

# Un THÉ?



Monozygote, c'est un salon de thé, un atelier créatif et une boutique! On y déguste un bon thé dans un espace propice au rêve et à la détente. On retrouve aussi des aliments de qualité tels que miels, confitures ou sirops et des cosmétiques bios comme des savons pour le corps, le tout dans une ambiance cosy et chaleureuse.

MONOZYGOTE, Grand-rue 6, Chexbres, [monozygote.com](http://monozygote.com)



À la Praille, zone industrielle genevoise en pleine mutation déjà dotée de plusieurs clubs de nuit, vient d'être inaugurée une nouvelle fourmilière d'idées. Il s'agit du troisième espace «coworking-café» Voisins: places de travail, salles de conférences, café-restaurant, formations, ateliers, conférences, animations. Le clou? La magnifique terrasse sur le toit avec vue sur le Salève et le Jura.

VOISINS 105, route des Jeunes 105 A, Carouge, [voisins.ch](http://voisins.ch)

## LES VOISINS D'EN HAUT

À l'origine, l'équipe de Street Kitchen officiait sous une tente à la place de la Riponne et en tant que traiteur pour des soirées privées ou pour des entreprises. L'enseigne tient désormais une mini-échope-café à deux pas du pont Bessières à Lausanne. À la carte, différentes salades *healthy* ou plusieurs plats chauds à déguster sur place (mais les places sont rares) ou à l'emporter!

STREET KITCHEN CAFÉ, rue Centrale 25, Lausanne, [streetkitchenlsne.com](http://streetkitchenlsne.com)

# LA STREET

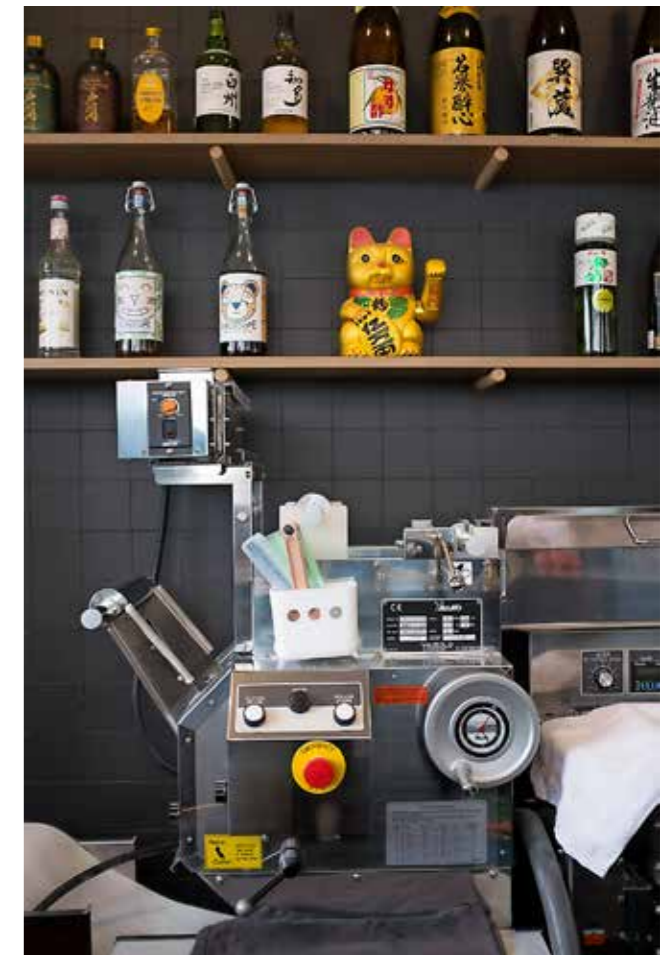
quitte la rue



*Susuru*, *slurping* en anglais, signifie boire à grand bruit. Ce qui en Asie est un signe de politesse à table! À Genève, c'est aussi le nom d'un nouveau ramen bar qui sert donc des ramens, plat japonais composé de nouilles dans un bouillon avec poisson ou viande, ou autre pour les *veggies*! Comptez en plus sur des bières locales et des highballs, cocktails dont il existe même une version japonaise à tomber!

SUSURU RAMEN BAR, rue du Stand 35, Genève, [susuru-ramen.ch](http://susuru-ramen.ch)

# SLURP!



## GOURMAND comme Bruand

De Bruand, fromagerie de la Halle de Rive, à Bruandises, il n'y a qu'un pas, celui franchi par Dominique Ryser (le patron de Bruand, donc) qui avec ses «friends», clients-amis, s'est lancé dans une nouvelle aventure: une épicerie fine, écriin élégant qui accueille charcuteries, produits traiteur, fromages et vithothèque, du terroir genevois mais pas que. Tout est à déguster les yeux fermés, le sourire aux lèvres!

BRUANDISES, rue Rousseau 2, Genève, [bruandises.com](http://bruandises.com)

