



LOKAL INTERNATIONAL

Das Crowne Plaza Genf, das 4-Sterne-Hotel mit modernem Design in unmittelbarer Nähe des Flughafens, präsentiert sich in neuem Gewand. Nach einer 12-monatigen Renovierung stösst das Hotel in eine neue Hotel 2.0-Ära vor und stellt sich als ideale Wahl für moderne Geschäftsreisende und den lokalen Geschäftslieute vor. Ein zielgerichtetes Design bietet flexible Räume zum Arbeiten, Treffen und Entspannen. Vernetzt, hochtechnisiert, grün – das Hotel erfüllt alle Bedürfnisse seiner Geschäfts- und Privatgäste. In der Brasserie Seventy 5 verarbeiten Küchenchef Samuel Leboidre und sein Team lokale Produkte von Genfer Erzeugern.

The Crowne Plaza Geneva, the 4* hotel with a contemporary design located in the immediate vicinity of the Airport, unveils its new face. The hotel is propelling itself into a new hotel 2.0 era after a 12-month renovation and presents itself as the ideal choice for the modern business traveller and the local businessman. A purposeful design offers flexible spaces to work, meet and relax. Connected, high-tech, green, the hotel offers to satisfy all the needs of its business and private guests. At Brasserie Seventy 5, chef Samuel Leboidre and his team use local produce from Geneva producers.

Crowne Plaza Genève, 75 – 77 Avenue Louis-Casai,
Cointrin, Genève, gvap.info@ihg.com

GENEVA IN NUMBERS

Coordinates 46°12'N 6°09'E
Density 12 000/km²
Population 198 979
Roman Catholics 66 491 (37.4%)
Protestant Reformists 24 105 (13.5%)
Muslims 8 698 (4.89%)
Jewish 2 601 (1.46%)
Biggest Political Party PS (23.8 %)
Mayor Marie Barbey-Chappuis
Town's landmark Jet d'Eau



JAPAN TRIFFT PERU

Der neue «Izumi»-Chefkoch Kato verfolgt einen «Farm-to-Table»-Ansatz und bezieht so viele Zutaten wie möglich aus der Region, darunter Süßwasserbarsche aus den zahlreichen Bergbächen und Seen der Schweiz. Er arbeitet eng mit den örtlichen Bauern zusammen und bezieht erstklassiges Lamm- und Rindfleisch von Tieren, die auf Alp-Weiden grasen, als Ergänzung zum Wagyu-Fleisch, das er aus seiner Heimat Japan importiert.

The new «Izumi» chef Kato takes a farm-to-table approach, sourcing as many ingredients as possible from the region, including freshwater perch from Switzerland's many mountain streams and lakes. He works closely with local farmers, sourcing prime lamb and beef from animals grazing on alpine pastures to complement the wagyu meat he imports from his native Japan.

Izumi @ Four Seasons Hôtel des Bergues,
Quai des Bergues 33, Genève,
www.fourseasons.com/geneva



CATHERINE «MÈRE» ROYAUME (1542 BIS 1605)

Sie verteidigte die Stadt Genf der Legende nach indem sie in der Nacht der «Escalade» einen Topf Suppe nach einem savoyardischen Soldaten warf.
According to legend, she defended the city of Geneva by throwing a pot of soup at a Savoyard soldier on the night of the «Escalade».



«Invisible Thoughts», Musée Barbier-Mueller,
10, rue Jean-Calvin, Genève, www.barbier-mueller.ch (bis 3. September 2023)

GEDANKENGÄNGE

Das Museum Barbier-Mueller feiert sein 45-jähriges Bestehen und präsentiert in einem originellen Dialog mit Werken aus seiner Sammlung die Arbeiten von zwei zeitgenössischen Künstlern: der Bildhauerin, Graveurin und Malerin Zoé Ouvrier und dem Bildhauer und Plastiker Arik Levy. Das Projekt mit dem Titel «Unsichtbare Gedanken» ist ein Freibrief für die beiden Künstler, die, jeder auf seine Weise, eine starke und geheime Verbindung zu den nicht-westlichen Künsten, zum Werk und zur Sensibilität ihrer Künstler und Handwerker aufzubauen.

The Barbier-Mueller Museum is celebrating its 45th anniversary by presenting the work of two contemporary artists in an original dialogue with works from its collection: the sculptor, engraver and painter Zoé Ouvrier and the sculptor and sculptor Arik Levy. The project, entitled «Invisible Thoughts», is a licence for the two artists who, each in their own way, establish a strong and secret connection with the non-Western arts, with the work and sensibility of their artists and craftsmen.