

CHOPARD, JOAILLIER DU 7<sup>e</sup> ART – LA FEMME  
AU CINÉMA – THIERRY LHERMITTE – HORLOGERIE  
À L'ÉCRAN – AUTOMOBILES MYTHIQUES  
& HÔTELS DE LÉGENDE – LE LUXE À L'AFFICHE

PANTONE 2026 **CLOUD DANCER** – LE TEMPS FURTIF **F.P.JOURNE** – PRÉCIEUSES CASCADES – **GUESS** AU SOMMET – **FENDI**  
**ROLLS-ROYCE** PHANTOM CENTENARY – **HUBLOT** & YANNICK ALLÉNO – **CARTIER** E IL MITO – **ORIENT EXPRESS** – SEPHORA



EXTREMELY ADDICTIVE

N° 152 - MARS 2026 - CHF 12.50



GENÈVE - NYON - LAUSANNE - MONTREUX - NEUCHÂTEL - GSTAAD - CRANS - VERBIER - MEGÈVE - ANNECY - ÉVIAN

cote-magazine.ch

## URBAN

Gastro



Photo © Enzo Poly

## Noro, l'art du Handroll à Genève

À la croisée de la gastronomie japonaise, du vin et du voyage, Noro s'impose comme une nouvelle adresse incontournable pour les amateurs d'expériences culinaires contemporaines.

-/ At the crossroads of Japanese gastronomy, wine, and travel, Noro emerges as a new must-visit address for lovers of contemporary culinary experiences.

Derrière Noro, deux associés diplômés de l'École hôtelière de Lausanne et issus de familles de restaurateurs partagent une passion profonde pour la cuisine, le vin et l'hospitalité. Inspirés par leurs voyages de Tokyo à New York, en passant par Los Angeles et Paris, ils imaginent à Genève un handroll bar & wine à l'esthétique épurée, à la fois moderne et convivial. Pensé comme un lieu vivant et accessible, Noro se prête aussi bien à un déjeuner rapide qu'à un dîner détendu. Les handrolls, précis et d'une grande fraîcheur, dialoguent avec une carte des vins soigneusement composée.

-/ Behind Noro, two partners, both graduates of the École hôtelière de Lausanne and born into restaurant families, share a deep passion for cuisine, wine, and hospitality. Inspired by their travels from Tokyo to New York, via Los Angeles and Paris, they envisioned in Geneva a handroll bar & wine with a refined aesthetic, both modern and welcoming. Designed as a lively yet accessible venue, Noro is equally suited to a quick lunch or a relaxed dinner. Meticulously crafted and exceptionally fresh, the handrolls are paired with a thoughtfully curated wine list. [JB]

**Noro Handroll Bar**  
Rue du Nant 8, 1207 Genève  
+41 78 310 99 94  
norohandroll.ch

## Renou Café, l'art de la dégustation à Carouge

À Carouge, la maison Renou prolonge son univers pâtissier avec un lieu dédié à la dégustation, pensé comme une expérience à part entière.

-/ In Carouge, Maison Renou extends its pâtisserie universe with a space dedicated to tasting, designed as a fully immersive experience.

Attenant à la pâtisserie historique du Meilleur Ouvrier de France Christophe Renou, le Renou Café s'inscrit naturellement dans l'ADN de la maison. Imaginé comme un prolongement de la boutique, cet espace intimiste invite à savourer les créations emblématiques de Renou dans un cadre chaleureux et contemporain. Le Café propose viennoiseries, pâtisseries signatures et créations exclusives à déguster sur place, au fil de la journée. L'expérience se complète avec une sélection de thés Betjeman & Barton, maison carougeoise voisine, soulignant l'ancrage local du lieu. Marbre vert, parquet en bois et détails cuivrés composent un décor élégant, propice aux instants partagés.

-/ Adjacent to the historic pâtisserie of Meilleur Ouvrier de France Christophe Renou, the Renou Café naturally embodies the maison's DNA. Conceived as an extension of the boutique, this intimate space invites guests to savor Renou's signature creations in a warm and contemporary setting. Throughout the day, the Café offers viennoiseries, signature pastries, and exclusive creations to enjoy on site. The experience is complemented by a selection of teas from Betjeman & Barton, a neighboring Carouge house, emphasizing the Café's local roots. Green marble, wooden floors, and copper accents create an elegant decor, perfect for shared moments. [JB]

**Renou Café**  
Rue Saint-Joseph 39, 1227 Carouge  
+41 22 347 50 03  
patisserie-renou.ch

