.ch)  
[www.claire-vue.ch](http://www.claire-vue.ch)



**Ambassadeur  
du Terroir  
Genevois**

Le label des restaurants et hôtels qui mettent  
en valeur le terroir genevois !

liste complète: [www.geneterroir.ch](http://www.geneterroir.ch)



Rachat de vos grands vins  
Petrus,  
Mouton-Rothschild,  
Château Margaux,  
Haut-Brion,  
Romanée-Conti,  
Rayas, Roumier, etc...  
[geneve@les3bouchons.com](mailto:geneve@les3bouchons.com)  
**022 752 04 33**

Le Marché  
de la Plaine du Loup

Fruits et légumes de la région  
Légumes bio Suisse  
Produits laitiers - Viande  
Poisson frais du lac  
en fin de semaine

## Idées cadeaux - Paniers du terroir

Ouvert tous les jours (sauf dimanche et lundi toute la journée)

Tél.: 022 757 40 47 - [www.lemarchedelaplaineduloup.com](http://www.lemarchedelaplaineduloup.com)

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

## Prosecco nature ou au cassis

Duo de saumon  
Fumé et mariné à l'aneth  
ou Nems au poulet 4pièces

**49.-**  
par personne

Coeur de filet de boeuf  
en médaillons sauce aux morilles avec  
pommes grenailles et jardinière de légumes  
ou Canard à l'orange avec riz cantonais

Fraises  
au porto

ou Coeur framboise et  
sa crème anglaise

**55.-**  
par personne



En face du  
Marché des Mattines

place du Lignon 10

**022 796 23 51**

[brasserie-lignon.ch](http://brasserie-lignon.ch)

Boucherie  
DES MATTINESVOLAILLE - VIANDE - GIBIER  
CHARCUTERIE - TRAITEUR

ouverture:  
Ma-Ve: 10h-18h30  
Sa: 8h30-16h  
Di-Lu: Fermé



20 chemin des Mattines - 1258 Perly (GE)  
Tel: 022.885.95.83

