

Initiatives, bons plans, nouveautés, **Marie Claire Suisse** vous ouvre son carnet d'adresses pour goûter à des plaisirs 100 % romands! Par Virginie Bosc



MELTING-POT

Quel point commun entre une épicerie fine, des shops de créateurs, la déco vintage, des coiffeurs, un nutritionniste, un tatoueur, des expos, des cours de boxe et de yoga? La réponse est chez **foound**. Ce nouveau concept store, installé dans une ancienne fabrique de 500 m², réunit à peu près tout ce dont on peut rêver sous le même toit... On fonce!

foound, rue Jean-Gutenberg 16, 1201 Genève, Tél.: 079 915 08 34, ma, me de 11h à 21h; je, ve, sa de 11h à 22h, www.foound.ch

Dites-le avec des fleurs



Si vous n'en pouvez plus des odeurs de bitume et des murs en béton, armez-vous de seedballs (boules de semence), de seedpills ou de seedpaper pour parsemer jardins et balcons de graines de pavot, de tournesol, de fleurs sauvages, de myosotis ou de plantes aromatiques. Arrosez, patientez... il soufflera bientôt comme un avant-goût d'été!

Seedballs (5 pièces) CHF 16.-; Seedpills (9 pièces) CHF 6.90; Seedpaper (4 cartes) CHF 8.90. En vente sur le site www.gorilla-gardening.ch

DANS LES FILETS!

Pas de poisson d'avril pour cet étal lausannois qui mise uniquement sur les spécimens de la région. Perche, féra, omble chevalier, boya, brochet, truite, tanche, bondelle et écrevisse sont tous pêchés dans les lacs Léman, de Neuchâtel et de la vallée de Joux avant de finir dans nos assiettes!

Poissons du Lac, avenue de Cour 67, 1007 Lausanne, Tél.: 021 601 23 70, ma, me, je, ve de 8h à 18h30; sa de 8h à 16h30, www.poissonsdulac.ch

Une maman, un vœu...

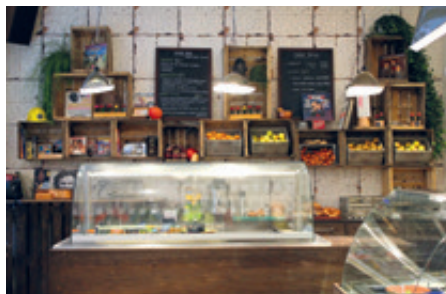


Avec sa collection «Maman et Moi», le label suisse romand **Pepit9s** célèbre un lien unique à travers une jolie ligne de bijoux entièrement personnalisables, et reverse 10 % du prix de vente à la Fondation Make-A-Wish Suisse. Voilà une jolie façon de fêter les mamans!

Bijoux à partir de CHF 120.-, en e-shop sur le site www.pepit9s.com

LUNCH PARTY

Un nouveau concept de «Fine Food to Go» a fait son apparition dans les Rues Basses de Genève. Sandwichs chauds, bar à soupe à l'ancienne et salades sont concoctés par des chefs issus de restaurants étoilés, dans une ambiance cool et citadine. D'un lieu nommé **Street Gourmet**, on n'en attendait pas moins!



Street Gourmet, rue du Prince 10, 1204 Genève, Tél.: 022 732 37 41, lu, ma, me, je, ve de 7h à 16h; sa de 9h à 18h, www.streetgourmet.ch

